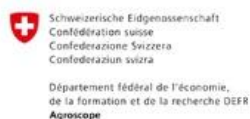


Soyez les bienvenu-e-s | Herzlich willkommen



8. Nationale Ackerbautagung | 8ème Journée Nationale en Grandes Cultures

Trägerschaft - Institutions porteuses



Medienpartner - Partenaires média



Le steak de demain sera-t-il végétal?

Kommt das Steak von morgen vom Acker?

BLUT INKLUSIVE

Ein echter Burger - aber ganz ohne Fleisch

Burger aus Pflanzen, das ist an sich nichts Neues. Neu hingegen ist, dass Fleischersatzprodukte auch wie das tierische Original schmecken und aussehen sollen – inklusive Blut.

Schweizer Illustrierte 14.5.2019

Burger und Würste aus Pflanzen: Wie Startups und Grosskonzerne den Massenmarkt erobern wollen

Die Menschheit soll weniger Fleisch essen. Pflanzenbasierte Alternativen sind zum vielversprechenden Geschäftsfeld geworden. Aber auf dem Weg zum Massenmarkt gibt es noch einige Hürden zu überwinden.

NZZ, 22.12.2020

Des substituts de viande globalement trop salés et sans vitamine B12

RTS 8.3.2017

Konsumenten lechzen nach Schweizer Pflanzen-Burgern

HZ 14.5.2020

Pflanzen-Burger: Ein Stachel im Fleisch?

Der pflanzliche Hamburger für Fleischesser ist in der Schweiz angekommen. Zwei Spezialisten sprechen im Video über den Geschmack und die Bedeutung des veganen Burgers.

Bauernzeitung 3.3.2019

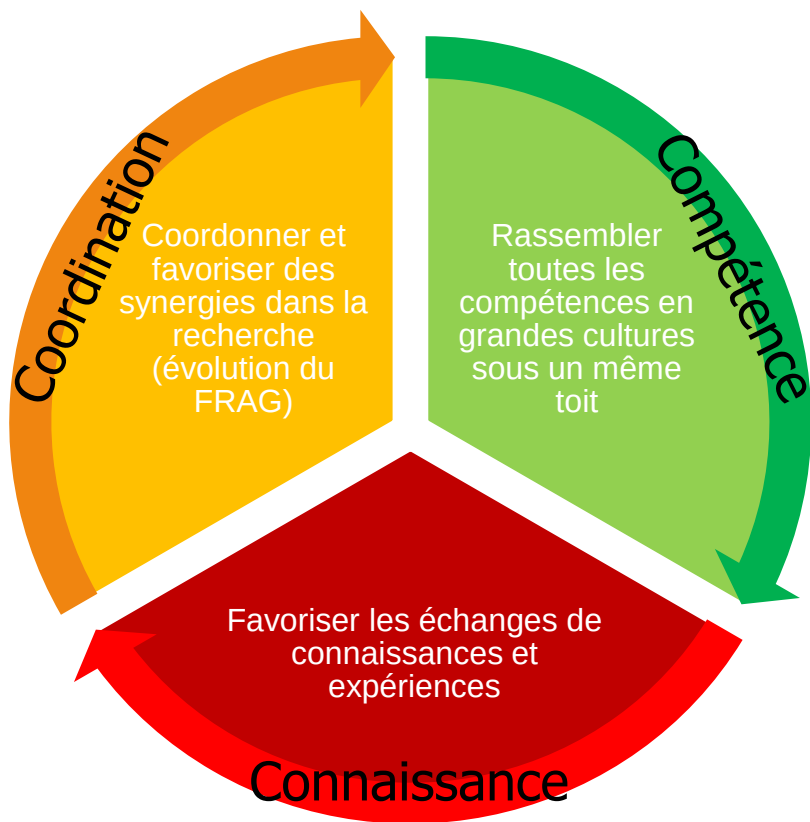
Le vrai-faux steak débarque en Suisse

Coop fait entrer un nouveau burger végétal promettant d'imiter le goût de la viande dans ses rayons. Un marketing écologique qui promet surtout de bons rendements économiques

Le Temps 15.4.2019

PAG-CH – Votre réseau d'envergure nationale

PAG-CH – Ihr nationales Netzwerk



Institutions porteuses

Trägerorganisationen

Recherche



Berner Fachhochschule
► Hochschule für Agrar-, Forst- und
Lebensmittelwissenschaften HAFL



Forschung

Conseil / Formation



BeratungsForum Schweiz
Forum la Vulg Suisse



Beratung / Schule

Branches / Org. professionnelles



Branchen und Verbände





Enquête | Umfrage

Dans quel domaine êtes-vous principalement actif ?
In welchem Bereich sind Sie überwiegend tätig?

