

ÉVÈNEMENT

Le procès de l'agriculture mis en scène à Lausanne

Karine Etter

L'agriculture, représentée par le Vaudois Steve Montandon, se retrouvera sur le banc des accusés lors d'un procès plus vrai que nature, le samedi 2 novembre au Palais de Rumine, à Lausanne. Un événement inédit.

Disputons-nous, osons le débat, non pas pour se diviser irrémédiablement sur nos valeurs et convictions mais au contraire pour rechercher une raison commune! Et le premier sujet de Dispute proposé en 2024, c'est l'agriculture! L'évènement se tiendra le samedi 2 novembre au Palais de Rumine, à Lausanne, de 14 h à 23 h. Il se déploiera en plusieurs temps forts avec l'objectif de mieux comprendre le monde paysan, ses aspirations, le rôle de l'État, et les rapports de force qui le traversent.

Un procès comme si de vrai

Le point d'orgue sera le procès, de 19 h à 21 h 45. Fictif mais mené par des professionnels du barreau, il visera dans une mise en scène plus vraie que nature à questionner un système agricole en crise. Steve Montandon, président des Jeunes agriculteurs vaudois, incarnera l'agriculture et se retrouvera sur le banc des coupables. Face à lui, Maître David Raedler portera l'accusation. L'avocat-procureur tentera de démontrer que l'agriculture a failli, qu'elle n'a pas su écouter les messages de la terre, qu'elle n'a pas respecté celles et ceux qui la servent... Un autre avocat endossera le rôle de la défense et une avocate celui de présidente du tribunal.

Des experts s'exprimeront à la barre, notamment Christian Pidoux, ancien directeur d'Agri-



La Dispute est un événement qui permettra de témoigner et débattre sur l'agriculture avec en point d'orgue un procès fictif pour juger si le système agricole a failli.

logie, et Magali Estève, responsable du groupe Marchés et Filières d'Agriidea. Actes d'accusation, plaidoiries, auditions des témoins appelés par les deux parties et paroles de l'accusé s'enchaîneront au cours de ce procès qui s'annonce passionnant et intense. La mise en lumière des faits, des arguments et des convictions devrait permettre au public, qui fera office de jury, de juger. Les actes d'accusation et de défense, ainsi que les noms des témoins, sont disponibles sur disputons-nous.ch à partir du 25 octobre.

Rencontres et scénarios

L'évènement Disputons-nous! proposera durant l'après-midi des rencontres sur le modèle du «world café» afin de permettre une conversation collective. Des paysannes et paysans partageront leurs expériences à des tables de discussion regroupant 10 à 15 personnes, avec un expert ou une experte assurant la modération. Objectif? Dresser un état

des lieux, identifier les points de blocage et esquisser des pistes pour l'avenir avec le public participant.

Pour répondre à la question «que deviendra l'agriculture suisse de demain», quatre scénarios prospectifs seront présentés comme autant d'avenirs possibles. De ces différentes projections vers le futur devraient naître des prises de conscience et des idées pour transformer le système agricole.

Avant le procès, une brève restitution des rencontres et des scénarios serviront d'éléments à charge ou à décharge pour juger l'agriculture.

Portraits de gens de la terre

Le Palais de Rumine accueillera encore d'autres animations en lien avec l'agriculture: un reportage photographique consacré à l'agricultrice Anne Chenevard, cheville ouvrière de Faireswiss pour un lait équitable; le film «Le paysan et la cité», un portrait documentaire consacré à Jean-Luc Chollet, agriculteur et homme po-

litique vaudois; des parcours thématiques (histoire, biodiversité) dans les musées de Rumine; une lecture musicale de Blaise Hofmann, auteur de «Faire paysan», avec Stéphane Blok (chant, guitare). Vers 22 h, le Ranz des vaches et d'autres chants populaires clôtureront cette Dispute consacrée à l'agriculture.

