

Nos partenaires



# Portes ouvertes

L'alimentation de demain:  
un défi pour la recherche d'aujourd'hui

Vendredi 18 juin de 9h à 20h  
Samedi 19 juin de 9h à 18h  
Dimanche 20 juin de 10h à 18h

Changins, Nyon (VD)  
Route de Duillier



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de  
l'économie DFE  
**Station de recherche**  
**Agroscope Changins-Wädenswil ACW**

# Portes ouvertes à Changins

Nous sommes heureux de vous accueillir à nos portes ouvertes dont le thème général est « L'alimentation de demain : un défi pour la recherche d'aujourd'hui », l'un des principaux enjeux de ce 21<sup>ème</sup> siècle. Vous y découvrirez les incidences de la recherche agronomique sur notre quotidien.

## Venez nous rendre visite

### Programme général

	Ouverture des postes	Journée des Officiels	Conférence de presse	Conférences	Cafés scientifiques
<b>Vendredi 18 juin</b>	9h à 20h	11h à 14h	10h30 à 11h	16h à 16h45 <sup>1</sup> 17h à 17h45 <sup>2</sup>	09h30 à 12h 13h à 15h30
<b>Samedi 19 juin</b>	9h à 18h			16h à 16h45 <sup>2</sup> 17h à 17h45 <sup>1</sup>	9h30 à 12h 13h à 15h30
<b>Dimanche 20 juin</b>	10h à 18h				10h30 à 12h 13h à 17h

<sup>1</sup> Aline Clerc, FRC ; <sup>2</sup> Marcel Mazoyer, INAPG

## Conférences à l'Aula

Deux passionnantes conférences seront données le vendredi et le samedi à l'aula de Changins.

Marcel Mazoyer, Prof., agronome et économiste, AgroParisTech (Institut National Agronomique Paris-Grignon), Département des sciences économiques, sociales et de gestion, donnera une conférence intitulée **L'alimentation de demain, un défi pour aujourd'hui**. L'agriculture se prépare à relever de nombreux défis pour assurer l'alimentation de demain pour une population mondiale en croissance.

Aline Clerc, ingénieure EPFL en génie rural et en environnement, responsable des domaines de l'agriculture, de l'environnement et de l'énergie à la Fédération romande des consommateurs, présentera **les avantages pour le consommateur d'une consommation régionale et de saison**. Quelle est l'origine des produits alimentaires arrivant sur le marché suisse, respectent-ils les normes éthiques? Le consommateur est-il prêt à payer un peu plus cher des produits labellisés?

## Cafés scientifiques à l'Orangerie

Des cafés scientifiques interactifs permettront un contact étroit entre les chercheurs et le public. Ces présentations d'une durée de 15 minutes seront suivies de 15 minutes de discussion (programme ci-après sous réserve de modifications).

### Vendredi 18 juin et Samedi 19 juin

09h30 à 10h00	La diversité des cépages traditionnels (Jean-Laurent Spring ACW)
10h00 à 10h30	Contamination des eaux par les pesticides: quelles solutions? (Markus Müller ACW)
10h30 à 11h00	Produire de la viande avec de l'herbe (Eric Mosimann ACW)
11h00 à 11h30	Les légumineuses: pourquoi les cultiver? (Christian Streit ACW)
11h30 à 12h00	Plantes et médicaments (Xavier Simonnet Médiplant)
13h00 à 13h30	La banque de gène nationale préserve un riche patrimoine (Gert Kleijer ACW)
13h30 à 14h00	Assurer une production agricole à long terme (Raphaël Charles ACW)
14h00 à 14h30	Les plantes exotiques envahissantes (Christian Bohren ACW)
14h30 à 15h00	Les mycotoxines: quels risques pour le consommateur? (Fabio Mascher ACW)
15h00 à 15h30	Comment améliorer la résistance et la qualité boulangère du blé? (Dario Fossati ACW)

### Dimanche 20 juin

10h30 à 11h00	Les alternatives à la spirale des pesticides en viticulture (Katia Gindro ACW)
11h00 à 11h30	Les techniques de concentration des moûts pour une amélioration gustative des vins (Johannes Rösti ACW)
11h30 à 12h00	Les enjeux écologiques de l'alimentation du futur (Olivier Viret ACW)
13h00 à 13h30	Qui nous nourrira dans 20 ans? (Anna Crole-Rees ProfiCrops ACW)
13h30 à 14h00	Céréales panifiables ou fourragères: quelles différences? (Lilia Levy ACW)
14h00 à 14h30	Peut-on produire du tofu en Suisse? (Claude-Alain Betrix ACW)
14h30 à 15h00	Bien utiliser les engrais dans son jardin (Serge Amiguet Sol Conseil)
15h00 à 15h30	Projet «Pasto»: Peut-on concilier production de viande et entretien du paysage? (Marco Meisser ACW)
15h30 à 16h00	Les virus : ennemis des plantes et des hommes (Carole Balmelli ACW)
16h00 à 16h30	OGM: Quo vadis? (Fabio Mascher ACW)
16h30 à 17h00	La pomme de terre: principal légume cultivé en Suisse (Brice Dupuis ACW)

## Découvrez les 6 postes

- 1 Un environnement préservé**  
Comment produire des aliments de qualité en minimisant les impacts négatifs de l'agriculture sur notre planète?
- 2 La plante et son milieu**  
La recherche agronomique suisse contribue à assurer la diversité variétale en Suisse et la performance de notre agriculture
- 3 Sécurité et suffisance alimentaire**  
Comment produire des aliments et fourrages sains en quantité suffisante?
- 4 Emotions, jeux et concours**  
Une initiation ludique pour jeunes et moins jeunes à la découverte des produits agricoles
- 5 Qualité, plaisir et santé**  
Les aliments de qualité et goûteux contribuent à notre bonne santé et au plaisir de la table
- 6 Ethique et alimentation**  
Comment produire mieux?

## Animations

- Animaux de la ferme et ballade en poney le samedi et le dimanche
- Parcours pour les jeunes en mini-tracteurs
- Bricolages pour les enfants
- Animations avec le clown Vijoli le dimanche
- Lâcher des ballons le dimanche après-midi
- Parcours des sens (sentir, toucher, goûter, écouter)
- Dégustations de pain, vin, distillats, fruits, Ribelmaïs, pommes de terre