- Recherche / [Forschung](#)
- Vulgarisation / [Beratung](#)
- École, Université / [Schule, Lehre](#)
- Pratique agricole / [Landw. Praxis](#)
- Commerce et industrie / [Handel und Industrie](#)
- administration publique / [öffentliche Verwaltung](#)
- Professionnel-le des médias / [Medienschaffende/r](#)
- Autres / [Andere](#)



Programme | Programm

13h30	Salutations et introduction Begrüssung und Einführung in das Programm	Stephan Scheuner, swiss granum
13h45	Sélection et culture de légumineuses à graines en Suisse Züchtung und Anbau von Körnerleguminosen in der Schweiz	Agata Leska, Sélectionneuse GZPK
14h15	Production de protéines végétales - un aperçu de la pratique Produktion von pflanzlichen Proteinen - ein Praxiseinblick	Julien Bugnon, Dicifood Sàrl
14h45	Bloc de discussion : Sélection et culture Diskussionsblock: Züchtung und Anbau	Numa Courvoisier, AGRIDEA Simon Binder, AGRIDEA
15h00	Pause	
15h10	Processus et technologie de transformation - possibilités et opportunités Möglichkeiten und Chancen der Lebensmittelverarbeitung und Prozesstechnologie	Prof. Dr. Christoph Denkel, Technologie alimentaire BFH
15h40	Habitudes de consommation : Le papet Vaudois sera-t-il remplacé par du Houmous made in CH? Konsumentenverhalten: Wird Schweizer Hummus das neue Zürcher Geschnetzelte?	Prof. Dr. Michael Siegrist, Consumer Behavior ETHZ
16h10	Bloc de discussion : Transformation et consommation Diskussionsblock: Verarbeitung und Konsum	Numa Courvoisier, AGRIDEA Simon Binder, AGRIDEA
16h25	Mots de clôture Schlusswort	Stephan Scheuner, swiss granum
16h30	Fin de la webinaire Ende des Webinars	



Règles du jeu | Spielregeln

Langue:

- Les orateurs parlent 20 min max. en allemand ou français.
- Questions dans les deux langues – ils seront traduites si nécessaire.
- Les présentations sont disponibles d'une forme bilingue sur le site de la PAG-CH: www.pag-ch.ch.

Discussion:

- Toutes les questions sont toujours posées dans le chat (déjà pendant la présentation).
- 10' questions de compréhension après chaque séquence
- 2x 15' pour la discussion

Fonctions de zoom

- Microphone toujours en mode silencieux - sauf pour discuter d'une question du chat.
- La webcam peut être allumée en permanence.

Sprache:

- Die Referierenden max. 20 Min. sprechen deutsch oder französisch.
- Fragen in beiden Sprachen – diese werden ggf. übersetzt.
- Die Präsentationen stehen zweisprachig auf www.pag-ch.ch zur Verfügung.

Diskussion:

- Alle Fragen immer zuerst in den Chat (schon während Präsentation).
- 10' Verständnisfragen nach jedem Vortrag
- 2x 15' für Diskussion

Zoom-Funktionen

- Mikrofon stets auf stumm – ausser zur Diskussion einer Frage aus dem Chat.
- Webcam darf gerne dauerhaft angeschaltet sein.



Partenaires médias | Medienpartner

Agri

BAUERNZEITUNG

Von Bauer zu Bauer.



Sélection et culture de légumineuses à graines en Suisse



- Sélectionneuse GZPK chez Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK)
- Spécialisée dans la culture des pois
- Travaille avec plus de 720 variétés de pois et réalise 300 croisements par an

Züchtung und Anbau von Körnerleguminosen in der Schweiz

Agata Leska

- Pflanzenzüchterin bei Getreidezüchtung Peter Kunz (GZPK)
- Spezialisiert auf die Züchtung von Erbsen
- Arbeitet mit über 720 Erbsensorten und macht 300 Kreuzungen pro Jahr

Production de protéines végétales - un aperçu de la pratique



- Fondateur de Dicifood
- Production à Cottens (VD)
- Culture et vente de moutarde, lentilles, quinoa, graines de lin, grains de maïs, noix-noisettes etc.
- Commercialisation locale de produits qui sont 100 % Suisse

Produktion von pflanzlichen Proteinen - ein Praxiseinblick

Julien Bugnon

- Gründer von Dicifood
- Produktion in Cottens (VD)
- Anbau und Verkauf von Senf, Linsen, Quinoa, Leinsamen, Maiskörnern, Nüssen etc.
- Lokale Vermarktung von Produkten 100% aus der Schweiz