La journée est organisée par l'Association Disputons-nous et le Festival Planète Santé, qui ont développé ce projet avec le concours d'avocats et avocates du barreau vaudois et le Hub des possibles. Y sont également impliqués l'Académie suisse des sciences, la Fondation science et cité, les Musée et Bibliothèque du Palais de Rumine et l'Université de Lausanne.

INFORMATIONS UTILES

www.disputons-nous.ch
Retrouvez le programme complet. Entrée libre dans la mesure des places disponibles.

SWISS GRANUM

Une journée dédiée aux défis liés aux céréales indigènes

Quels sont les défis et les solutions pour la branche indigène des céréales? Réponse à la Journée de la qualité qui aura lieu le 19 novembre prochain, à Berne.

En 2023, la «Stratégie climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050» a été publiée. Dans la vision qu'il contient, il est noté: «Le système alimentaire suisse est durable, de la production à la consommation».

Swiss Granum abordera les questions en la matière pour la branche indigène des céréales, des oléagineux et des protéagineux à la Journée de la qualité qui se tiendra le 21 novembre 2024 à Berne. Un état des lieux sera réalisé à la Journée de la qualité organisée conjointement avec l'Association pain suisse. Comment gérons-nous en tant que branche les défis le long des différentes filières? Quelles solutions existent-elles déjà et comment peuvent-elles être mises en œuvre et mesurées? Comment d'autres branches gèrent-elles ce sujet et que peut-on en déduire pour notre branche? Comment informer et communiquer sur ces sujets en tant que branche? Où y a-t-il des lacunes, où existent-elles des chances?

Ces questions ainsi que d'autres questions seront abordées avec des représentants du secteur agro-alimentaire à la Journée de la qualité. En

outre, les résultats des essais variétaux ainsi que du recensement de la qualité de la récolte indigène de céréales seront présentés. Enfin, diverses entreprises seront présentes avec un stand. Les participants auront ainsi la possibilité de s'informer sur les nouveautés en matière de technique de mesure, d'analyses ou de transformation des céréales pendant les pauses et l'interruption à midi.

Pour les responsables de la qualité et de la production, les chefs des ventes, et les directeurs d'entreprise, mais aussi pour les spécialistes de l'alimentation ou de la vulgarisation ainsi que les représentants de la presse, la Journée de la qualité est l'occasion idéale pour s'informer sur la qualité des céréales panifiables et les défis et les perspectives de demain. En outre, les discussions ainsi que le repas de midi leur permettront de procéder à un échange de vues et de soigner leurs réseaux.

INFORMATIONS UTILES

Journée de la qualité 2024, mardi 19 novembre 2024, de 10 h 15 à 17 h 15. Stadion Wankdorf, Papiermühlestrasse 71, Berne. Langue: français et allemand (traduction simultanée). Frais d'inscription: 150 francs par personne, y compris repas de midi et documentation. Inscription jusqu'au 8 novembre 2024 sur www.swissgranum.ch/fr/journee-de-la-qualite/inscription

JURA

Un prix à l'innovation pour les produits du terroir

Lancé en début d'année par la Fondation rurale interjurassienne (FRI), le Prix innovation terroir Juraregion a été décerné à trois producteurs.

Chaque produit en lice devait convaincre le jury sur ses attributs organoleptiques ainsi que ses qualités en matière d'originalité, de durabilité et de physiologie de la nutrition. La méthode de sélection du Concours Suisse des produits du terroir a été suivie.

Organisé par la Fondation rurale interjurassienne (FRI), le Prix innovation terroir Juraregion a accueilli pour sa première édition 12 produits «Grand Chasseral – regio.garantie» ou «Jura l'original – regio.garantie» provenant de 10 productrices et producteurs. Si quelques produits ont été présentés au stade d'idée, seuls ceux qui pouvaient être dégustés ont été évalués.

