



Concours Suisse des produits du terroir.  
Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte.  
Concorso Svizzero dei prodotti regionali.



**REDD**  
Sharing knowledge  
for ethical and tasty food

Case Postale 65  
2852 Courtételle  
T 41 32 420 74 20  
F 41 32 420 74 21  
info@frij.ch  
www.frij.ch

Fondation  
Rurale  
Interjurassienne

COURTEMELON LOVERESSE

## 4<sup>e</sup> Concours suisse des produits du terroir

### CONFÉRENCE

Vendredi 30 septembre 2011, 10h-17h

#### Quelle place pour les produits du terroir en Suisse et en Afrique ?

Quelques produits phares de Suisse, du Maroc et de Côte d'Ivoire sont présentés en mettant l'accent sur leur qualité organoleptique, leur contribution au patrimoine culinaire international et la répartition équitable des bénéfices aux acteurs des filières.

#### Hôtes d'honneur :

Terroirs du Maroc, produits du terroir du Maroc



Canton et Ville de Zurich



### KONFERENZ

Freitag, 30. September 2011, 10 bis 17 Uhr

#### Welchen Stellenwert haben regionale Produkte in der Schweiz und in Afrika ?

Einige herausragende Produkte aus der Schweiz, aus Marokko und der Elfenbeinküste werden vorgestellt. Der Akzent liegt auf ihrer sensorischen Qualität, dem Beitrag zum kulinarischen Erbe und der gerechten Verteilung der Gewinne an die Akteure der Produktionsketten.

#### Ehrengäste :

Terroirs du Maroc, regionale Produkte aus Marokko



Kanton und Stadt Zürich



### CONFERENZA

Venerdì 30 settembre 2011, 10h-17h

#### Quale posto per i prodotti regionali in Svizzera e in Africa ?

Alcuni prodotti fari della Svizzera, del Marocco e della Costa d'Avorio vengono presentati ponendo l'accento sulla loro qualità organoleptica, il loro contributo al patrimonio culinario internazionale e la ripartizione equa dei benefici agli attori delle filiere.

#### Ospiti d'onore :

Terroir del Marocco, prodotti regionali del Marocco.



Cantone e Città di Zurigo



# Date et lieu

Vendredi 30 septembre, 10h-17h, à Delémont-Courtemelon, Fondation Rurale Interjurassienne.  
Accès : [www.frij.ch](http://www.frij.ch) [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

## Public

Chercheurs, conseillers agricoles, collaborateurs scientifiques, partenaires commerciaux et personnes intéressées:

- en charge des appellations d'origine et marques régionales en Suisse et en Afrique
- des services de vulgarisation agricole
- des services régionaux et nationaux de l'agriculture et de l'économie
- des institutions de formation agricole
- des institutions de recherche agronomique s'intéressant aux filières alimentaires
- des organisations professionnelles agricoles.

## Contexte

Le Concours suisse des produits du terroir se déroule tous les deux ans en Suisse, la 4<sup>e</sup> édition aura lieu les 1 et 2 octobre 2011. Il a pour but de promouvoir la qualité en Suisse et de renouer les contacts directs entre producteurs et consommateurs. La Suisse poursuit et encourage depuis plus de 10 ans une démarche visant à améliorer la qualité des produits et à valoriser les savoirs traditionnels. Les Indications Géographiques (IGs) représentent dans ce contexte un outil privilégié qui permet de répartir la valeur ajoutée de manière équitable au sein des filières alimentaires tout en privilégiant les démarches qualité. Le Maroc est le premier pays africain à avoir mis en place une législation qui permet le développement des IGs. Des produits tels que le Safran, l'huile d'Argan, l'huile d'olive sont les premiers à bénéficier d'une protection.

Le Centre Suisse de Recherches Scientifiques en Côte d'Ivoire (CSRS) célébrera son 60<sup>e</sup> anniversaire en 2011. Il représente une plateforme unique de recherches scientifiques en partenariat en Afrique de l'Ouest, il contribue à développer des réseaux scientifiques en Afrique et il pourrait contribuer au développement d'une démarche IG en Côte d'Ivoire et en Afrique de l'Ouest.

