

Agriculture et alimentation : renforcer les liens

Octobre 2026

Bulletin de la vulgarisation en milieu rural

e-agril





Le savoir au service du système alimentaire de demain

À quoi ressembleront l'agriculture et l'alimentation de demain ? Qui décidera de ce qui se retrouvera dans nos assiettes, de ce qui poussera dans les champs et des animaux qui seront élevés dans les étables ? Ces questions montrent à elles seules que les réponses ne pourront être trouvées que collectivement. Les consommateur-trice-s ne peuvent pas dicter aux exploitations agricoles ce qu'elles doivent produire, pas plus que ces dernières ne peuvent déterminer ce qui se retrouvera dans nos assiettes.

À l'avenir, les liens entre agriculture et alimentation devront encore se renforcer, car la complexité ne cesse de croître : il faut nourrir toujours plus de personnes avec de moins en moins de terres agricoles. Les exploitations doivent composer avec des ressources plus limitées et protéger leurs cultures et leurs animaux d'élevage contre de nouvelles maladies et de nouveaux ravageurs. Parallèlement, la chaleur, la sécheresse et les précipitations extrêmes entraînent des baisses de rendement. Cela nécessite de s'adapter : les exploitations doivent investir dans la gestion de l'eau, miser sur des variétés et des cultures résistantes à la sécheresse, voire élever d'autres espèces animales. Les nouveaux modes de production doivent à la fois être économiquement viables et répondre à une demande correspondante.

Agridea participe à l'élaboration et à la diffusion de connaissances en faveur d'une production et d'une alimentation durables. Pour cela, il faut une vision commune de ce que l'agriculture pourra produire à l'avenir et de la manière dont elle préservera la fertilité et la santé des sols, de l'eau, des plantes et des animaux. La question de savoir ce qui est sain et savoureux pour les personnes est tout aussi importante. En développant et en transférant des connaissances et des compétences pratiques, ainsi qu'en favorisant l'échange d'expériences, Agridea souhaite contribuer au système alimentaire de demain.

Lukas Kilcher, directeur d'Agridea



Relier agriculture, marchés et alimentation

Le conseil agricole est au cœur de la mission d'Agridea. Cependant, son rôle ne s'arrête pas là. Une alimentation durable, basée sur les conditions de production suisses, doit permettre de trouver un chemin entre les réalités agricoles et les attentes des consommateur-trice-s. Agridea s'engage pour favoriser une réponse adaptée de l'agriculture aux évolutions du marché.

Cela passe tout d'abord par la mise à disposition de connaissances et la veille sur le fonctionnement des marchés et leur évolution. Agridea suit le développement et les défis des principaux marchés suisses, mais aussi ceux des filières prometteuses, permettant le développement de cultures de niche adaptées au climat. De la fourche à la fourchette, ces évolutions sont documentées autant que possible, en partenariat avec les acteur-trice-s de la recherche, de la vulgarisation, les cantons et l'OFAG.

À la croisée de l'agriculture et de l'alimentation, les travaux des offices fédéraux et cantonaux, tels que la Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050 de la Confédération ou les stratégies cantonales en lien avec la restauration collective et l'alimentation, gagnent aussi à être connus comme autant d'opportunités pour l'agriculture. C'est ce que vous découvrirez dans ce numéro.

Magali Estève, directrice suppléante d'Agridea

**Chère lectrice, cher lecteur,
Nous vous souhaitons une bonne lecture !**

Diversité plutôt qu'uniformité : des terres cultivées pour l'alimentation de demain

Nous avons demandé à Roman Grüter et Hanna Della Casa (ZHAW) comment la Suisse pourrait développer davantage de cultures destinées à l'alimentation humaine et quels leviers permettraient de renforcer les liens entre agriculture, alimentation et consommation.

Roman Grüter et Hanna Della Casa (ZHAW)

Pourquoi s'intéresser aux cultures destinées à l'alimentation humaine ?

Aujourd'hui, près de 60 % des surfaces arables suisses sont consacrées à la production de fourrages. En appliquant de manière cohérente une production animale basée sur l'herbe et adaptée aux conditions locales, selon le principe Feed-no-Food (ne pas nourrir les animaux avec des aliments consommables par l'être humain), une partie de ces surfaces pourrait être réorientée vers la production alimentaire destinée directement à la consommation humaine. C'est précisément sur cette question que travaille le groupe de recherche **Geography of Food (IUNR, ZHAW)**.

