



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

Cas pratique: le Grand Entremont, un laboratoire vivant

avec

Maria Anna Bertolino (MAB), collaboratrice scientifique, CREPA-Sembracher, responsable du projet «Les célèbres petits fruits du Valais: valorisation d'un patrimoine culturel immatériel, rencontres intergénérationnelles et innovation pédagogique dans l'économie familiale»

Martine Jaques-Dufour (MJD), ethnologue et géographe, coordinatrice du Projet de développement régional (PDR) Grand Entremont

Sébastien Olesen (SO), directeur du Palp Festival

Christophe Randin (CR), biogéographe, Jardin Flore-Alpe, Champex et Centre interdisciplinaire de recherche sur la montagne (CIRM - Unil, Bramois), co-responsable du projet Odile



→ À la modération, **Frédéric Filippin**, rédacteur en chef, Canal 9

> Culture de la fraise, framboise, etc.

La faire revivre par des modèles coopératifs /

«On cultivait de la fraise dans les vallées valaisannes depuis les années 1930. Aujourd'hui, elle est quasi exclusivement produite en plaine. Avec le projet "Les célèbres petits fruits du Valais" mené par le CREPA, en collaboration avec la HEP-VS et financé par le Service cantonal des hautes écoles, on a créé un jardin communautaire à Liddes, avec l'école du village. On a retrouvé d'anciennes variétés de fraises et de framboises dans les jardins familiaux: ce sont de véritables gardiens de biodiversité. On travaille en permaculture, et les aînés du coin transmettent leur savoir-faire. La culture des petits fruits est certes trop compliquée pour susciter l'intérêt des agriculteurs de montagne, mais nous espérons pouvoir la faire vivre à travers des coopératives ou associations.» (MAB)

Des petits fruits aux plantes médicinales / «Ces cultures sont très pénibles, soumises aux aléas climatiques. Elles ont été remplacées par la culture des plantes aromatiques et médicinales.» (MJD)

> Projet de développement régional (PDR) Grand Entremont

Fédérer, un défi / «Ce ne fut pas simple de fédérer 6 communes, 3 vallées et une multitude de villages. Et le métier d'agriculteur est très individualiste. La perspective d'un soutien financier et la valorisation de leurs produits furent des arguments décisifs. Aujourd'hui, nous avons construit deux laiteries et rénové une troisième, installé un centre de compétences en apiculture, des séchoirs pour les plantes médicinales, une offre d'agritourisme, et mis ensemble nos forces pour faire la promotion collectivement de nos produits locaux. Si bien que les milieux touristiques, agricoles et les communes sont partants pour s'engager à poursuivre au-delà des 6-7 ans que dure un PDR. Les produits locaux sont véritablement considérés aujourd'hui comme des ressources touristiques et économiques pour la région.» (MJD)

> Culture et promotion du terroir: l'exemple du PALP

Terroir local et commerçants / «Le terroir est une marque. Avec Grand Entremont et la présence de Verbier, il y a un potentiel énorme. D'ailleurs, si tous les commerces de la station jouaient le jeu de l'agriculture locale, on n'aurait même pas besoin d'exporter! Les commerçants devraient mettre en avant les produits locaux, même s'ils sont plus chers. Avec le PALP, on va totaliser, pour 2024, 405 000 francs d'achats de produits locaux, sur 3 millions de budget. L'an dernier, au Grand Marché des Terroirs alpins, on a eu 70 producteurs et 100 000 francs de vente directe. L'Électroclette, c'est 3000 visiteurs et 25 000 francs d'achats aux viticulteurs. On a réussi à sensibiliser au fendant les jeunes amateurs de musique électro habitués à la vodka rouge Red Bull!... Les producteurs doivent de leur côté apprendre à parler de leurs produits et à les présenter.» (SO)

Sensibiliser les collectivités, les écoles / «À Copenhague, 90% de ce qui est servi dans les écoles et crèches est local et bio. En Valais, il faudrait que ce soit 100% valaisan. Les crevettes, c'est sympa, mais ça ne participe pas à transmettre la culture locale et soutenir notre agriculture. Les gens doivent réapprendre à mettre davantage que 6% de leur budget pour manger, et soutenir leurs voisins.» (SO)

> Agriculture et innovation: le projet Odile, Optimisation de l'irrigation dans l'Entremont

30% d'eau en moins, 30% de fourrage en plus / «Les agriculteurs doivent produire localement du fourrage pour obtenir le label AOP du raclette, mais avec le réchauffement climatique, cela deviendra plus difficile. Et l'arrosage prend un temps fou: certains exploitants ont des dizaines de petites parcelles, et l'enclenchement est manuel. Sans compter le conflit d'usage autour de l'eau (turbinage, eau potable, enneigement artificiel, irrigation, etc.). Six agriculteurs ont donc accepté de tester des cannes d'aspersion connectées développées avec Altis et dans le cadre du challenge BlueArk. Grâce à des capteurs sur le terrain, un outil d'aide à la décision suggère quand arroser. Dans une version en cours de développement, c'est l'agriculteur qui peut déclencher l'arrosage avec son smartphone. L'expérience durant ce dernier été particulièrement chaud et sec a permis d'économiser 30 à 50% d'eau pour une production de fourrage supérieure de 30%. Mais le système est encore trop cher, ce d'autant que l'eau ne coûte toujours quasi rien. Le travail se poursuit; nous le testons et l'améliorons dans le val Poschiavo, dans les Grisons.» (CR)



Maria Anna Bertolino



Christophe Randin



Martine Jaques-Dufour