



Voyage technique : découvrir la chaîne de valeur des légumineuses en Suisse

Lors de ce voyage de deux jours, vous découvrirez la chaîne de valeur des légumineuses en Suisse. Vous aurez un aperçu de la production sur des exploitations qui cultivent des légumineuses depuis des décennies, visiterez des entreprises qui transforment les légumineuses en produits prêts à consommer et dégusterez des plats à base de protéines végétales. Pendant ce temps, vous aurez l'occasion de rencontrer des experts du domaine et de nouer des contacts avec d'autres passionnés de légumineuses.

Date :	Du mardi 16 juin 2026, 8 h 45, au mercredi 17 juin 2026, 18 h
Lieu :	Suisse
Responsables :	Sanzio Rombini, AGRIDEA (sanzio.rombini@agridea.ch) Ludovic Piccot, AGRIDEA (ludovic.piccot@agridea.ch)
N° du cours :	26.034
Objectifs :	Les participant·e·s : <ul style="list-style-type: none">• Obtiennent un aperçu de la filière des légumineuses en Suisse et s'inspirent de nouvelles idées pour l'agriculture et l'industrie alimentaire suisses.• Élargissent leur horizon et échangent avec les autres participantes et responsables d'exploitation.• Découvrent et dégustent des produits à base de légumineuses.• Comprennent les défis de la transformation à la ferme.• Obtiennent un aperçu de la culture de certaines légumineuses en agriculture biologique et conventionnelle.
Public :	Conseiller·ère·s et enseignant·e·s ; collaborateur·trice·s des services officiels, des organisations agricoles, des institutions et des entreprises des chaînes de valeur, ainsi que toute autre personne intéressée par la filière des légumineuses.
Méthodologie :	Présentations, visites d'entreprises, dégustations, réseautage
Remarque :	Collaboration avec Weltacker Schweiz

Mardi, 16 juin 2026

08h45	Gare de Berne
09h15	Visite d'exploitation (à confirmer)
11h15	Déplacement en car (~1h15)
12h15	Ferme Iseli Repas de midi et visite Ferme bio, production et triage de lentilles et pois chiche à la ferme. <i>Christina de Raad Iseli</i> 1315 La Sarraz
15h30	Déplacement à Versoix (1h)
16h30	Visite de la ferme Courtois Production de légumineuses d'excellente qualité depuis plusieurs décennies, Apéro/dégustation de produit <i>Christophe Courtois</i> Route de la Branvaude 10 1290 Versoix
18h30	Déplacement à l'hôtel à Morat
20h00	Arrivée à l'hôtel Schloss Münchenwiler et repas du soir

Mercredi, 17 juin 2026

08h15	Départ de l'hôtel pour Zollikofen
09h00	Weltacker et Inforama Bern <ul style="list-style-type: none"> • L'importance des légumineuses pour l'écosystème mondial • Projet « Bern ist bio » • Sensibilisation à la gastronomie • Le défi de la gastronomie avec légumineuses <i>Rahel Gunsch, Weltacker</i> <i>Sabine Vogt, Inforama</i>
12h00	Repas et présentation Cafétéria de la HAFL Comment intégrer les légumineuses dans la restauration collective. Éventuellement avec des produits Weltacker. <i>Jeremiah Omana, HAFL</i>
14h00	Déplacement à Grange-près-Marnand
15h00	Visite de l'entreprise Protaneo <ul style="list-style-type: none"> • Fabrication de concentrés de protéines et de substituts de viande • Valeur ajoutée 100 % suisse <i>Valérie Vincent, Responsable Innovation.</i> 1523 Granges-près-Marnand
18h00	Fin du cours à Fribourg ou Yverdon

Informations pratiques

Tarif du cours

Forfait conseillères et conseillers ou collaboratrices et collaborateurs de l'OFAG, de centres de recherche et de formation ainsi que d'organismes membres d'AGRIDEA ainsi que les autres participants

- CHF 660.– par personne pour les 2 jours

Le forfait du cours comprend les frais suivants :

(2 déjeuners, 1 dîner, 1 petit-déjeuner, 1 nuit en chambre individuelle, transport, visites, apéritif sans alcool, traduction DE/FR).

Coûts supplémentaires

- Boisson alcoolisées.

La facture finale vous sera envoyée après le cours.

Inscription et délai d'inscription

[26.034](#)

En vous inscrivant, vous acceptez les conditions générales d'AGRIDEA. Vous les trouvez sous https://www.agridea.ch/Terms_et_conditions/

Informations

+41 (0)21 619 44 06
cours@agridea.ch

Désinscription

Il est possible de se désinscrire sans conséquence financière jusqu'à une semaine avant le début du cours. Si le retrait intervient plus tard, une taxe de CHF 100. – sera facturée. La facturation de frais supplémentaires reste possible, p. ex. pour les réservations qui auraient déjà été effectuées (lieux d'accueil, restaurant, hôtel, etc.).

Sans excuse ou pour une participation partielle, même annoncée, la facture s'élève au montant correspondant aux frais d'inscription.