# Bienvenue

Cycles de la région -Développer des idées de projets avec les acteurs locaux

Restaurant ganze Restaurant das als in sich Wertschöpfungsk geschlossenes System funktionier ette mal als Pilot Tagung für Circular Fachleute. Gastronomie abbilden. (Gilbert) (andrea und Sandro) wissensvermitt ents lung Projekt im Sinne der Kreislaufwirtschaft, Für Erlebniswelt schaffen die Breite Bevölkerung für Endkonsumenten im bezahlbaren Verständnishilfe durch Rahmen. Aufzeigen der Prozesse Food-Restaurant (Sandro) Event Ready to Eat Menues (wie am See Themenwochen in Selecta) in der Gastronomie Unternehmen Gemüse, (Bsp. Regiamo) Nachhaltigkeit, (Chrigu R.) **PLANTED** Plattform für bekannt machen

sanu.



# Le mandat

seeland.biel/bienne sanu future learning ag

### seeland.biel/bienne



sanu.

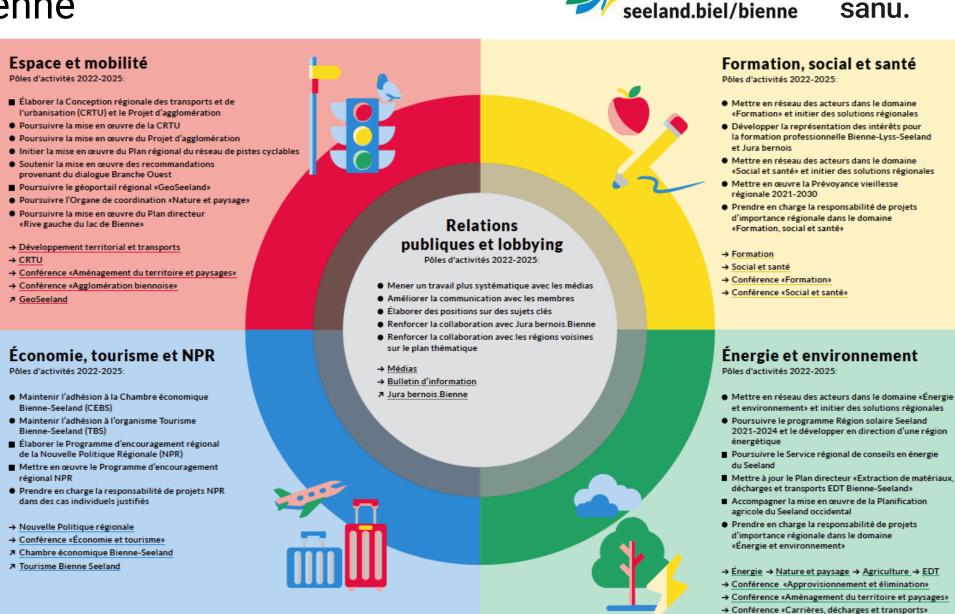
→ Plateforme solaire Seeland

«Avec la Nouvelle Politique Régionale, nous lançons des projets novateurs faisant avancer le Seeland sur le plan économique.»

Andreas Hegg, membre du Comité de seeland.biel/bienne et président de la Conférence économie et tourisme.

Mandat des communes

Mandat du canton



### seeland.biel/bienne



sanu.



### Le mandat



### Développement de projets d'économie circulaire dans la région, avec les objectifs suivants :

- Mise en réseau des entreprises et acteurs de la chaîne de valeur « agriculture alimentation »
- Renforcement de la collaboration partenariale entre la campagne et la ville
- Soutien concret des acteurs par le biais de connaissances spécialisées et de contacts
- Transfert des connaissances acquises dans les exploitations grâce à la création d'un manuel/site web et au travers de formations par des pairs
- Création de lieux ou de nouvelles technologies et de nouveaux processus peuvent être testés en toute liberté.
- Mise en place d'un organisme responsable qui perdurera au-delà de la durée du projet.

### sanu future learning ag



sanu.

Raum für Kompetend

Die Welt ist im Wandel, sanu gestaltet – gemeinsam mit Ihnen. Immer wieder neugierig. Stets offen. Unbedingt professionell. Wir freuen uns auf den lebendigen Austausch mit Ihnen, auf interessante Projekte mit nachhaltigen Lösungen.

Lassen Sie sich inspirieren. Nutzen Sie unsere Erfahrung. Erweitern Sie Ihr Netzwerk. Billingue.