## Objectifs

1. Accueillir et présenter quelques produits du terroir et traditions culinaires de Suisse et d'Afrique, lors d'une conférence et dans le cadre du Marché des terroirs suisses.
2. Présenter les outils et démarches nécessaires pour que les Indications Géographiques (IG) contribuent à une répartition équitable de la valeur ajoutée dans les filières alimentaires, au Maroc, en Afrique et en Suisse.
3. Positionner la conférence en tant qu'évènement scientifique en Suisse dans le cadre du 60<sup>e</sup> anniversaire du Centre Suisse de Recherches Scientifiques en Côte d'Ivoire (CSRS) et positionner le CSRS en tant que plateforme pour le développement des Indications Géographiques en Afrique de l'Ouest.

# Contenu

Présentation de quelques produits du Maroc (Safran de Taliouine, Huile d'Argan, Huile d'Olive) de la Côte d'Ivoire (Attikié de Grand Lahou, Noix de cajou, Cacao) et de la Suisse (Tête de Moine AOC, Rheintaler Ribelmais AOC, Berner Alpkäse AOC) selon les étapes du cercle vertueux de qualité liée à l'origine<sup>1</sup>.

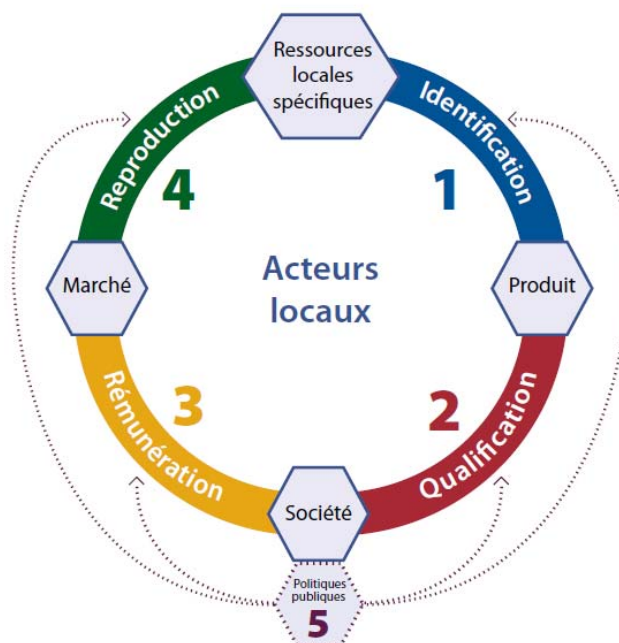


Schéma : le cercle vertueux de qualité liée à l'origine<sup>1</sup>

Présentation pour chaque produit des principales étapes de qualité à savoir :

1. **Identification** : prise de conscience et évaluation du potentiel du produit à l'échelle locale;
2. **Qualification du produit** : mise en place de règles présidant à la création de valeur et à la préservation des ressources locales ;
3. **Rémunération du produit** en lien avec sa commercialisation et la gestion du système local ;
4. **Reproduction des ressources** locales renforçant la durabilité du système ;
5. **Les politiques publiques** fournissent le cadre institutionnel et une éventuelle assistance au fil des étapes du cercle.

Exposés, table ronde, dégustation, visite.

<sup>1</sup> Territoires, produits et acteurs locaux: des liens de qualité. **Guide pour promouvoir la qualité liée à l'origine et des indications géographiques** (2009), FAO et SINER-GI