Quelles cultures présentent un potentiel pour l'alimentation de demain ?

Dans le cadre du projet **Future Foods**, réalisé sur mandat du WWF Suisse, l'équipe a identifié trente aliments d'origine végétale présentant un fort potentiel en matière de production, d'écologie, de nutrition et de marché, allant du chou kale à la patate douce, en passant par le lupin. Pour que cette diversité trouve sa place dans les exploitations agricoles, les producteur-trice-s ont toutefois besoin d'échanges, de retours d'expérience et de connaissances pratiques.

Quels sont aujourd'hui les principaux freins à la diversification des cultures ?

Une enquête menée dans le cadre du projet **AgroPionier** montre que les principaux obstacles à la diversification sont les débouchés incertains, les risques liés à la production et le manque de connaissances techniques.

Comment accompagner concrètement les agriculteur-trice-s qui souhaitent se diversifier ?

Les agriculteur-trice-s accordent avant tout leur confiance à leurs pairs ainsi qu'aux services de con-



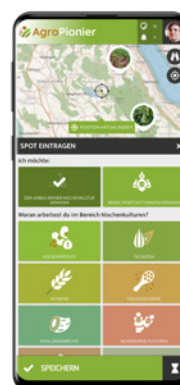
Les 30 cultures identifiées dans le projet Future Foods (© WWF Suisse / Fabian Häfeli)

seil tournés vers l'innovation. C'est dans cette optique qu'a été développée l'application AgroPionier, en collaboration avec le Strickhof et l'Université de Zurich. Basée sur une approche de Farmer Science, elle met en réseau des agriculteur-trice-s cultivant des cultures de niche telles que les lentilles, l'amidonnier ou les féveroles. Ils et elles peuvent ainsi échanger sur les variétés, les conditions de production et les rendements, tout en apprenant des expériences de leurs homologues.

Que faut-il pour renforcer les liens entre agriculture et alimentation ?

Pour développer la production de cultures destinées à l'alimentation humaine en Suisse, il est également essentiel que les consommateur-trice-s soient prêt-e-s à acheter ces produits. La diversification ne peut réussir que grâce à une interaction entre production, commercialisation et consommation. C'est pourquoi la ZHAW travaille, avec des représentant-e-s de l'ensemble de la chaîne de valeur, au développement de solutions concrètes et applicables dans la pratique.

La diversification ne peut réussir que grâce à une interaction entre production, commercialisation et consommation.



Application **AgroPionier**
(© SPOTTERON Citizen Science)

Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050

Comment réussir la transition vers un système alimentaire respectueux du climat ? Daniel Felder, collaborateur scientifique au sein du secteur Systèmes agroenvironnementaux et éléments fertilisants de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG), présente les objectifs, les avancées et les défis de la Stratégie Climat 2050.

Daniel Felder, Collaborateur scientifique, OFAG

En quoi consiste la Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050, et quels changements doit-elle produire dans la pratique ?

La **Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050** de la Suisse est portée par les offices fédéraux de l'agriculture (OFAG), de l'environnement (OFEV) et de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). Elle vise à rendre le système alimentaire plus durable. Grâce à une production adaptée aux conditions locales, l'agriculture suisse doit pouvoir couvrir au moins la moitié des besoins alimentaires de la population, y compris dans les futures conditions climatiques. Parallèlement, les émissions de gaz à effet de serre de la production agricole doivent être réduites de 40 % par rapport à 1990, et l'empreinte de gaz à effet de serre de l'alimentation par habitant-e de deux tiers par rapport à 2020.

Pour atteindre ces objectifs généraux, la stratégie intervient à différents niveaux du système alimentaire, de la production agricole à la consommation, en passant par la transformation et le commerce. Les huit objectifs partiels et les mesures correspondantes concernent les habitudes de consommation, les pertes alimentaires, le commerce, les portefeuilles de production, les éléments fertilisants, l'eau, le sol et l'énergie. La stratégie associe ainsi la réduction des émissions de gaz à effet de serre et l'adaptation au changement climatique à l'objectif d'un approvisionnement alimentaire économe en ressources et résilient à long terme.

Quel rôle l'alimentation joue-t-elle dans cette stratégie, et quelles mesures centrales concernent ce domaine ?

L'alimentation joue un rôle clé. L'offre et la demande, autrement dit les portefeuilles de production et les habitudes de consommation, s'influencent mutuel-

lement. Pour atteindre les objectifs, il est donc également nécessaire d'agir sur l'alimentation. Il s'agit essentiellement de modifier les conditions-cadres existantes afin d'accroître la demande de denrées alimentaires d'origine végétale et d'éviter le gaspillage alimentaire.

