

Atelier thématique

... ET SI ON ARRÊTAIT LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE ?

Programme

17 novembre 2020, 8h30-12h15

Hôtel de Ville de Lausanne, Place de la Palud 2, Salle du Conseil communal, 1^{er} étage

08h30 – 08h45	Accueil
08h45 – 09h10	<p>Enjeux du gaspillage alimentaire dans le monde et en Suisse Dr. Claudio Beretta ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften Departement Life Sciences und Facility Management Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation Institute of Food and Beverage Innovation</p>
09h10 – 09h40	Questions, discussion
09h40 – 10h10	<p>Communes et institutions : Bonnes pratiques FRC, Barbara Pfenniger, Responsable alimentation Etat de Genève, Service cantonal du développement durable, Jean-Blaise Trivelli EPFL, Aurore Nembrini et Bruno Rossignol Ville de Meyrin, Véronique Diebold Ville de Lausanne, Samira Dubart Etat de Genève, Office cantonal de l'Environnement, Flora Madic</p>
10h15 – 10h45	Questions, discussion
10h45 – 11h00	Pause café
11h00 – 11h10	<p>Et dans la restauration collective ? SV group, Markus Burkhardt, Directeur Suisse Romande</p>
11h15 – 11h25	<p>Enjeux sur les déchets organiques, Action Save food Cosedec, Galia Baudet, Responsable Formation adultes et Florence Frossard, Chargée de projet et communication</p>
11h30 – 12h15	<p>Votre position ? Est-ce un enjeu pour votre ville/canton ? Avez-vous un plan d'action ? Il y a-t-il des difficultés particulières ?</p>