

# Comment accompagner la restauration vers plus de durabilité et plus de régionalité ?

## Conférence

Vendredi 26 septembre 2025  
Delémont - Cinémont  
10h15 - 16h30

## Partenaires



## Programmes

<b>Matin</b>
Accueil - café & croissants <ul style="list-style-type: none"><li>Ouverture et modération par Cluster Food &amp; Nutrition et Swiss Food Research.</li></ul>
<b>Matinée</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Introduction de la thématique et lien avec le Concours Suisse des produits du terroir.</li><li>Retour d'expérience et discussion après un Innovation booster : mieux valoriser les protéines régionales, végétales et animales.</li></ul>
<b>Pause de midi</b>
<b>Après-midi</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Renforcer le lien entre agriculture locale et restauration régionale.</li><li>Témoignages d'un établissement labellisé "Cuisinons notre région" et de ses élèves.</li><li>Synthèse nationale des initiatives pour une restauration collective plus durable.</li></ul>
<b>Pause de l'après-midi</b>
Deuxième partie <ul style="list-style-type: none"><li>Table ronde pour passer à l'action</li><li>Tables ronde politique en présence du Conseiller fédéral Guy Parmelin et des conseillers d'état VD et JU</li></ul>
<b>Fin</b>

## Objectif général

- Questionner la consommation des protéines régionale à travers la viande rouge et les protéines végétales.
- S'inscrire dans la dynamique nationale autour de la restauration collective et des programmes "Cuisinons notre région".
- Réflexions à partager et mieux identifier les notions de filières, où chaque partie à ses possibilités et ses limites : agriculteurs-transformateurs-détaillant / restaurateurs et consommateurs. Retisser les liens entre les parties.