Les éléments centraux sont la Stratégie suisse de nutrition, les recommandations alimentaires ainsi que le plan d'action contre le gaspillage alimentaire. D'autres mesures portent sur la formation et la sensibilisation, en renforçant les compétences alimentaires à l'école et dans la formation professionnelle, ainsi qu'en adaptant la promotion des ventes. En outre, la collaboration avec le commerce de détail et la restauration collective doit permettre d'ancrer au quotidien des habitudes de consommation économes en ressources.

Qu'est-ce qui a déjà été mis en œuvre et quels premiers résultats peut-on constater ?

Depuis la publication de la stratégie en 2023, plusieurs mesures ont déjà été mises en œuvre. Pour rester dans le domaine de l'alimentation, les recommandations alimentaires suisses actualisées, y compris la pyramide alimentaire, associent pour la première fois la santé à la durabilité écologique. Elles ont été publiées en 2024 par la Confédération et la Société Suisse de Nutrition (SSN). Dans le domaine de l'eau, un forum pour une gestion durable de l'eau dans l'agriculture a notamment été créé, et un guide pour la planification, l'évaluation et la réalisation de projets d'infrastructures d'irrigation a été publié. Le Forum pour une gestion durable de l'eau dans l'agriculture favorise l'échange d'expériences et exploite une plateforme de connaissances. Le guide est utilisé dans la pratique. Dans le domaine de l'énergie, les conditions-cadres juridiques pour la construction d'installations agrivoltaïques ont été établies. En outre, les tracteurs fonctionnant sans carburants fossiles sont soutenus depuis 2025, mais le recours aux contributions reste jusqu'à présent faible.

Nous recensons chaque année l'état de mise en œuvre des mesures et publions les résultats sur la page de l'OFAG consacrée à la Stratégie Climat. Tous les deux ans, nous présentons également l'état d'avancement des objectifs généraux et partiels.



© OFAG

Comment les cantons et les services de vulgarisation peuvent-ils mettre en œuvre cette stratégie, et comment le font-ils déjà aujourd'hui ?

Les cantons sont des acteurs très importants dans la mise en œuvre de la stratégie. Cette question était au cœur d'une journée technique organisée spécialement à cet effet par la COSAC et Agridea. Nous avons constaté que les cantons peuvent contribuer directement ou indirectement à presque toutes les mesures, de la restauration collective au conseil en matière d'humus.

De nombreux cantons disposent déjà de leurs propres stratégies climatiques et plans d'action, qui s'inspirent de « notre » stratégie. Dans le cadre de leurs compétences, ils peuvent et doivent reprendre les bases existantes et mettre en œuvre des projets au moyen des instruments d'encouragement de la Confédération. Ils peuvent en outre créer des incitations supplémentaires et établir des normes. Les services de vulgarisation jouent un rôle important pour traduire les objectifs généraux en solutions concrètes pour la pratique. Par exemple, une offre de conseil climatique à l'échelle de l'exploitation doit être développée conjointement avec les cantons et les services de conseil.

Quelles parties prenantes extérieures à l'agriculture participent à la mise en œuvre de la stratégie ?

Ce qui a été dit plus haut au sujet des cantons vaut en principe pour l'ensemble des parties prenantes du système alimentaire. Le plan de mesures décrit certes des mesures relevant des compétences des trois offices fédéraux concernés. Il est toutefois clair

que l'engagement de toutes et tous est nécessaire pour atteindre les objectifs. Le commerce de détail et les entreprises de restauration collective participent notamment à la mise en œuvre.

Quelles sont les prochaines étapes et à quels défis êtes-vous confrontés ?

Nous poursuivons le développement du plan de mesures. Nous y intégrerons d'autres activités lancées par les offices qui contribuent aux objectifs de la stratégie. Nous souhaitons en outre recueillir et discuter des propositions supplémentaires lors de la journée d'échanges prévue le 6 avril 2027. Il s'agira notamment d'identifier les lacunes existantes et de mettre davantage l'accent sur les domaines dans lesquels les évolutions actuelles ne suffisent pas encore pour atteindre les objectifs à long terme.