Le Jury était composé de représentants des marques territoriales et d'une alimentation durable, sous la présidence d'Anaëlle Roze, de la Maison Wenger. Après délibérations, ce sont trois gagnants qui se partagent le Prix innovation terroir Juraregion 2024.

Les candidats étaient très hétérogènes mais représentatifs de la production régionale et reflétaient parfaitement la richesse et le savoir-faire régional, ce qui n'a pas simplifié la tâche des jurés. La cérémonie de remise des prix a eu lieu lundi 21 octobre à l'Espace agricole de la Foire du Jura à Delémont.

Il s'agit de l'effiloché de truite de la Pisciculture Choulat SA, à Courtemaître, doté 3000 francs, du bouillon de légumes de Léno Diffusion Sàrl, à Tavannes qui reçoit une récompense de 2000 francs, et des graines de chia, de la Société coopérative agricole de Courtételle et environs, à qui échoit 1000 francs.

La participation à ce prix contribue à promouvoir l'innovation et à développer de nouveaux marchés, a indiqué la FRI dans un communiqué.

Brève

L'Agrama est de retour

L'Agrama, la plus importante plateforme d'investissement du secteur de la technique agricole, forestière et communale, aura lieu du 28 novembre au 2 décembre 2024 à Berne. Cette année, la foire mettra l'accent sur la transformation numérique et le recours à l'intelligence artificielle dans l'agriculture, et développera encore les domaines de la technique communale et de l'entretien des surfaces herbagères.

POMMES DE TERRE

Une meilleure information permet d'éviter le gaspillage en magasin

Une étude d'Agroscope montre que des informations sur le gaspillage alimentaire encouragent les consommateurs à choisir des pommes de terre à l'apparence imparfaite.

Tout au long de la chaîne de valeur ajoutée des pommes de terre, il y a des pertes importantes dues au gaspillage alimentaire. Une source très spécifique de gaspillage est constituée par les produits dits sous-optimaux, c'est-à-dire qui sont soit proches de la date de péremption ou dépassent celle-ci, soit présentent des

écarts visuels ou sensoriels par rapport à l'optimum défini, a communiqué Agroscope lundi 21 octobre 2024.

En Suisse, on estime que seulement 60% des pommes de terre récoltées finissent dans l'assiette des consommateurs.

Pour comprendre comment encourager les consommateurs à acheter ces produits, Agroscope a mené une enquête en ligne au printemps 2024, interrogeant 481 personnes. Les participants devaient choisir entre deux types de pommes de terre: une pomme de terre optimale A, courante dans le commerce, et une pomme de terre B visuellement moins attrayante, mais encore parfaitement comestible. Ils avaient en outre la possibilité d'indiquer

qu'ils ne choisissaient aucune des deux. La consigne était aussi de s'imaginer en train d'acheter des pommes de terre dans un point de vente (magasin à la ferme et supermarché).

Les résultats, publiés dans *Food Quality and Preference*, indiquent que le lieu de vente et l'information sur le gaspillage alimentaire avaient un effet sur le choix des patates. Les participants avaient une petite tendance à choisir plus souvent la pomme de terre optimale A dans le magasin à la ferme que dans le supermarché (respectivement 75% contre 71% dans le groupe de contrôle et 59% contre 54% avec l'information sur le gaspillage alimentaire). Une différence cependant jugée «très faible» par Agroscope.

L'information sur le gaspillage alimentaire, en revanche, a incité une partie des consommateurs à opter pour la pomme de terre imparfaite. Sans cette information, seuls 29% des répondants ont choisi ce type de produit en supermarché, mais ce chiffre a grimpé à 46% lorsque le lien avec le gaspillage alimentaire était mentionné.

Dans les magasins à la ferme, la tendance était similaire, avec une augmentation de 25% à 41%. Cependant, une majorité de participants a continué à privilégier les pommes de terre optimales, justifiant leur choix par l'aspect visuel et, dans certains cas, par le prix, bien qu'il n'y eût pas de différence de prix entre les deux produits.

(COMM.)