



Dix ans pour le Master de la HAFL
La HAFL remet ses diplômes
La race d'Hérens sera valorisée
Pas de menace pour les produits indigènes

10
11
11
12

ASSOCIATION STRATÉGIE QUALITÉ

Développer une vision partagée pour l'avenir de l'agriculture suisse

Sabine Guex

L'Association stratégie qualité veut soutenir les filières agricoles suisses dans la création de stratégies à valeur ajoutée.

«Difficile de distinguer une daubergine suisse d'une espagnole. Ajoutons un dentifrice à cette sélection d'articles. Pour ce dernier produit, peu importe au consommateur de connaître son lieu de production: le client jettera son dévolu sur le tube meilleur marché», avance au pupitre Kurt Schmid, fondateur de Fairfactory, l'entreprise accompagnant le développement de l'Association stratégie qualité.

Il en va autrement avec les denrées alimentaires: qu'est-ce qui différencie les deux daubergines mentionnées précédemment? «La population a des questions et des souhaits», a-t-il fait remarquer à l'occasion de son intervention lors de la conférence «Qualité, valeur ajoutée, avenir», qui s'est déroulée en marge du



Kurt Schmid (à gauche) accompagne le développement de l'Association stratégie qualité, présidée par Olivier Girardin, directeur de la Fondation rurale interjurassienne (FRI) S. GUEX

8^e Concours et Marché suisse des produits du terroir, à Delémont (JU) vendredi 27 septembre dernier.

Celle-ci avait pour ambition de lancer officiellement la stratégie de valeur ajoutée de l'agriculture et des filières alimentaires suisses intitulée «Suisse Plus».

Stratégie nécessaire

Pour Kurt Schmid, mettre en avant la plus-value des produits agricoles suisses est la stratégie que le secteur primaire doit privilégier. Travailler dans l'optique de produire des denrées alimentaires bon marché, qui certes seraient ainsi accessibles à tous les

types de porte-monnaie de la population, n'est pas une option réaliste pour l'agriculture suisse, a-t-il déclaré.

«Le secteur agricole doit prendre ses responsabilités quant au développement durable et au bien-être animal. Ce sont des domaines dans lesquels la Suisse est capable de

devenir leader mondial.» Une vision également partagée par Olivier Girardin, président de l'Association stratégie qualité: «Il ne s'agit pas uniquement de mettre en avant la provenance suisse, mais d'améliorer ce qui peut l'être afin d'accroître la valeur ajoutée créée par nos filières agricoles.»

In fine, quel est l'objectif de cette association fondée en novembre 2016? «Nous voulons construire de manière participative une vision partagée pour l'avenir de l'agriculture et des filières alimentaires suisses», annonce Olivier Girardin. Dans ses rangs, l'association compte une quarantaine de membres en provenance d'horizons très variés: y figurent aussi bien le WWF, l'Union suisse des paysans, Fenaco que l'Union suisse des producteurs de champignons et l'Association des petits paysans.

Encourager la création de standards sectoriels

Adrian Aebi, vice-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), voit en l'Association stratégie qualité un intermédiaire permettant de

soutenir les filières agricoles dans le développement de standards de branche, comme l'a réalisé le secteur laitier avec le standard sectoriel pour le lait durable suisse et la marque Swissmilk green.

Selon l'OFAG, l'application de ces démarches contribue à mieux préserver les ressources naturelles, ce qui satisfait la population. Simultanément, davantage de valeur ajoutée se retrouve dans les produits issus de l'agriculture suisse, ainsi les producteurs sont eux aussi gagnants.

La Confédération soutient ces démarches, notamment via la PA22+, a rappelé Guy Parmelin par une intervention vidéo en début de conférence.

L'Organisation des nations unies (ONU) a conceptualisé sa vision du développement durable en 17 objectifs avec l'Agenda 2030. Tous les pays membres de l'ONU devront les avoir atteints d'ici 2030. La Suisse est fortement impliquée, a rappelé Olivier Girardin. Parmi ces objectifs figurent également le fait de permettre à tous de vivre en bonne santé et la réduction des inégalités.

