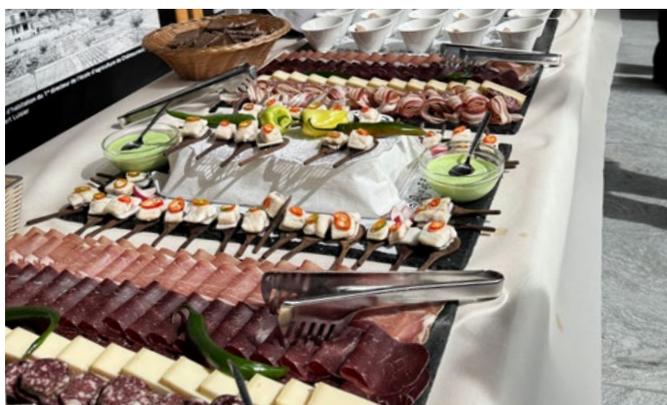


De la terre à la table

QUEL SYSTÈME ALIMENTAIRE
POUR DEMAIN ?

11 & 12 SEPTEMBRE 2024

ÉCOLE D'AGRICULTURE
DE CHÂTEAUNEUF



Département de l'économie et de la formation
Service de l'agriculture
Departement für Volkswirtschaft und Bildung
Dienststelle für Landwirtschaft

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Avec le soutien et le partenariat du Service de l'agriculture du canton du Valais

Une alimentation durable, suffisante, adaptée et accessible. Utopie ou réalité?



Gérald Dayer, chef du Service de l'agriculture

Introduction

Bernard Lehmann, ancien directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, président du Groupe d'experts de haut niveau sur la sécurité alimentaire et la nutrition de l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) de 2019 à 2023, président du FIBL et de la Plateforme Science et Politique de l'Académie suisse des Sciences

[Présentation PPT en ligne ici](#)

> La faim dans le monde

10% de l'humanité a faim / «L'ONU a fixé des objectifs ambitieux: supprimer la faim dans le monde en 2030. Or, 10% de l'humanité a toujours faim. On ne peut pas résoudre des problèmes avec les mêmes méthodes que celles qui les ont créés. Le changement climatique nécessite de changer certaines choses.»

> Moments charnières de l'évolution de l'agriculture

Monoculture / «2000 ans avant J.-C., on a créé les parcelles, renforcé la sélection, protégé les cultures contre les animaux, introduit la monoculture, et avec elle sont apparues les premières maladies.»

Assolement triennal / «Au Moyen Âge, on s'est rendu compte que le sol était vivant et qu'il dépendait de certains facteurs. On a mis en place l'assolement triennal pour lui permettre de se régénérer. On était durable sans le savoir.»

Culture hors sol / «Au 18-19^e siècle, l'Allemand Albrecht Thaer constate que l'humus est la base de la fertilité des sols. En outre, Justus von Liebig découvre

qu'on peut faire pousser des plantes hors sol, en leur donnant certains éléments (azote, potassium, etc.). C'est la pierre de voûte de la suite.»

> Déséquilibre du système mondial

Le problème de la conversion / «Aujourd'hui, le système alimentaire est déséquilibré. La moitié des calories et 2/3 des protéines produites sont gaspillées. Le phénomène de conversion en est la cause principale: on produit du fourrage qui sert à nourrir les animaux. Il y a aussi de la surconsommation (aliments trop gras, trop sucrés, malsains, etc.) et des pertes (nourriture jetée, etc.). 800 millions de personnes souffrent quotidiennement toujours de la faim. En Afrique, 58% des personnes sont concernées par l'impossibilité de se procurer une alimentation équilibrée.»

Déséquilibre Nord-Sud / «Dans le Nord, la consommation nécessite trop de ressources par rapport à ce qui serait nécessaire. Dans le Sud, 70% des gens vivent en zone urbaine, sans surface à cultiver. Manger nécessite de l'argent, et ils n'en ont pas. Sans oublier la problématique des cultures marchandes et des dépendances internationales. Ces pays utilisent leurs terres fertiles pour cultiver café, cacao et fruits exotiques destinés à l'exportation. L'argent récolté leur permettait d'acheter du blé à l'Ukraine. Or, le prix du blé a triplé, mais pas celui des productions exportées. Enfin, il y a un souci de fond au niveau mondial, un problème d'accès au capital, à la formation, à la terre.»

> Quelles pistes pour faire mieux?

Considérer la santé, l'environnement, le local /

«Il n'y a pas de solution unique et simple, il faut agir à différents endroits du système: notre santé, l'environnement/le climat et le soutien aux acteurs locaux et aux pays du Sud. Nous sommes tous coresponsables et devons être co-acteurs, changer certains comportements et continuer à faire des efforts.»



