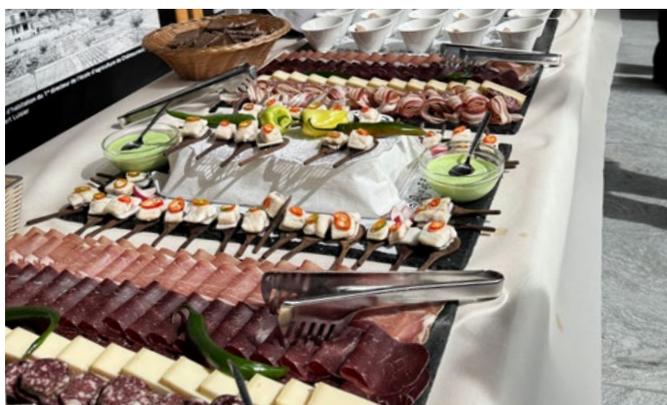


# De la terre à la table

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<sup>e</sup> 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

## TABLE RONDE 1

Moritz Fegert (MF), chargé de projet, département plaidoyer et politique, Fondation Biovision

Petra Klassen Wigger (PKW), conseillère scientifique nutrition et santé R&D, Nestlé SA

Bernard Lehmann (BL), 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

Martine Rebetez (MR), professeure de climatologie appliquée, Université de Neuchâtel & Institut fédéral de recherches sur la forêt, la neige et le paysage WSL

avec



Petra Klassen Wigger

Moritz Fegert



Bernard Lehmann

Martine Rebetez

→ À la modération: Florian Barbey, journaliste, Radio Chablais

### > Durabilité

**A l'échelle planétaire** / «Un système alimentaire durable tient compte des limites planétaires et s'inscrit dans une cohérence globale: de la fourche à l'assiette. L'agroécologie permet aux paysans de diversifier leurs cultures pour être moins affectés par les chocs externes liés aux aléas climatiques ou aux variations de prix d'intrants externes. Ce principe de diversification économique garantit un revenu minimal et la sécurité alimentaire aux familles paysannes. Une gestion de l'eau plus durable est également un atout de taille des systèmes de production agroécologiques.» (MF)

#### **Plus de plantes, moins de viande /**

«La recherche s'intéresse à l'utilisation des plantes pour les protéines, notamment les légumineuses. Cela devrait nous permettre de faire diminuer la consommation de viande.» (PKW)

**La participation de l'ONU** / «Le système onusien est certes lourd, mais inclusif, capable de proposer des solutions qui rassemblent, et la notion de durabilité a pu être intégrée dans la définition de la sécurité alimentaire. De là est née l'agroécologie. C'est un signal important.» (BL)

### > Agriculture et (mal)nutrition

**Sécurité alimentaire et nutritionnelle** / «Une grande partie de la population mondiale ne parvient toujours pas à atteindre un niveau nutritionnel suffisant dans son alimentation. Il s'agit donc d'obtenir une sécurité qui ne soit pas seulement alimentaire, mais aussi nutritionnelle. Nos innovations tentent de lutter contre des carences en micronutriments dans chaque contexte, localement. L'une des solutions pour y parvenir pourrait résider, par exemple, dans les condiments fortifiés en micronutriments.» (PKW)

**Décalage Nord-Sud** / «Notre système commercial mondial laisse les pauvres dans la pauvreté. C'est lui qu'il faut changer. Sans cela, l'énorme décalage Nord-Sud subsistera.» (BL)

**Des pertes partout** / «Sur tous les continents, on constate une perte entre ce qui est disponible et ce que l'on consomme. Par exemple, dans les pays humides et chauds, la conservation est difficile. Aux Etats-Unis, 40% de ce qui est acheté n'est pas consommé. En Europe, c'est 48%.» (BL)

**Le coût de notre alimentation** / «En Suisse, on utilise 6% de notre revenu pour la nourriture. Que fait-on du reste? Si on consentait à doubler le montant que l'on accorde à notre nourriture, on pourrait déjà être plus correct vis-à-vis de la production.» (MR)

## > Agriculture suisse

**Un parlement bloqué** / «Sur le papier, dans ses stratégies comme la Stratégie pour le développement durable 2030, la Suisse reconnaît la nécessité d'une transition agroécologique du système alimentaire et la pertinence d'aider les paysans dans cette transition. Mais dans les faits, le parlement est bloqué aujourd'hui, il n'y a pas de mesures concrètes qui suivent. Et l'agriculture conventionnelle ne veut pas changer. Sans appui gouvernemental, il est très difficile pour les agriculteurs de se lancer dans une transition, ils ont déjà des investissements prévus pour les 15-20 prochaines années.» (MF)

**Davantage de soutien** / «L'agriculture suisse ne fournit que 50% de l'alimentation du pays. Ce secteur a économiquement peu de poids face à la pharmacie, la chimie ou les machines. La consommation et l'agriculture ont des intérêts communs. Il y a des choses à mettre en place pour que l'agriculture soit mieux soutenue.» (MR)