CONCOURS ET MARCHÉ SUISSE DES PRODUITS DU TERROIR

Pluie de médailles pour les Romands

Sabine Guex

Plus de mille spécialités ont été dégustées à l'occasion de la 8^e édition du Concours et Marché suisse des produits du terroir.

Vendredi 27 septembre, 69 médailles d'or, 127 d'argent et 151 de bronze ont été remises à Delémont (JU), à l'occasion d'une cérémonie officielle précédant l'ouverture du Marché suisse des produits du terroir, qui s'est tenu pour sa part à Courtemelon (JU).

Répartis en cinq catégories, les artisans médaillés d'or ont été appelés à se présenter devant l'auditoire. Un produit pour chacune des cinq catégories «produits laitiers», «produits boulangers et pâtisseries», «produits charcutiers», «produits de charcuterie», «produits de charcuterie».

«produits à base de fruits, légumes, miels et divers» et «boissons alcoolisées», a été honoré en plus par le «prix d'excellence». Par ailleurs, cinq producteurs, à nouveau un par catégorie, ont reçu le titre de «meilleur producteur». Au total, c'est le canton de Vaud qui a retiré le plus d'honneurs avec 63 médailles, devant le Jura (55), Fribourg (46) et le Valais (44).

La Fromagerie d'Echarlens (FR) a remporté le titre de meilleur producteur, alors que le Brigand du Jorat, présenté par la Fromagerie de Saint-Cierges (VD), est nommé meilleur produit laitier.

Du côté des «produits boulangers et pâtisseries», c'est le pain Marcel, de la Boulangerie-pâtisserie Wolfsberg SA, à Carouge (GE) qui s'est imposé. Le prix de meilleur producteur est décerné à la Boulangerie-pâtisserie Aubry, à Delémont (JU).

La terrine de chevreuil de la Charcuterie Claude Porchet et son successeur Christophe Vandelle de Bournens (VD) se voit attribuer le prix d'excellence, alors que le titre de meilleur producteur revient aux Délices du talent, à Echallens (VD).

Dans la catégorie «fruits, légumes, miels et divers», c'est l'huile St. Galler Haselnüss, pressée à froid qui a été choisie. Ce produit était présenté par la St. Gallische Saatzucht. Dans cette catégorie, la meilleure productrice est Salomé Sprunger, de Bassecourt (JU).

Enfin, les deux prix de la classe «boissons alcoolisées» ont été attribués aux Délices gourmands, de Palézieux-Village (VD). Le prix d'excellence concerne Les prunelles sauvages.

Au sein de chaque catégorie, les produits sont rassemblés en lots homogènes à l'aide de sous-catégories. Des grou-

pes de dégustation formés de trois personnes, un consommateur, un producteur et un spécialiste, doivent s'accorder sur une note de vingt points au maximum.

Parmi les 347 spécialités médaillées figurent 37 AOP, 14 IGP et 22 produits biologiques. Parmi les 1113 produits inscrits, une soixantaine n'a pas été reconnue comme produit du terroir par la commission d'homologation.

Deux hôtes d'honneur

Le Marché des terroirs suisses s'est déroulé du 28 au 29 septembre. Deux hôtes d'honneur ont répondu présents: le Canton de Genève représenté par le conseiller d'Etat Mauro Poggia et l'Ecole de Lullier, ainsi que Beef.ch, qui a présenté douze vaches allaitantes accompagnées de leurs veaux. La 9^e édition du marché et du concours aura lieu fin septembre 2021.



Les meilleurs producteurs des cinq catégories. S. GUEX



Les médaillés d'or de la catégorie «produits charcutiers». SP



Les médaillés d'or de la catégorie «produits laitiers». S. GUEX



Catégorie «produits boulangers et pâtisseries». S. GUEX



Quatre médailles d'or pour les «produits à base de fruits, légumes, miels» SP



Les distillateurs de la catégorie «boissons alcoolisées» récompensés par l'or. S. GUEX