# Neugierig Wertschätzend Handlungsorientiert

- Nachhaltigkeit & Umweltmanagement
- Grünflächen & Biodiversität
- Boden & Bau
- Transformation & Entwicklung
- Sozialkompetenzen & Leadership

- Seit 1989 als Stiftung, seit 2011 als AG
- 25 Mitarbeitende, 4 Mio. Umsatz
- > 4'000 Kundinnen und Kunden j\u00e4hrlich
- 170 Angebote jährlich
- Sitz in Biel, zweisprachiges Angebot
- Bildung und Beratung

# Le développement d'idées

Processus participatif de design thinking

### Les participants

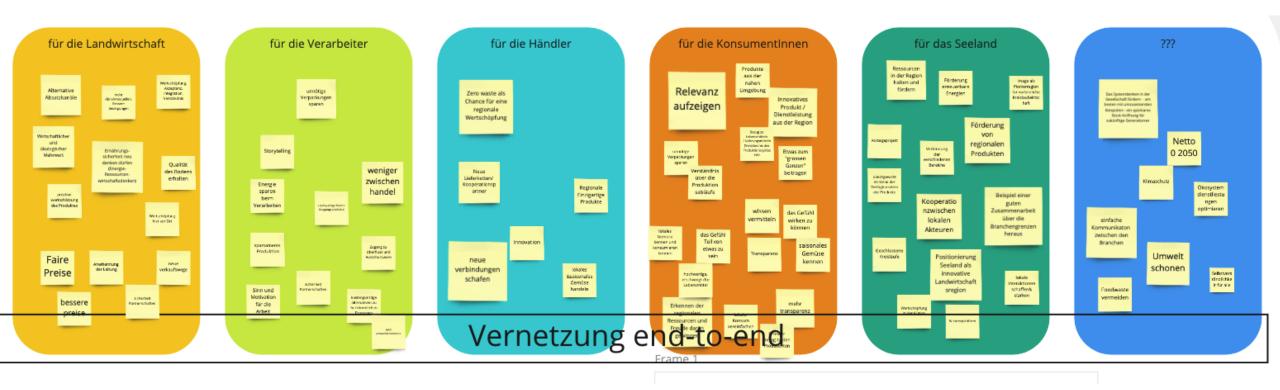


sanu.

- Plateforme solaire du Seeland
- Chambre de commerce Biel-Seeland
- Landschaftswerk Biel-Seeland
- Landwirtschaftliche Organisation Seeland LOS
- La ville de Bienne
- Berner Bio-Offensive
- Divers restaurants, épiceries et boulangeries
- Gemeindeverwaltung Erlach
- Gemüse-Erzeuger Seeland
- seeland.biel/bienne
- sanu durabilitas