# Programme vendredi 30 septembre 2011

09h18	Arrivée des trains à la gare de Delémont. Transports en minibus vers Courtemelon.	
09h30	Accueil avec café & spécialités du Jura, de Suisse et d'Afrique	
09h45	Ouverture de la conférence internationale	Michel Probst, Ministre de l'Economie et de la Coopération du canton du Jura Akhanouche Aziz, Ministre de l'Agriculture du Royaume Maroc
10h15	L'importance de la stratégie qualité dans le positionnement des produits agricoles suisses	Bernard Lehmann, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, Berne
10h35	L'importance des produits du terroir au Maroc et leur contribution au développement durable	Zoubida Charrouf Professeur, Rabbat, Royaume du Maroc
11h00	<b>Pause</b> : présentation de trois produits IG du Maroc, de leur potentiel de contribution à une répartition équitable de la valeur ajoutée	Exposants du Maroc
11h30	Rôle et contribution des produits du terroir à la sécurité alimentaire en Côte d'Ivoire et en Afrique de l'Ouest	Bassirou Bonfoh Directeur, CSRS, Côte d'Ivoire
11h55	Présentation de la démarche de promotion de la qualité liée à l'origine	Hans-Peter Egler, SECO, Berne
12h15	Présentation de trois produits de Côte d'Ivoire, de leur typicité et du potentiel d'une démarche de qualité	Charlemagne Nindjin Chercheur, CSRS, Côte d'Ivoire
<b>12h35</b>	<b>Repas à partir de produits médaillés au Concours suisse et de spécialités marocaines et d'Afrique de l'Ouest</b>	
13h15	<b>Dessert</b> : critères de dégustation des produits, techniques de suivi de la qualité à l'exemple du Concours suisse des produits du terroir, méthodes d'organisation d'un concours au niveau national	Olivier Boillat Ingénieur agronome, Concours suisse des produits du terroir, FRI, Suisse
13h45	Le rôle des marques régionales en Suisse en complément aux appellations d'origine contrôlées	Astrid Gerz, Pays romand - Pays gourmand / Henriette von Wattenwyl, Das Beste der Region
14h05	Création de valeurs dans les territoires par les appellations d'origine contrôlée (AOC)	Pierre Parguel Institut de l'élevage, Besançon
14h30	Étapes pour la mise en place de filières agroalimentaires garantissant la valeur ajoutée aux producteurs locaux	Dominique Barjolle Institut d'économie rurale, ETHZ
15h00	Démarche Indication Géographique et mise en place de Concours nationaux des produits du terroir pour répondre aux attentes des consommateurs et pour assurer une répartition équitable des bénéfices aux acteurs des filières.	Table ronde Olivier Girardin Participants : Zoubida Charrouf, Bassirou Bonfoh, Peter Damary, Pierre Lavanchy, Bernard Lehmann
16h00	Visite du Concours suisse des produits du terroir: jurys en cours de dégustation	Olivier Boillat Ingénieur agronome, Concours suisse des produits du terroir, FRI, Suisse
17h15	Fin de la conférence, départ en minibus vers la gare de Delémont ou les hôtels	
<b>Dès 19h00</b>	<b>Repas et soirée thématique dans une ferme auberge jurassienne. Célébration du 60<sup>e</sup> anniversaire du Centre Suisse de Recherches Scientifiques en Côte d'Ivoire.</b>	

# Programme samedi 1<sup>er</sup> octobre 2011

- 8h30 - 10h Participation aux jurys de dégustation des produits laitiers et boulangers. Présentation de la mise en place d'un Concours national de produits du terroir.
- 10h30 - 12h Cérémonie officielle d'ouverture avec hôtes d'honneur Zurich et le Maroc.  
Programme libre sur le marché des terroirs Suisse
- Dès 19h Proclamation des résultats du Concours Suisse  
Fête avec les producteurs suisses  
Show et spectacle