**Écart population-production** / «Comment atteindre l'autosuffisance en Suisse? En diminuant la population de moitié tout en gardant les personnes qui travaillent dans l'agriculture?! (rires)» (MR)

**Le prix de la main-d'œuvre** / «La Suisse a un niveau de vie très élevé, et les salaires le sont aussi. Dès lors, les agriculteurs misent sur des productions qui nécessitent peu de main-d'œuvre, sans quoi ils ne s'en sortent pas.» (BL)



# 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](http://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<sup>er</sup> 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](#)

## TABLE RONDE 3

# Quelles pistes pour assurer un avenir durable aux exploitations dans nos régions alpines ?



avec

**Jean-Marc Chappuis (JMC)**, directeur suppléant de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG)

**Barbara Fasano (BF)**, responsable du label «Local», Manor

**Jérémie Forney (JF)**, ethnologue, professeur ordinaire UniNE, co-directeur du Centre d'excellence et de compétence pour le développement de systèmes agroécologiques durables dans l'Arc jurassien

**Paola Ghillani (PG)**, directrice de l'entreprise Paola Ghillani & Friends AG, qui conseille les entreprises en matière de développement durable, ancienne directrice de Max Havelaar

**Charlène Tamarcaz (CT)**, agricultrice, présidente du comité «Action agricole Valais»

→ À la modération, **Patrick Ferrari**, journaliste, *Le Nouvelliste*

### > Rentabilité agricole

**Taille et stratégie** / «La taille d'une exploitation n'est pas forcément en lien avec sa rentabilité. Depuis une dizaine d'années, les petits s'en sortent de mieux en mieux. La stratégie est importante, et les paiements directs peuvent avoir leur importance. D'autres activités peuvent aussi être créées, en lien par exemple avec le tourisme.» (JF)

### > Paiements directs

**80% du budget de l'OFAG** / «En 2022, 2,8 milliards de francs ont été versés en paiements directs, soit env. 80% du budget de la Confédération en matière d'agriculture. Cela représente en moyenne 70 000 francs par exploitation.» (JMC)



Jean-Marc Chappuis

Jérémie Forney

**En échange d'une prestation** / «Les paiements directs rémunèrent une prestation que l'on fournit, mais ça ne valorise pas nos produits.» (CT)

**Tout le monde y gagne, y compris la grande distribution** / «Les agriculteurs améliorent certes leur revenu avec les paiements directs, mais cela ne leur permet pas toujours d'épargner, et donc investir si besoin. La grande distribution y gagne aussi, car elle peut faire davantage pression sur les prix aux producteurs. Et les consommateurs aussi sont gagnants, car ils ont des produits de haute qualité à des prix abordables.» (JF)

## > Revendications agricoles

### **Biodiversité et complexité administrative** /

«La majorité des paiements directs sont très simples, payés à la surface, l'altitude, la pente, le nombre de têtes de bétail, etc. Lorsqu'on aborde des problématiques liées à la perte de biodiversité, aux excédents d'azote et aux risques liés à l'utilisation des produits phytosanitaires, cela devient plus complexe. On travaille actuellement à la simplification des programmes et des contrôles. La stabilité est une demande régulière des agriculteurs. À la session de printemps, au Parlement, 34 interventions ont été déposées en lien avec la politique agricole; certaines d'entre elles seront acceptées et provoqueront des changements dans les ordonnances. Les agriculteurs ont besoin d'un système qui reste stable sur plusieurs années.» (JMC)

**Aucune marge d'erreur** / «Il suffit qu'on oublie une coche dans un formulaire pour qu'on voie s'envoler une partie de nos paiements directs. On n'a pas de marge d'erreur, et ça, c'est inacceptable.» (CT)

**Le contrôle plutôt que l'adhésion** / «La bureaucratie les épuise, et ils n'y trouvent pas de sens. On n'a sans doute pas pris le temps de les acquérir à la cause, et on est désormais dans une logique de contrôle alors qu'il faudrait apprendre à faire des choses ensemble.» (JF)

## > Labels

### **Bananes et label «commerce équitable»** /

«Pour obtenir un label équitable, il faut remplir des critères sociaux, environnementaux, et apporter de la traçabilité sur les flux de marchandises ainsi que sur les flux financiers afin que le prix équitable aille aux bonnes personnes. Sur cette base, le prix au producteur couvre les frais de production durable et les moyens de mener une vie digne, une vie "normale" (intégrant formation, loisirs, vie sociale, etc.). Mais le label n'est pas une fin en soi. L'idée, tout au bout du chemin, étant que ce commerce-là devienne la norme et remplace le "conventionnel". On a commencé avec

le café et les bananes, et aujourd'hui, une banane sur deux vendue en Suisse est équitable.» (PG)