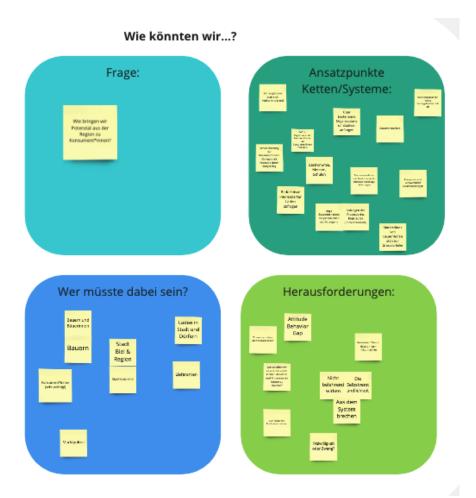


## Atelier 1: Développer et collecter des idées ensemble





## Atelier 1: Développer et collecter des idées ensemble





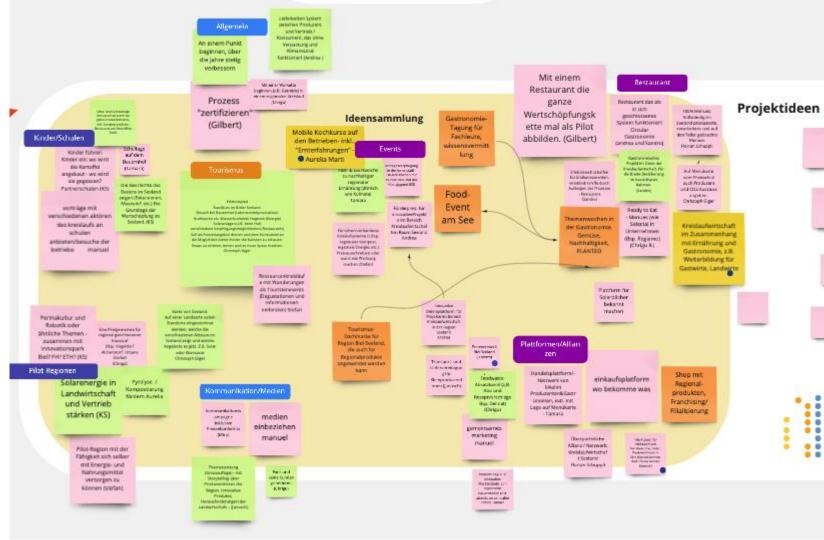








### Atelier 1: Développer et collecter des idées ensemble





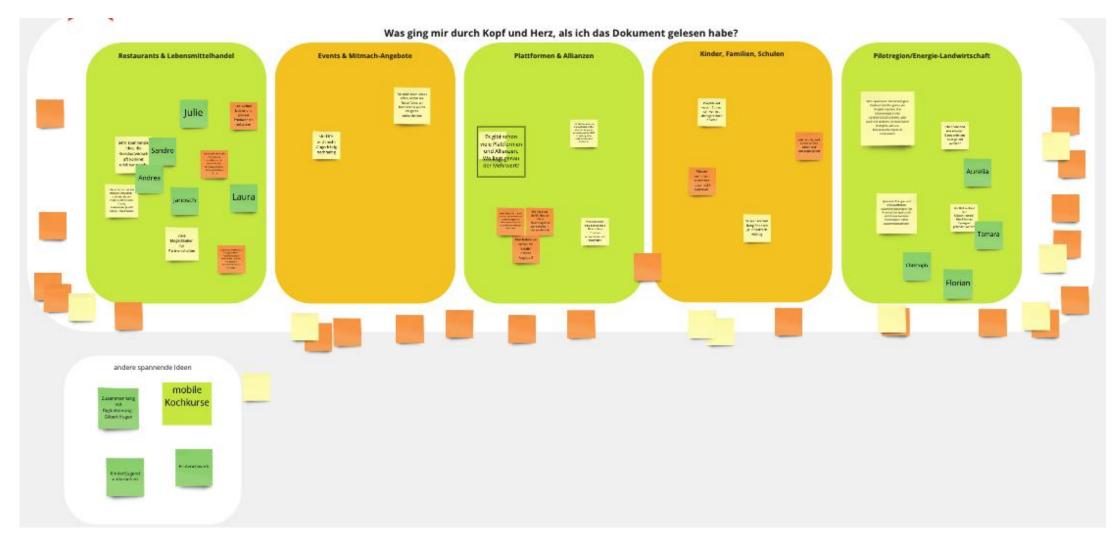
### Entre les ateliers ...

### sanu et seeland.biel/bienne:

- Analyse des idées
- Liens et synergies
- projets prévus et en cours de réalisation
- autres acteurs

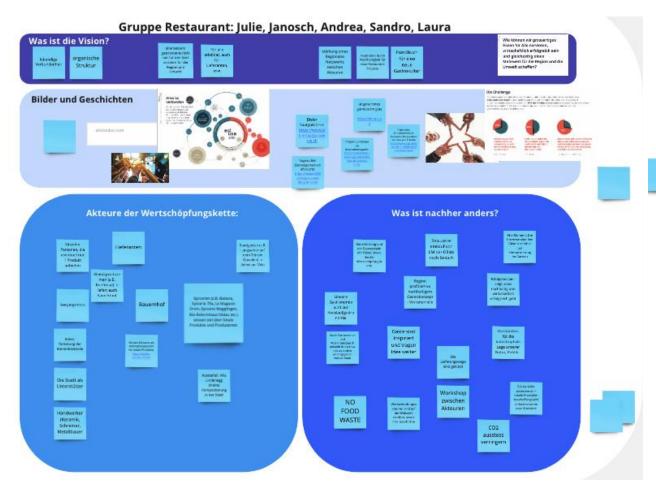


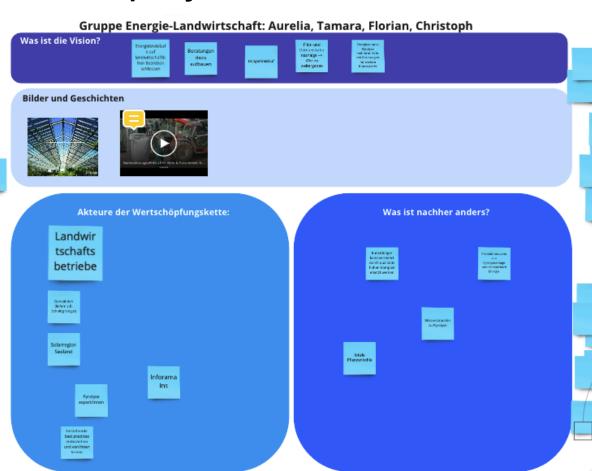
# Atelier 2: Choisir et concrétiser les idées de projets