Table ronde: Sélection et culture

Diskussionsrunde: Züchtung und Anbau

Sélection et culture de légumineuses à graines en Suisse
Züchtung und Anbau von Körnerleguminosen in der Schweiz

Agata Leska, Sélectionneuse GZPK

Production de protéines végétales - un aperçu de la pratique
Produktion von pflanzlichen Proteinen - ein Praxiseinblick

Julien Bugnon, Dicifood Sàrl



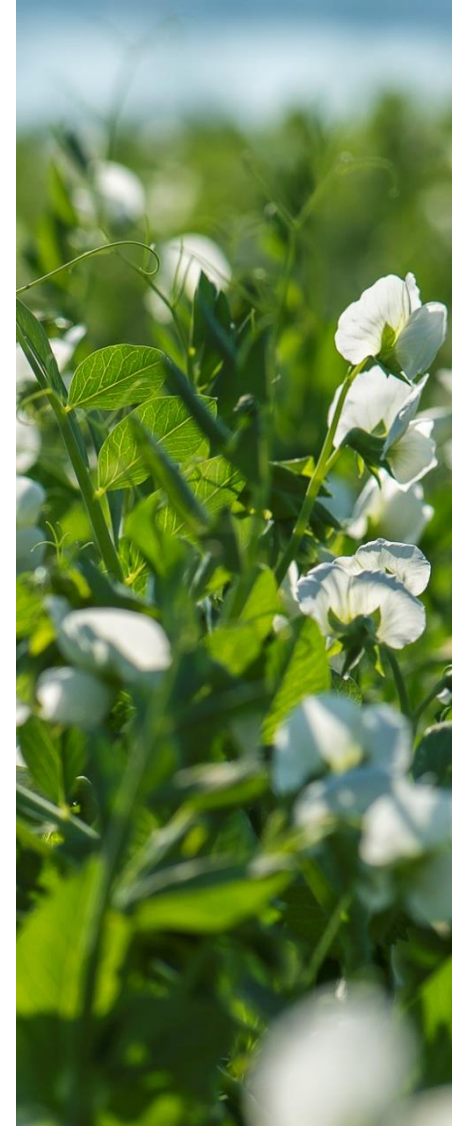


Enquête | Umfrage

Selon vous, quelle est la probabilité que les légumineuses à grains s'établissent dans les champs suisses ?

Für wie wahrscheinlich halten Sie es, dass sich Körnerleguminosen auf Schweizer Äckern etablieren?

- Les légumineuses à graines resteront toujours des cultures de niche.
Körnerleguminosen werden für immer Nischenkulturen bleiben.
- Les légumineuses à graines ne s'établiront qu'en agriculture biologique.
Körnerleguminosen werden sich lediglich im Biolandbau etablieren.
- À l'avenir, les légumineuses à graines feront partie intégrante de toute bonne rotation des cultures.
Körnerleguminosen werden künftig ein fester Bestandteil in jeder guten Fruchtfolge sein.



Pause de 10 minutes | 10 Minuten Pause

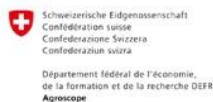
Merci de revenir à l'heure.

Bitte kommen Sie pünktlich wieder zurück.



8. Nationale Ackerbautagung | 8ème Journée Nationale en Grandes Cultures

Trägerschaft - Institutions porteuses



Medienpartner - Partenaires média





Prof. Dr. Christoph Denkel

- Chef de groupe de recherche / Professeur pour la technologie alimentaire, BFH
- Domaines principaux : Génie des procédés, protéines végétales et animales, l'alimentation de demain

- Forschungsgruppenleiter / Dozent für Lebensmitteltechnologie, BFH
- Schwerpunkte: Verfahrenstechnik, Pflanzliche und tierische Proteine, Lebensmittel von morgen

Habitudes de consommation : Le papet Vaudois sera-t-il remplacé par du Houmous made in CH?



- Professeur en comportement des consommateurs, EPF Zurich
- Domaines principaux : Alimentation, perception et communication des risques, acceptation des nouvelles technologies et prise de décision dans l'incertitude.

Konsumentenverhalten: Wird Schweizer Hummus das neue Zürcher Geschnetzelte?