Bernard Lehmann

La réduction du gaspillage alimentaire. L'affaire de toutes et tous.

avec

Danielle Tendall (DT), collaboratrice scientifique gaspillage alimentaire, Division économie et innovation, Office fédéral de l'environnement (OFEV)

Geneviève Gassmann (GG), membre de la direction élargie et cheffe de la région Suisse romande, Groupe Fenaco-LANDI, et vice-présidente de la Commission consultative fédérale pour l'agriculture

Karim Hächler (KH), responsable de projets et communication Suisse-romande, foodwaste.ch

Bruno Rossignol (BR), chef du service «Restauration et commerces», EPFL

Alberto Silva (AS), maraîcher, secrétaire politique, Uniterre - Organisation paysanne



→ À la modération, **Sylvie Chevalier**, journaliste indépendante, agence forcoms

> Sensibilisation, sobriété, éthique

Des solutions accessibles / «Le public comprend la nécessité de réduire les pertes alimentaires, les mesures antigaspi sont accessibles et cela crée un effet boule de neige. Le sujet touche même les gens peu sensibles aux questions environnementales. Le gaspillage alimentaire peut être une porte d'entrée auprès du public pour faire passer d'autres messages de durabilité.» (DT)

Éviter la frustration / «Nous sommes habitués à évoluer dans une société de l'abondance, où les rayons des supermarchés sont fournis jusqu'à 18h30. La sobriété s'inscrit à l'inverse de nos modes de consommation. Les solutions restrictives qui vont à l'encontre de notre ADN provoquent un effet rebond, car elles sont frustrantes.» (GG)

La précarité alimentaire existe / «Il existe un paradoxe: d'un côté, des gens n'arrivent pas à se nourrir suffisamment, et, de l'autre, nous jetons de la nourriture. En Suisse, la précarité alimentaire a augmenté de 15% en 2023, selon Caritas Genève. Nourrir les personnes précarisées avec les restes de l'ensemble de la société est un problème moral et éthique.» (AS)



Danielle Tendall



> Des mesures exemplaires

Plan d'action fédéral / «Établi en 2022 à la suite d'une intervention parlementaire, le plan d'action contre le gaspillage alimentaire liste quatorze mesures. Objectif: diminuer de moitié les pertes évitables d'ici 2030. Plusieurs partenaires issus de la restauration, la distribution, l'industrie de la transformation et l'agriculture ont signé un accord intersectoriel et se sont engagés à collecter les données liées à leurs pertes alimentaires. Un bilan intermédiaire aura lieu en 2025.» (DT)

Monitoring alimentaire à l'EPFL / «Nous avons installé une poubelle intelligente dans les restaurants de l'EPFL. Dotée d'une caméra, "Kitro" photographie les aliments jetés. Après l'analyse de ses données, nous avons pu réduire de 50% nos déchets, qu'il s'agisse de consommables ou non-consommables. Parmi les mesures prises: on ne remplit plus les buffets les mercredis et vendredis dès 13 heures, avec possibilité d'emporter de la marchandise dans un récipient pour 5 francs; un deuxième service sans protéines animales; la fin du pain en libre-service à la caisse; et une collaboration avec "Too Good To Go" pour le rachat des invendus. Nous avons pu économiser 115 000 francs par année, qui ont pu être réinjectés dans d'autres projets de restauration.» (BR)

> Les circuits courts

Panier du producteur / «Nous renforçons les liens entre consommateurs et producteurs, dans l'optique de raccourcir la distance parcourue par les aliments. A la ferme où je travaille, nous pratiquons l'agriculture contractuelle de proximité via un panier du producteur. Cela nous permet de savoir combien il faut produire à un instant T pour X consommateurs, et ainsi réduire le gaspillage alimentaire.» (AS)



Alberto Silva



Bruno Rossignol

Livraison rapide / «Dans les magasins Volg, les responsables peuvent commander une plaque de beurre jusqu'à tard le soir pour le lendemain, même s'ils se trouvent au fond d'une vallée. Ils évitent ainsi de commander des quantités qui conduiraient à des amortissements de marchandises. Il faut pouvoir acheter au plus proche de ses besoins.» (GG)

> Responsabilités du consommateur et de la distribution

Les deux géants orange / «Puisque 85% des Suisses font leurs achats chez les deux géants orange, ceux-ci doivent faire partie de la solution. A noter qu'il existe des conflits d'intérêts, car certains secteurs économiques reposent sur la revalorisation des déchets, par exemple pour nourrir les bêtes de rente ou pour produire de l'énergie.» (GG)

Le problème de la datation / «Les Suisses jettent chaque année pour 620 francs d'aliments achetés et non consommés. Il existe une date limite de conservation (DLC, à consommer jusqu'au), et une date de durabilité minimale (DDM, de préférence avant le). Toutefois, chaque marque a l'entière liberté d'indiquer la durée de conservation de ses produits à la sortie d'usine. Or, elles raccourcissent souvent cette durée de vie. Cela leur permet de vendre davantage de marchandise et d'éviter une altération de leur image de marque, si un produit devait voir sa qualité se modifier avec le temps.» (KH)



Karim Hächler



Geneviève Gassmann

Éveillez vos papilles: les manuscrits de cuisine médiévaux de la Médiathèque Valais-Sion

Simon Roth, bibliothécaire scientifique,
Médiathèque Valais-Sion

> Deux manuscrits d'importance européenne

«Le premier manuscrit, fait de parchemin, date de 1300. Déroulé, il mesure 1,50 m et contient 140 recettes. Ce petit document servait de pense-bête aux cuisiniers et circulait dans leurs poches. Certaines recettes ont été recréées, mais des données manquent, comme le temps de cuisson.

Le second est un ouvrage en papier datant de 1420. Il est unique au monde, car il est rédigé en langue franco-provençale. Le 1^{er} duc de Savoie, Amédée VIII, a demandé à son cuisinier le plus âgé de noter ses recettes. Celui-ci y décrit un banquet de trois jours qui n'a jamais eu lieu, avec un plat qui demande 12 000 à 15 000 œufs. Le rituel spectaculaire des entremets y occupe une place prépondérante.»

> Pour en savoir plus, c'est [ici](#)