

Symposium

Programme

09.30-10.00 **Arrivée & café**

10.00-10.15 **Accueil & ouverture**
Mots de bienvenue, Peter Schwander (EKAS)

10.15-10.45 **Keynote Travail + Santé**
La connaissance en tant que facteur clef du dispositif de santé-sécurité au travail,
Pascal Richoz (SECO)

10.45-11.15 **Pause**

Conférences «du sol à la table» sous différentes perspectives

11.15-11.40 **Agriculture**
Sécurité au travail & protection de la santé dans la pratique, Christophe Iseli (SECO)

11.40-12.05 **Agrochimie**
Produits phytosanitaires – manipulation et sécurité au travail, Aurélie Berthet (UNIL)

12.05-12.30 **Transformation des aliments**
Ergonomie et biosécurité, Peter Hess (GastroSuisse)

12.30-13.30 **Repas de midi**

Ateliers parallèles

13.30-15.30 **Agriculture**
Développement technologique; conditions de travail; protection de la santé

13.30-15.30 **Agrochimie**
Engrais; produits phytosanitaires; technologies (par ex. drones)

13.30-15.30 **Transformation des aliments**
Transformation des légumes; transformation de la viande; cuisine industrielle

15.30-16.00 **Pause**

16.00-17.15 **Présentation des résultats des ateliers**
Conclusion modérée par David Vernez (UNIL)
Perspectives, Madelaine Stalder (SUVA), Olivier Favre (SUVA), Sven Hoffmann (UZH)

17.15-18.00 **Apéro**
Échanges professionnels et personnels

Modération David Vernez (UNIL), Holger Dressel (UZH)