

## Workshop « LUPINNO SUISSE » - Romandie

Mise en place d'un réseau dans la chaîne de valeur des légumineuses à graines indigènes



### Date

Mercredi 8 Février 2022, 13:30 – 17:45

### Lieu

FiBL Lausanne  
Salle des Moissons  
Avenue des Jordils 3, 3<sup>ème</sup> étage  
1001 Lausanne

### Contenu

L'objectif de l'atelier est de mettre en réseau les acteur-rices de la chaîne de valeur du lupin et autres légumineuses à graines afin de :

- Partager les connaissances acquises à travers le projet
- Identifier les opportunités de production, transformation et valorisation de légumineuses à graines, notamment du lupin
- Identifier les besoins et opportunités de collaboration tout au long de la chaîne de valeur à travers les échanges

### Approche

Présentations, discussions et partages d'expérience

## Programme Mercredi 8 Février 2023

Heure	Sujet	Intervenant-e
Dès 13:30	Accueil et tour de table	Ludivine Nicod, FiBL
13:45	<b>Introduction aux projets</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>LUPINNO SUISSE</li> <li>DIVINFOOD Living Lab</li> </ul>	Ludivine Nicod, FiBL Luca Colombo, FIRAB
14:00	<b>Culture du lupin</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sélection variétale (focus lupin blanc)</li> <li>Essais culture en Romandie</li> </ul>	Christine Arncken, FiBL Raphaël Charles, FiBL
14:30	<b>Evaluation du potentiel de marché</b> Résultats des enquêtes consommateurs et acteurs de la chaîne de valeur	Claudia Meier, FiBL Ludivine Nicod, FiBL
14:45	<b>Traitement du lupin</b> Etapes et besoins pour le traitement du lupin à des fins alimentaires	Peter Rytz, Moulin Rytz
15:00	<b>Applications alimentaires</b> Statu quo recherche et transformation des légumineuses à graines	Prof. Michael Beyrer, HES-SO Valais
15:15	<b>Transformation et commercialisation</b> Transformation à la ferme et vente directe	Bruno Graf, Ferme du château
15:30 – 15:45	<b>Pause</b>	
15:45 – 16:30	<b>Groupes de discussion</b> Echanges sur les besoins et opportunités entre participant-es <ul style="list-style-type: none"> <li>Culture</li> <li>Traitement post-récolte</li> <li>Transformation alimentaire</li> </ul>	Facilitation par : Raphaël Charles, FiBL Luca Colombo, FIRAB Ludivine Nicod, FiBL
16:30	Feedback échanges et discussion	
17:00	Mise en place du réseau <ul style="list-style-type: none"> <li>Attentes</li> <li>Outils</li> </ul>	Ursula Kretzschmar, FiBL Tou-te-s
17:15	Clôture <ul style="list-style-type: none"> <li>Prochaines étapes</li> <li>Tour de table</li> </ul>	Ludivine Nicod, FiBL Tou-te-s
17:45	Apéritif & réseautage	

Programme sous réserve de modifications

**Intervenant-es**

- Luca Colombo, FIRAB (IT)
- Christine Arncken, FiBL
- Claudia Meier, FiBL
- Ludivine Nicod, FiBL
- Raphaël Charles, FiBL
- Peter Rytz, Moulin Rytz
- Prof. Michael Beyrer, HES-SO
- Bruno Graf, Ferme du château

**Facilitation**

Ludivine Nicod, Collaboratrice scientifique pour la qualité et la transformation des aliments,  
Tel : 062 865 04 97, [ludivine.nicod@fibl.org](mailto:ludivine.nicod@fibl.org)

**Coût**

La participation à l'atelier est gratuite.

**Inscription en ligne :** <https://anmeldeservice.fibl.org/workshoplupinnosuisse2023>

**Délai d'inscription :** 01.02.2023

**Renseignements administratifs**

FiBL Secrétariat, Stefanie Leu  
Ackerstrasse 113 / Postfach 219  
5070 Frick, Schweiz  
[stefanie.leu@fibl.org](mailto:stefanie.leu@fibl.org), [www.fibl.org](http://www.fibl.org)