



COHERENCE

Au Congrès HORIZONS21, le développement durable, non seulement on en parle, mais on le vit.

1

PHBern

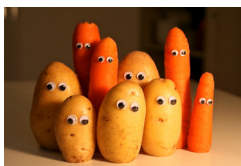
PHBern : Un établissement certifié MINERGIE®-ECO | Une institutionnalisation effective de la durabilité avec le « Comité de coordination inter-instituts sur la Responsabilité sociale et environnementale » (KKSUV) | Une intégration de l'Education au développement durable dans les programmes de formation de base et de formation continue | Une Haute Ecole « sans papier », s'appuyant sur le concept « Bring Your Own Device » | phbern.ch

2

Un site parfaitement accessible en **transports publics** | bernmobil.ch

BERN MOBIL
INTELLIGENT UNTERWEGS

3



Une proposition « **0 % meat – 0 % fish – 100 % delicious** »
(Good for you – Good for them – Good for the planet) | swissveg.ch

4

De l'eau labélisée « **Blue University Bern** » : tout au long de la journée, une eau du robinet mise en bouteille et gazéifiée sur le site | bluecommunity.ch

**Blue
University
Bern**

5



Une démonstration in situ de ce dont notre jeunesse est capable | Toute la journée, de délicieux produits de boulangerie artisanale, produits par l'équipe des jeunes apprentis boulangers-pâtisseries-confiseurs du Canton de Berne – encadrés par M. Bähler, responsable de formation pour l'association des **Berner Bäcker Confiseurs** | Transmission des savoir-faire traditionnels et artisanaux, farines des minoteries locales, épeautre ancestral (UrDinkel) farines complètes, cuisson au feu de bois | baecker-confiseure.be

6

Seuls quelques éléments de vaisselle jetable, mais à base de cellulose de déchets de bois et d'amidon naturel | Une vaisselle neutre en CO₂, produite à partir de ressources renouvelables et qui sera compostée | pacovis.ch > **Naturesse®**



7



Des **menus végétariens** concoctés par **M. Merz et son équipe de la PHBern-Mensa und Cafeteria vonRoll** avec 100 % de produits frais de saison, locaux et certifiés biologiques | Une sélection de fruits & légumes livrés par **M. Schlup de bioGROUPE AG**, Kerzers | Cerise sur le gâteau au dessert : Quark de la *Käserei Wengi Regional*, rhubarbe de saison et fraises de chez *Obst- und Beerenland*, **Famille Schwab-Züger** à Walperswil – des serres autonomes grâce au photovoltaïque, récoltant l'eau de pluie et renonçant totalement au chauffage artificiel | zfv.ch > *microsites* > *cafeteria-schoengruen-ph-bern* | biogroupe.ch | beerenland.ch

8

Labélisés **Fairtrade Max Havelaar**, café et thé, ainsi qu'une pointe de curry, de coco et de cumin pour ce soupçon de produits exotiques | maxhavelaar.ch



9



A 15h30, une « **PAUSE BIO** » gracieusement offerte par les **Bärner Bio Bure** – l'association représentant les agriculteurs bio du Canton de Bern, en tant qu'organisation membre de **BIO SUISSE** | Petits pains et gâteaux aux framboises – faits maison – par la **Famille Hofer** d'Emmenmatt | Toute la journée, du jus de pomme bio de chez nous, offert par les **BBB** et **BIO SUISSE** | baernerbiobure.ch | bio-suisse.ch | biohofer.ch



10



Ausgezeichnet biodynamisch.

Pour l'apéro : de délicieux feuilletés et des dips de légumes 100 % bernois et 100 % bio, toujours par la **Famille Hofer** | Une bière véritablement « locale » : la Bärner Müntschi de la **Brasserie Felsenau**, brassée à ... 3km à vol d'oiseau ! | Du vin évidemment bio et dynamique ! | En blanc : cépage autochtone romand par excellence, le chasselas **SIDERIS** certifié **Demeter** de chez **Henri Cruchon** | En rouge, un Pinot Noir bernois de chez **Bruno Martin**, élu parmi les 10 meilleurs vins bio rouges de Suisse en 2014 | biohofer.ch | felsenau.ch | demeter.ch | bio-suisse.ch | henricruchon.com | biovin-martin.ch



Nous vous souhaitons une magnifique journée dans un esprit de durabilité

Le Comité d'HORIZONS21