L'un des principaux défis consiste non seulement à mettre en œuvre des mesures isolées, mais aussi à obtenir un effet réel dans le système alimentaire. Les solutions doivent par ailleurs être réalisables sur le plan politique, viables économiquement et applicables dans la pratique. **La protection du climat, l'adaptation au changement climatique et la sécurité alimentaire doivent être pensées conjointement.** Dans les prochaines années, il sera donc déterminant d'ancrer durablement les approches fructueuses dans la politique et la pratique, et de renforcer encore la collaboration entre l'agriculture, l'industrie alimentaire, les cantons, la recherche, le conseil et les autres acteur-trice-s.

Restauration collective : les cantons passent à table pour une alimentation durable

La restauration collective publique désigne l'ensemble des repas fournis au sein d'écoles, de crèches, d'hôpitaux, d'établissements médico-sociaux, d'administrations publiques ou encore de prisons. Ce secteur constitue un levier d'action publique pour orienter les habitudes alimentaires et peut servir d'instrument de politique sociale à part entière. C'est dans cette optique que plusieurs cantons suisses ont développé, ces dernières années, des stratégies visant une alimentation plus locale, bio, de saison, compatibles avec les objectifs de durabilité.

Franziska Hoffet et Gregory Métrailler, Agridea

Le climat, principal moteur

Les mesures concrètes présentes dans treize cantons s'appuient sur des stratégies climatiques, lois agricoles ou stratégies de développement durable, souvent combinées. Six cantons misent sur le volontariat. D'autres, comme le Valais ou le canton de Vaud, imposent des règles obligatoires mais ciblées : établissements subventionnés ou administration cantonale. Zurich combine mesures obligatoires, recommandées et facultatives.

Des chemins différents, des objectifs similaires

Même si les cantons ont des approches différentes, quatre priorités communes se dégagent :

- Le **local** et le saisonnier, avec des seuils parfois chiffrés ;
- La **réduction des gaz à effet de serre** ;
- Les **produits labellisés** (bio, IP-Suisse), même si cela entre parfois en tension avec le local ;
- La **lutte contre le gaspillage alimentaire**, retenue pour ses bénéfices climatiques et financiers.

Ce qui fait avancer les projets

Au niveau des leviers récurrents, la relation humaine arrive en tête : rencontrer des chef-fe-s de cuisine plutôt qu'imposer des règles depuis un bureau fait la différence. Vient ensuite la mutualisation des initiatives existantes, comme le label Fourchette verte, actif dans dix-huit cantons. Les cantons qui progressent fixent aussi des objectifs progressifs et réalistes, avec

assez de souplesse pour la diversité des établissements, et associent les partenaires dès la conception. Enfin, un budget dédié et pérenne revient systématiquement comme condition de succès.

Les freins récurrents

Le financement arrive en tête des difficultés : le local coûte plus cher et les budgets sont souvent trop serrés. L'approvisionnement chez de petit-e-s producteur-trice-s aux volumes faibles et irréguliers peut s'avérer difficile à coordonner. Le manque de personnel pèse aussi sur la mise en œuvre. Enfin, l'acceptabilité sociale n'est pas gagnée : des menus plus végétariens ou davantage de produits de saison en hiver suscitent parfois des réactions négatives, voire une baisse de fréquentation.

Un mouvement plus large

Ces initiatives cantonales s'inscrivent dans un mouvement porté aussi par la Confédération, via sa Stratégie Climat pour l'agriculture et l'alimentation 2050, et par les villes suisses, qui ont lancé en mars 2025 une Charte pour une alimentation durable. Cette dynamique, très hétérogène d'un canton à l'autre, témoigne d'un élan commun prometteur, dont on peut se réjouir des développements à venir.

Une opportunité pour le secteur agricole et agro-alimentaire suisse

Les expériences cantonales montrent qu'une alimentation plus durable se construit tout au long de la chaîne de valeur. Par le nombre de repas servis chaque jour et son influence sur les habitudes de consommation, la restauration collective est appelée à jouer un rôle déterminant dans le rapprochement entre production et consommation et dans la transformation du système alimentaire suisse.

Découvrez maintenant la plateforme sur Agripedia 

Star'Terre : jeter des ponts entre agriculture et alimentation

Urs Zaugg, membre du Comité de pilotage Star'Terre, représentant du canton de Fribourg et conseiller scientifique DIAF

L'agriculture fait face à des défis qui dépassent largement la production : durabilité, climat, création de valeur, sécurité alimentaire ou évolution de la consommation concernant tout le système alimentaire. Les solutions nécessitent donc de nouvelles collaborations entre agriculture, transformation, commerce, restauration, recherche et pouvoirs publics.

