





9. SEMINAIRE DES ENTREPRENEURS MARAÎCHERS SUISSES

# CULTURE MARAÎCHÈRE EN ITALIE DU NORD -

Entre ancienne région de culture et moteur d'innovation

Du mercredi 20 au samedi 23 septembre 2023 auprès d'entreprises situées dans les régions de Lombardie et de Vénétie - ITALIE

Le nord est le moteur économique de l'Italie et cela vaut également pour la culture maraîchère. Les innovations techniques paraissent particulièrement bien s'épanouir entre l'arc alpin et la plaine du Pô. Parallèlement, les cultures maraîchères comme le radicchio sont étroitement liées au pays et à sa population et font partie de l'histoire culturelle régionale. Découvrez l'esprit d'invention italien et la tradition du goût !



vers le formulaire d'inscription en ligne

Avec le soutien des offices cantonaux de la culture maraîchère du Tessin et de Zurich











Cette année, le séminaire des entrepreneurs maraîchers suisses nous mène à l'étranger, en Italie. Plus précisément dans la région située entre la Lombardie et de la Vénétie. Le lac de Garde nous est surtout connu comme lieu de vacances, mais les chiffres de l'agriculture dans ces régions sont impressionnants (céréales 610'000 ha dont 100'000 ha de riz ; oléagineux 210'000 ha, vignes 125'000 ha, pommes de terre & légumes 40'000 ha, olives 7'500 ha).

Le niveau de la production alimentaire dans ces régions se reflète dans les nombreux produits d'appellation d'origine protégée qui sont exportés dans le monde entier. Comme le Grana Padano AOP, le Radicchio rosso di Chioggia, Vérone et Trévise et, bien sûr, les célèbres vins Franciacorta, Prosecco, Lugana, Soave, Barbera et ainsi de suite. Il s'agira donc d'un voyage à travers deux des régions les plus industrialisées et productives, mais aussi les plus agricoles de toute l'Europe.

#### Déroulement du séminaire

### Mercredi, le 20 septembre 2023

Le voyage nous conduit dans un domaine viticole en dessous du lac de Garde <u>Cantina Selva Capuzza</u>. Nous commençons notre séminaire par un souper en commun et terminons la soirée de manière agréable. Nous nous rendrons ensuite à l'hôtel situé à proximité. Nous passerons la nuit à <u>JHD Dunant Hotel</u> pendant toute la durée du séminaire.

#### Jeudi, le 21 septembre 2023

Le jeudi, nous aurons l'occasion de visiter deux entreprises réputées dans le secteur de la culture maraîchère. Toutes deux sont basées à Guidizzolo et, grâce à leurs innovations, elles commercialisent leurs produits italiens dans le monde entier. Il s'agit de <u>Ferrari Growtech</u> et d'<u>Idromeccanica Lucchini SpA</u>. Les planteuses Ferrari n'ont pas besoin d'être présentées, mais sur place, nous aurons l'occasion de toucher et de voir à l'œuvre les dernières innovations dans ce secteur qui se développe aujourd'hui comme jamais auparavant.

Lucchini Idromeccanica est leader dans la construction de serres en matière plastique et est à même de proposer sa technologie clé en main pour la culture maraîchère dans tous les types de systèmes de culture, du petit tunnel à la serre verticale high-tech.

La journée sera complétée par deux importants producteurs de légumes, à savoir Orticoltura Società Agricola Gandini et SempreFresco s.r.l. Gandini qui produit des tomates hors-sol certifiées exemptes de nickel afin de répondre à la demande croissante des consommateurs. SempreFresco a été la première en Italie à cultiver du basilic dans une serre high-tech durable.

## Vendredi, le 22 septembre 2023

Le vendredi, sera dédié à la production de radicchio et nous visiterons l'installation de production et de conditionnement <u>O.P. Geofur</u>. L'entreprise fait partie d'un projet <u>(La Grande Bellezza Italiana)</u> de mise en réseau de 18 produits appartenant à quatre P.G.I. italiens, pour un volume total de 170.000 tonnes de produits vendus. Cristiana Furiani présentera les principaux points du projet.