Prof. Dr. Michael Siegrist

- Professor für Konsumentenverhalten, ETH Zürich
- Schwerpunkte: Nahrungsmittel, Risikowahrnehmung und -kommunikation, Akzeptanz neuer Technologien und Entscheidungen unter Unsicherheit

Table ronde:

**Transformation et
consommation**

Diskussion:

Verarbeitung und Konsum

Processus et technologie de transformation - possibilités et opportunités

**Möglichkeiten und Chancen der Lebensmittelverarbeitung und
Prozesstechnologie**

Prof. Dr. Christoph Denkel,
Technologie alimentaire BFH

**Habitudes de consommation : Le papet Vaudois sera-t-il remplacé
par du Houmous made in CH?**

**Konsumentenverhalten: Wird Schweizer Hummus das neue
Zürcher Geschnetzelte?**

Prof. Dr. Michael Siegrist,
Consumer Behavior ETHZ





Enquête | Umfrage

Quel produit à base de légumineuses à grains aimeriez-vous le plus goûter ?

Welches Produkt auf Basis von Körnerleguminosen würden Sie am liebsten degustieren?

- Hamburger végétal à base de protéines de pois
Pflanzlicher Burger aus Erbsenprotein
- Poulet effiloché à la fibre de pois
Pulled-Chicken aus Erbsenfaser
- Café à base de grains de lupin torréfié
Kaffee aus gerösteten Lupinenkörnern
- Pâtes de lupin à base de farine de lupin
Lupinen-Nudeln aus Lupinen-Mehl
- Falafel épicé à base de pois chiches suisses
Würzige Falafel aus Schweizer Kichererbsen



Un grand merci ! | **Vielen Dank!**



Partenaires médias | Medienpartner

Agri

BAUERNZEITUNG

Von Bauer zu Bauer.



Questionnaire d'évaluation | Kursevaluation

Nous vous remercions chaleureusement de prendre quelques minutes juste après le cours pour répondre au questionnaire d'évaluation!

Herzlichen Dank, wenn Sie sich im Anschluss des Kurses kurz Zeit nehmen für Feedback!



The screenshot shows a web browser window with the URL <https://fr.surveymonkey.com/r/agridea21300s?lang=de>. The page features the Agriidea logo and a language selector set to 'DEUTSCH' with options for 'Deutsch' and 'Français'. The main heading is '21.300 8. Nationale Ackerbautagung'. Below it, a note states: '* Der Inhalt der Ausbildung entsprach den formulierten Zielen.' There are five radio button options for agreement: 'Voll einverstanden', 'Eher einverstanden', 'Neutral', 'Weniger einverstanden', and 'Überhaupt nicht einverstanden'. A text box for 'Kommentar/Bemerkung:' is provided. At the bottom, there is a red 'Weiter' button and a 'Powered by SurveyMonkey' logo.

Avez-vous une suggestion de thème pour la journée nationale grandes cultures de janvier 2022 ?

Haben Sie einen Themenvorschlag für das Thema der Nationalen Ackerbautagung vom Januar 2022?



Dates | Termine

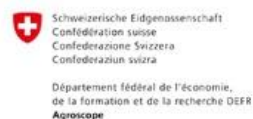
Quand?	Quoi?	Où?	Organisation
15. / 21. Januar 2021	Bioackerbautagung	Zoom	FiBL
19. Januar 2021	Journée phytosanitaire Grandes cultures	Skype	Agroscope
28. Januar 2021	8. Nachhaltigkeitstagung Agroscope	Online	Agroscope
23. Februar 2021	Pflanzliche Proteine in der Ernährung – Herausforderungen und Lösungsansätze	Online	HAFL
16. März 2021	Proteine vom Acker oder von der Kuh? – Wie Wiederkäuer die menschliche Ernährung konkurrenzieren	Zollikofen	HAFL
18. / 19. März 2021	Landwirtschaft im Kontext des Klimawandels – Risiken und Handlungsoptionen	Tänikon	Schweizerische Gesellschaft für Agrarwirtschaft und Agrarsoziologie (SGA)
2. Juni 2021	Passion for Food – Convenience & Nachhaltigkeit im Einklang	Zollikofen	HAFL
9. Juni 2021	Journée grandes cultures et herbages	Grange-Verney	Proconseil, DGAV
November 2021	Kolloquium Agroconet	Offen	Agroscope, AECP, FiBL, HAFL, AGRIDEA
23. November 2021	Qualitätstagung swiss granum	Bern	swiss granum
Januar 2022	Nationale Ackerbautagung 2022	Offen	PAG-CH

Un grande merci! | Herzlichen Dank!



8. Nationale Ackerbautagung | 8ème Journée Nationale en Grandes Cultures

Trägerschaft - Institutions porteuses



Medienpartner - Partenaires média

