

# Un sommet et un symposium pour le monde bio de demain

Il y aura en novembre avec le Sommet Bio et le Symposium Bio deux événements autour de cette question: Qu'est-ce que le bio peut fournir pour un système alimentaire durable?

Le Sommet Bio a lieu chaque année, et le 3 novembre 2023 ce sera sa troisième édition. Il se concentrera sur les flux secondaires. «Nous nous demandons comment des innovations peuvent surgir des déchets», expliquent Sabine Vogt et Fabian Sennhauser, qui organisent le congrès à la HAFL à Zollikofen BE. Il s'agit des flux secondaires dus à la fabrication d'aliments humains et animaux. Un exemple: les drêches issues du brassage de la bière. Cette masse, qui est souvent jetée ou compostée, est composée de la partie non soluble de la farine d'orge ou de blé. Elle peut être utilisée dans des aliments fourragers, pour faire du pain et bien d'autres choses. Il en va de même pour les restes du pressage de l'huile de tournesol, qui contiennent aussi encore beaucoup d'éléments nutritifs.

Les participantes et participants du Sommet Bio discuteront comment mieux utiliser ces flux secondaires. Le public sera composé d'actrices et d'acteurs de toute la filière de création de valeur bio venus de tout le pays.

## Inputs pratiques, politiques et de la recherche

«La transformation du système alimentaire en direction de la durabilité est un des grands thèmes actuels. Mais où se situe le bio dans ce discours?» Cette question sera au centre du Symposium Bio qui se déroulera pour la quatrième fois le 30 novembre 2023 à Berne. Le symposium se saisira du thème des systèmes alimentaires durables et du rôle du bio selon diverses perspectives – nutrition, agronomie, psychologie et innovation. Ces approches seront discutées activement après des exposés d'introduction de praticiens de la transformation, du commerce et de la recherche, dont Bettina Höchli de l'Uni-

versité de Berne, qui parlera des possibilités et influences des changements de comportements. Niklaus Iten, responsable de la gestion de la qualité chez Bio-Familia et président de l'Interessengemeinschaft Bio Schweiz (IG Bio), se penchera sur le champ de tensions entre alimentation saine et durable. Lorenz Pfrunder, de la Stadtzürcher Manufaktur Suur, montrera comment on peut éviter le gaspillage alimentaire de manière à la fois novatrice et traditionnelle. La table ronde comprendra tous les orateurs ainsi que la spécialiste en alimentation Christine Brombach. Un approfondissement selon les secteurs sera au programme de l'après-midi; il y aura des sessions parallèles sur les technologies de transformation, les systèmes alimentaires et le rôle du secteur bio.

Le symposium réunira des personnes intéressées de la production, de la transformation, du commerce, de la recherche, de la consommation et de la politique. Son organisation est donc large et comprend le FiBL, Bio Inspecta, bionetz.ch, Bio Suisse, Demeter et l'IG Bio. L'ingénieure en denrées alimentaires Ursula Kretzschmar a organisé le congrès du côté du FiBL. Elle précise quels défis attendent la branche: «Nous devons créer un système alimentaire durable qui peut nourrir l'humanité en incluant explicitement le secteur bio.» *Beat Grossrieder*



### Deux rendez-vous pour l'avenir bio

Sommet Bio: VE 3 novembre 2023, de 9 à 17 heures, Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL, Zollikofen BE. Tickets vendus en ligne.

[www.bio-gipfel.ch](http://www.bio-gipfel.ch)

Symposium Bio: JE 30 novembre 2023, de 8.30 à 16 heures, Kursaal Berne. Langue: allemand avec traduction simultanée en français. Inscription par le secrétariat des cours du FiBL.

[www.bioactualites.ch](http://www.bioactualites.ch) > Actualités > Agenda >

30.11.2023: Bio-Symposium 2023



Un événement à l'influence durable: Le thème du Sommet Bio 2022 reste brûlant: «Le bio dans mon assiette – fait ou fake?» Photo: màd