La deuxième partie de la journée sera l'occasion de découvrir, de visiter et/ou de déguster d'autres produits exceptionnels, comme le jambon doux Montagnana AOP, le <u>riz Vialone Nano Veronese AOP</u> et, bien sûr, le Grana Padano. A Roverbella, nous allons visiter l'importante exploitation <u>horticole Marconi</u>, où nous découvrirons la méthode innovante de désinfection de serres à l'ozone, développée et commercialisée par la société <u>Ecofarm Storti</u>.

Ces journées seront complétées par des temps forts culinaires et culturels.

#### Samedi, le 23 septembre 2023

Après le petit-déjeuner, nous quittons la région du lac de Garde et rentrons ensemble en car ou individuellement en voiture ou en train vers la Suisse.









vers le formulaire d'inscription en ligne

SZG CCM CSO

Bern-Zürich-Strasse 18 Telefon +41 34 413 70 70 E-Mail info@szg.ch 3425 Koppigen, Schweiz Fax +41 34 413 70 75 Internet www.szg.ch

## Coûts / facturation

	Coûts en CHF, hors TVA
Forfait séminaire avec chambre individuelle (mercredi - samedi)  - Hébergement - nourriture - Transport (autocar) et traduction partielle	1'080.00 / pers.
Forfait séminaire avec chambre double (mercredi - samedi)  - Hébergement - nourriture - Transport (autocar) et traduction partielle	980.00 / pers.

#### **Paiement**

La facture sera transmise dès réception de votre inscription et devra être réglée avant le début du séminaire. En cas de voyage individuel pour l'arrivée ou le retour, les frais du séminaire seront adaptés en conséquence.

# Voyage / / transport

Le voyage d'arrivée et de retour ainsi que les déplacements durant le séminaire se font en autocar. Ces frais sont inclus dans le forfait du cours. Veuillez sélectionner le voyage d'arrivée et de retour correspondant :

Arrivée mercredi 20.09.2023 Arrivée en autocar au départ de	<ul> <li>Frauenfeld sortie est, Hippodrome (départ, 11h00)</li> <li>Zurich, Bus Parking Sihlquai (env. 11h45)</li> <li>Arth-Goldau, SBB P+Rail (env. 12h45)</li> <li>Bellinzona, restoroute Nord (arrivée prévue 14h15, continuation env. 15h00)</li> </ul>
Retour samedi 23.09.2023 Retour en autocar jusqu'à	<ul> <li>Bellinzona, restoroute Nord (arrivée env. 10h00)</li> <li>Arth-Goldau, SBB P+Rail (env. 11h30)</li> <li>Zürich, Bus Parking Sihlquai (env. 12h30)</li> <li>Frauenfeld sortie Est, Hippodrome (arrivée prévue à 13h15)</li> </ul>
Voyage individuel * Réduction tarifaire selon accord	<ul> <li>Arrivée mercredi soir, souper inclus (<u>Cantina Selva Capuzza</u>)</li> <li>Arrivée mercredi soir, sans souper (<u>JHD Dunant Hotel</u>)</li> <li>Arrivée jeudi matin</li> </ul>
Voyage de retour individuel * Réduction tarifaire selon accord	<ul><li>Voyage de retour samedi matin</li><li>Voyage de retour vendredi soir</li></ul>

## Organisation

Inscription	Inscription jusqu'au mardi 25 juillet 2023 au : <a href="www.unternehmertagung.szg.ch">www.unternehmertagung.szg.ch</a> Le nombre de participant(e)s est limité! Les inscriptions seront prises en compte dans l'ordre d'arrivée.
Désinscription	Sans frais jusqu'à 30 jours avant le début du séminaire. Après ce délai, nous facturons les frais non annulables ainsi qu'un forfait de CHF 100 pour les frais administratifs.
Assurance	Est du ressort des participants. La CCM décline toute responsabilité.
Groupe cible	Producteurs et commerçants de légumes, services de vulgarisation et offices cant. spécialisés, représentants des autorités et autres personnes intéressées de l'économie maraîchère.
Langue	Une traduction simultanée (italien - allemand) est organisée. Partiellement italien - française.
Contact	Centrale Suisse de la culture maraîchère et des cultures spéciales, SZG/CCM/CSO Bern-Zürich-Strasse 18, 3425 Koppigen, Tél. 034 413 70 70, info@szg.ch

## **SZG CCM CSO**

Bern-Zürich-Strasse 18 Telefon +41 34 413 70 70 E-Mail info@szg.ch +41 34 413 70 75 3425 Koppigen, Schweiz Fax Internet www.szg.ch