C'est là que **Star'Terre** intervient. La plateforme réunit des acteur-trice-s de divers domaines, soutient des projets innovants et favorise les échanges tout au long de la chaîne de valeur. Sa force réside dans sa capacité à rapprocher les entrepreneur-e-s de la production, de la transformation, de la commercialisation et des consommateur-trice-s afin de faire émerger des projets concrets.

Cette approche fait aussi évoluer le conseil agricole. Au-delà de la transmission de connaissances spécialisées, les conseiller-ère-s sont de plus en plus appelé-e-s à mettre les personnes en réseau, à accompagner les processus et à faciliter le développement collectif d'innovations. Ils et elles deviennent des intermédiaires entre différents domaines d'expertise.

La principale contribution de Star'Terre est ainsi de soutenir les entrepreneur-e-s et de rapprocher les parties prenantes de l'agriculture et de l'alimentation. En favorisant les rencontres, les collaborations et l'émergence de projets créateurs de valeur, la plateforme crée les conditions nécessaires au développement de systèmes alimentaires plus durables, plus résilients et davantage ancrés dans les réalités régionales.

La véritable valeur ajoutée n'apparaît que lorsque ces contacts débouchent sur des projets concrets, des produits commercialisables ou de nouveaux modèles économiques. À long terme, le soutien public ne se justifie que s'il en résulte un bénéfice tangible pour l'agriculture, l'économie ou la société.



PFAS : un nouveau défi pour l'agriculture, les autorités et les filières alimentaires

Les PFAS représentent un nouveau défi pour l'agriculture, les autorités et les filières alimentaires. Avec la plateforme PFAS et le guide de conseil qui l'accompagne, Agridea met à disposition des conseiller-ère-s et des exploitations agricoles des connaissances pratiques directement applicables. La plateforme rassemble les connaissances actuelles, des exemples issus de la pratique ainsi que des informations sur le monitoring, l'échantillonnage et la marche à suivre en cas de résultats positifs.

Les PFAS constituent également un enjeu pour l'alimentation, puisqu'ils peuvent se retrouver dans la chaîne alimentaire via les sols, l'eau, les fourrages ou certaines productions agricoles.

Parallèlement, Agridea développe avec les cantons de Saint-Gall, d'Appenzell Rhodes-Extérieures et d'Appenzell Rhodes-Intérieures ainsi qu'Agrofutura un projet visant à élaborer un concept suisse de gestion des cas pour les exploitations concernées par une contamination aux PFAS.

Plus d'informations

Soleure : agriculteur-trice-s et consommateur-trice-s expérimentent ensemble l'alimentation de demain

Dans le cadre du projet ressource de l'OFAG « Transformation agro-écologique de l'agriculture et de l'alimentation », dix exploitations agricoles soleuroises testent de nouvelles pratiques plus durables tandis que 150 consommateur-trice-s analysent leurs habitudes alimentaires, notamment en matière de gaspillage. L'objectif est de renforcer la durabilité et la résilience du système alimentaire en rapprochant production et consommation grâce à l'expérimentation et à l'apprentissage collectif. Le projet est accompagné par Agridea.

Plus d'informations



France : plus de légumineuses dans les assiettes de demain

Dans le cadre du plan « **France 2030** », 2,3 milliards d'euros sont consacrés à des projets agricoles visant une alimentation plus saine, durable et traçable. Parmi les priorités figure le développement des protéines végétales, notamment issues des légumineuses, dont les bénéfices en matière de durabilité et de souveraineté alimentaire suscitent un intérêt croissant. Pour mieux comprendre les défis et les perspectives de cette filière, nous avons exploré deux projets : **Letsproseed** et **Soystainable**.

*Amélie Peuteuil, chargée de gestion,
projet **Letsproseed**, INRAE*

« L'enjeu pour augmenter l'usage des légumineuses, c'est de trouver le bon équilibre entre rendement et sensorialité ».

Les légumineuses présentent d'excellents atouts nutritionnels et contribuent à une alimentation plus saine et plus durable. Pourtant, leur développement dans l'alimentation humaine se heurte à trois obstacles majeurs : des rendements souvent insuffisants, des saveurs et textures jugées insatisfaisantes par les consommateur-trice-s, et des risques d'allergies. Letsproseed cherche ainsi à améliorer les qualités nutritionnelles et sensorielles des légumineuses grâce à la génétique et à des procédés de transformation douce. Le projet réunit des chercheur-euse-s et des acteur-trice-s à différents niveaux de la filière afin de développer des variétés mieux adaptées aux besoins de la production et du marché.