### **Un mécanisme qui fonctionne par différenciation** /

«Pour la banane et le café, on agit dans des pays lointains où les enfants peuvent être exploités, le niveau de vie être très bas, etc. Ces éléments ont parlé au consommateur et c'était facile de se positionner en tant que distributeur. Pour l'agriculteur local, c'est plus délicat. Comme le mécanisme des labels fonctionne par la différenciation, cela signifie que ceux qui ne l'ont pas ne sont pas équitables. Par ailleurs, il faudrait expliquer ce qui justifie le prix plus élevé. Je pense que c'est une position plus délicate à assumer pour les distributeurs.» (JF)

**Objectif: se démarquer** / «Il n'est pas nécessaire de créer un label pour mettre en place un commerce équitable. Il faut juste développer une marque, la lier à une charte, et être capable d'attirer l'attention sur son produit afin que les consommateurs le demandent et l'achètent à un prix équitable, car c'est ce produit-là qu'ils veulent, puisqu'il respecte des critères économiques, sociaux et environnementaux. Mais pour être crédible, il faut être ouvert au contrôle externe, si possible tout en indiquant que celui-ci est à la charge du contrôleur/distributeur.» (PG)



Barbara Fasano

## > Responsabilité de la grande distribution

**Manor et le label «Local»** / «Le label "Local" a pour objectif principal de valoriser le travail dans la région. Les ingrédients doivent provenir d'une distance maximale de 30 km à vol d'oiseau du point de vente, à l'exception du Valais et du Tessin, où les zones cantonales sont prises en compte. Pour les ingrédients utilisés dans la production de produits typiques, tels que le fromage, les charcuteries ou le vin, la provenance doit être 100% locale. Lorsqu'un ingrédient n'est pas disponible naturellement dans la région, on évalue la valeur ajoutée qu'il apporte au produit final. Par ailleurs, Manor met en place des facilités pour rendre le label "Local" accessible même aux petits producteurs. Par exemple, pas de quantité minimale et la prise en charge de tous les coûts liés à la labellisation.

Quant au prix, Manor s'efforce de s'aligner sur celui recommandé par le producteur. Cependant, pour les produits vendus à grande échelle, le prix est souvent déterminé par le marché. La marge pour les produits portant le label "Local" est réduite au minimum, notamment grâce à l'absence d'intermédiaires.» (BF)

**Une valeur ajoutée qui ne revient pas toujours au producteur** / «C'est formidable, tous ces labels: bio, Ma Région, Local, Grand Entremont, mais ce sont des exigences, du contrôle, de la paperasse, pour arriver très cher en surface de vente. Le consommateur paie, mais nous, on ne touche pas forcément davantage.» (CT)

**L'opacité des marges** / «L'OFAG publie régulièrement des informations sur les quantités et les prix, pour aider les agriculteurs dans leurs négociations avec les acheteurs. Si l'on veut faire un contrôle des marges, il faut avoir accès à la comptabilité des entreprises, et la base légale ne le permet pas aujourd'hui.» (JMC)

**La responsabilité des produits mis en vente** / «Qui est responsable? Le marchand d'armes ou le soldat? La grande distribution a aussi une responsabilité dans le choix des consommateurs. Si, par exemple, elle ne commercialisait désormais plus que des bananes équitables, les conséquences seraient rapides.» (JF)

## > Responsabilité des consommateurs

**6% du budget du ménage pour l'alimentation** / «Les gens ne consacrent que 6% de leur revenu à l'alimentation. C'est peu. En 1939, c'était 40%. Aujourd'hui, ils dépensent pour les loisirs, les vacances, le matériel informatique, etc. Toutefois, on voit aussi que l'alimentation est un des seuls secteurs de dépenses où les plus démunis peuvent avoir une marge de manœuvre et économiser.» (JF)

**Faire simple et rapide** / «On essaie, dans la restauration collective, d'habituer les enfants à consommer différemment, de proximité, de saison. Mais dans nos modes de vie, on a été rendus dépendants à une alimentation bon marché, pratique, qui prend peu de temps. Le concept des paniers de proximité fonctionne parce que ça simplifie la vie des gens qui ne veulent pas se prendre la tête à se demander quel légume est de saison ou pas.» (JF)

## > Responsabilité du «système»

**Surtaxer les produits étrangers** / «On s'appuie toujours sur le sacro-saint dogme libéral, mais dans la santé, par exemple, des barrières ont été mises, des surtaxes pour agir sur la compétitivité des produits. On pourrait aussi, dans le même esprit, intervenir ailleurs dans le système agricole.» (JF)

**Fixer des prix indicatifs** / «Oui, on pourrait fixer un prix minimum, pour le lait par exemple, mais à quel niveau le fixer, compte tenu de la diversité des produits laitiers? Aujourd'hui, les interprofessions peuvent fixer des prix indicatifs, mais ces prix n'ont pas de valeur contraignante, ni pour les acheteurs ni pour les producteurs.» (JMC)



# 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 pendant 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 foin en plus** / «Les agriculteurs doivent produire localement du foin 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 foin 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