## Atelier 2: Choisir et concrétiser les idées de projets

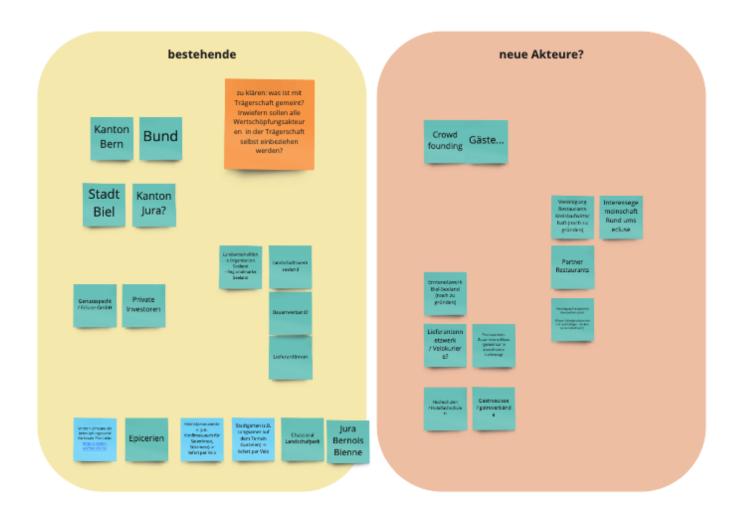






## Atelier 2: Choisir et concrétiser les idées de projets

#### Trägerschaft





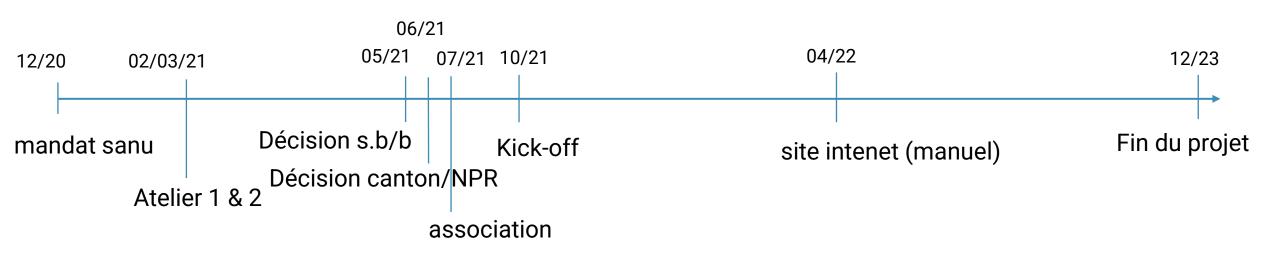
## Après les ateliers ...

#### sanu

- Obtenir l'engagement de l'organisme responsable
- Développer les concepts généraux pour deux projets
- Examiner les possibilités de financement
- Rédiger les demandes NPR / PDR (OFAG)
- Définir la forme d'organisation de l'organisme responsable
- Créer l'organisme responsable



## Déroulement temporel



# La mise en oeuvre

Un manuel pour la gastronomie circulaire

### Communauté d'intérêts pour la gastronomie circulaire



sanu.

### Membres de l'association:

- Chambre d'économie Bienne-Seeland
- Restaurant écluse, Bienne
- Boulangerie la Brioche, Orvin
- Restauration communautaire, ville de Bienne
- Berner Bio-Offensive
- Gemüse-Erzeuger Genossenschaft Seeland
- sanu