## Intervenants et invités

- Dr Ackah Angniman Pierre, Directeur du Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles (FIRCA) Abidjan, Côte d'Ivoire
- Akhanouche Aziz, Ministre de l'Agriculture du Royaume du Maroc Royaume du Maroc
- Dr Dominique Barjolle (chercheur en économie des filières agroalimentaires, ETHZ) Zürich, Suisse
- Prof. Dr Bonfoh Bassirou (Directeur Centre suisse de Recherches Scientifiques, Abidjan, Côte d'Ivoire) Abidjan, Côte d'Ivoire
- Stéphane Berdat (Chef du service de la coopération du canton du Jura) Delémont, Suisse
- Prof. Dr Zoubida Charrouf (Faculté des Sciences, Université Mohamed V) Rabbat, Royaume du Maroc
- Dr Peter Damary, REDD, sharing knowledge for ethical and tasty food Lausanne, Suisse
- Dr Daouda Dao (Maître-Assistant Université de Cocody Centre suisse de Recherches Scientifiques, Abidjan, Côte d'Ivoire) Abidjan Côte d'Ivoire
- Peter Duerr (Président de jury, fruits & légumes) Wädenswil, Suisse
- Hans-Peter Egler, Chef du secteur Promotion commerciale, Coopération et développement économiques, Secrétariat d'Etat à l'économie (SECO, Suisse) Berne Suisse
- Valérie Falbriard (Service de la coopération du canton du Jura) Delémont, Suisse
- Astrid Gerz (Pays romand - Pays gourmand) Lausanne, Suisse
- Dr Olivier Girardin (FRI Suisse) Delémont, Suisse
- Son Excellence Monsieur Omar HILALE Ambassadeur, Représentant Permanent du Royaume du Maroc auprès de l'Office des Nations Unies à Genève et des autres Organisations Internationales en Suisse Genève, Suisse
- Pierre Lavanchy (Président de jury, produits laitiers) Köniz, Suisse

Prof Dr Bernard Lehmann (Professeur d'économie rurale, Directeur de l'Office Fédéral de l'Agriculture) Berne, Suisse

Louis Ndjé, directeur de l'institut agricole d'Obala Obala, Cameroun

Dr Charlemagne Nindjin (Maître-Assistant, Biochimie/Technologie Alimentaire, Université d'Abobo-adjamé / Centre suisse de Recherches Scientifiques, Côte d'Ivoire) Abidjan Côte d'Ivoire

Gabriel Nusbaumer Président de la Fédération interjurassienne de coopération au développement et de l'ONG Jura Afrique Pleigne, Suisse

Pierre Parguel, Institut de l'élevage Besançon, France

Michel Probst (Ministre de l'Economie du canton du Jura) Delémont, Suisse

Sepp Zahner (Président de jury, produits carnés) Spiez, Suisse

Représentant de la Direction du Développement et de la Coopération (DDC) Berne, Suisse

Représentant du Secrétariat d'Etat à l'Economie (SECO) Berne, Suisse

Henriette von Wattenwyl (Das Beste der Region) Bärau, Suisse

## Responsible

Dr Olivier Girardin  
Directeur  
Fondation Rurale Interjurassienne  
Courtemelon  
CH-2852 Courtételle  
032 420 74 22



# Inscriptions jusqu'au 2 septembre 2011

Jocelyne Fehlmann  
Fondation Rurale Interjurassienne  
Courtemelon  
CH-2852 Courtételle

[info@concours-terroir.ch](mailto:info@concours-terroir.ch)

[www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch)

F 032 420 74 21

T 032 420 80 77

Nom, prénom : \_\_\_\_\_

Adresse complète : \_\_\_\_\_

Organisation représentée : \_\_\_\_\_

Pays : \_\_\_\_\_

N° téléphone + N° portable : \_\_\_\_\_

Adr. électronique : \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

- je participerai à la conférence, ainsi qu'au repas de midi (CHF 150.–)
- je participerai à la conférence, ainsi qu'au repas de midi (prix étudiant CHF 100.–)
- je participerai à la soirée thématique (CHF 50.–)
- je souhaite visiter les jurys de dégustation des produits laitiers et boulangers, samedi 1<sup>er</sup> octobre 2011, 09h-10h30 (attention à la collusion d'heures avec le point suivant)
- je participerai à la cérémonie officielle d'ouverture du samedi 1er octobre 2011 à 10h30
- je souhaite être pris en charge à la gare de Delémont le 30 septembre à 9h18
- je souhaite réserver une chambre d'hôtel pour la période du \_\_\_\_\_ au \_\_\_\_\_ à l'hôtel IBIS au prix de CHF 106.– / nuit en chambre simple ou CHF 123.– / nuit en chambre double.

Date : \_\_\_\_\_ Signature : \_\_\_\_\_