IG Kreislaufgastronomie - Circular Gastronomy Switzerland

## Rapport annuel 2021 Circular Gastronomy Switzerland

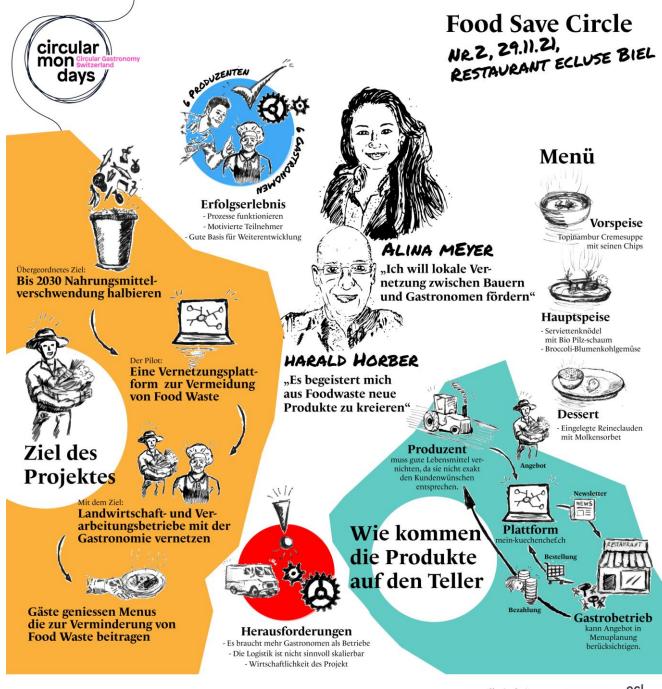
sanu.

- Soutien de la soumission du projet par seeland.biel/bienne
- Engagement financier NPR



- Création de l'association le 14 juillet 2021
- Concept détaillé du projet « Un manuel pour la gastronomie circulaire »
- Présentation visuelle
- Atelier le 13 septembre 2021 : « Concilier la production agricole et les besoins des entreprises de restauration » -> Idée Gastromarché Bienne-Seeland
- Les lundis circulaires :
- Hans-Rudolf Mühlheim: Riz de Suisse
- Alina Meyer et Harald Horber : Ensemble contre le gaspillage alimentaire
- Concept du site web www.circular-gastronomy-switzerland.ch (en ligne à partir de mai 2022)
- Demande de financement Fondation Mercator (CHF 30'000 promis)
- Mise en réseau avec des acteurs de la région et de la Suisse







### Programme 2022

### Circular Gastronomy Switzerland

- Circular Wednesdays
- Ateliers de travail :
  - Février : Gastromarché Bienne, contenu du site web, boucler les circuits dans le domaine des fournisseurs et des services
  - Avril : déchets et recyclage, KITRO et ReCircle
  - Juillet : Marketing et hôtes
- Site internet : sortie début mai
- Mise en réseau
  - SHIFT Lausanne, 9 mai
  - Soutien d'Alina Meyer et de Harry Horber
  - Gastrosuisse et organismes similaires visés
- Formation et formation continue
  - Formation continue envisagée avec la HE-VS
  - Module de formation envisagé avec l'école hôtelière de Thoune



Eigene Lieferketten entwickelt Treue Kundschaft und zufriedene Produzent\*inner



### Menü

Herausforderungen Höhere Preise den Kund\*innen vermittelr

- Produkte sind nur saisonal verfügbar

Lieferengpässe durch äussere Umstände

SARAH BLASER

Den Kontakt zu den

eigenen Arbeit."

Bauernfamilien schätze ich

sehr. Bei gebana sieht man

die direkte Auswirkung der



Schoggi, Orangen & Co NR3, 31.01.22, RESTAURANT ECLUSE BIEL





#### Hauptspeise

- Ricotta- Randen Gnocchi mit Pilzen, gerösteten Haselnüssen und Brunnenkresse





#### mit Zitrusfrüchten Sauerrahmglace

Février : Jeannette Morath, ReCircle (annulé)

Mars: Simon Jöhr: Agriculture régénérative

Avril: Barbara Schwickert: Coopérative solaire

Mai (jours fériés)

Juin : Christian Mulle, charbon végétal et feu

Juillet, août (pause estivale)

Septembre : en commun avec LabCity Bienne

Octobre : bouteilles réutilisables pour les micro-brasseries

stimmt" bezeichnet wird, kann von

auf Grund der Farben und Formen, die

nicht den EU-Regeln entsprechen rund 25 % ihrer Ernte als minderwertige Saft-

als Tafelobst gekauft. De Auschuss wurde halbiert und das Einkommen der



Orangen

#### Bauernfamilien

Direkter Kontakt Keine industrielle Landwirtschaf - Langfristige Zusammenarbeit

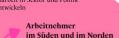
10 % des Online-

Das gebana System



#### **Lokale Gemeinschaft** und Wirtschaft

 Lokale Unternehmen aufbauen und darin invest Zusammenarbeit in Sektor und Politik





















circular wednes

days

# Par la région, pour la région

...et pour la restauration et la gastronomie en Suisse

www.circular-gastronomy.ch (dès mai 2022)