*Jean-Malo Couzigou, chargé de recherche CNRS et
coordinateur du projet **Soystainable**.*

« Qui aurait pensé il y a cinquante ans que le kiwi, produit localement, émerge si rapidement sur le marché ? Le soja possède, lui aussi, toutes les qualités pour que sa production et sa consommation locales se généralisent ».

Pour Jean-Malo Couzigou, le potentiel du soja en Europe reste largement sous-exploité. Chercheur au CNRS et responsable scientifique du projet Soystainable, il s'intéresse depuis de nombreuses années à cette légumineuse. Bien que le soja soit connu en Europe depuis plusieurs siècles, sa culture est restée marginale face aux importations massives en provenance du continent américain après la Seconde Guerre mondiale. Aujourd'hui, dans un contexte marqué par les enjeux de durabilité, d'autonomie protéique et de relocalisation des chaînes d'approvisionnement, l'intérêt pour une production européenne de soja prend à nouveau tout son sens.

À l'instar du projet Letsproseed, Soystainable porte exclusivement sur les variétés destinées à l'alimentation humaine. Son ambition est de contribuer au développement de la filière en agissant sur deux axes : d'une part favoriser l'implantation de variétés adaptées grâce à la recherche sur les semences, les bactéries symbiotiques (comme le *Bradyrhizobium*) et les pratiques culturales, et d'autre part mieux répondre aux attentes du marché en développant des variétés attractives pour les transformateur-trice-s, les consommateur-trice-s et la gastronomie.

Les légumineuses apparaissent ainsi comme un levier prometteur pour développer des systèmes alimentaires plus durables, conciliant autonomie protéique, attentes des consommateur-trice-s et valorisation de la production locale.



La recherche s'appuie sur le terrain pour des sols de qualité

Robin Krischer, responsable de la station d'essais Sols agricoles

La qualité de notre alimentation commence dans le sol. C'est notamment sur cette conviction que repose la nouvelle **station d'essais sur les sols agricoles de Moudon** (SESAM). Lancée en février 2026 par la Direction de l'agriculture du Canton de Vaud en collaboration avec Agroscope et Prométerre, cette station rapproche recherche et pratique et replace le sol au centre de l'agronomie, dont il a longtemps été le parent pauvre. **Le sol apparaît pourtant aujourd'hui comme un allié précieux pour sécuriser la production face aux aléas climatiques et favoriser la qualité nutritionnelle des aliments.** SESAM s'inscrit ainsi dans l'approche « One Health » qui relie santé des sols, qualité nutritionnelle et santé humaine, par exemple à travers la teneur en oméga-3 des produits issus de sols vivants. La matière organique y joue un rôle central ; or, selon une récente étude de l'HEPIA, elle est en recul dans les sols vaudois, en raison notamment de la diminution du cheptel sur ce territoire. L'érosion et la compaction complètent ce tableau préoccupant.

Sol Vie Vaud est le pilier de terrain de la station d'essais sur les sols agricoles. Cette association d'une quarantaine d'agricultrices et agriculteurs, créée récemment, résume ainsi sa démarche : « Notre horizon commun : tendre vers zéro travail du sol et zéro intrant. Personne n'y arrive seul, c'est pour cela que nous avançons en groupe ! ». Ses membres font remonter leurs priorités de terrain, qu'un groupe de travail réunissant Agroscope, Agridea, Proconseil et le canton de Vaud traduit ensuite en protocoles d'essais. SESAM profite ainsi de l'expérience de ce collectif, qui réunit des pratiques variées (bio, non-bio, semis direct, travail simplifié).

Le premier essai, lancé cette année, porte sur la destruction des engrais verts : comment les différents procédés influent-ils sur la matière organique et la minéralisation ? Quatre méthodes seront comparées sur le centre d'essais de Moudon, avec des versions allégées testées directement chez des membres de Sol Vie Vaud. Les premiers résultats seront présentés lors de la prochaine **journée grandes cultures et herbages**, le 11 juin 2027. Un prochain essai sur les meilleures espèces et variétés pour des semis sous couvert permanent est prévu pour le printemps 2027. Du lin destiné à l'alimentation animale sera également semé l'année prochaine de sorte à augmenter le ratio entre oméga-6 et oméga-3 des produits animaux du centre d'essai, tout en réintégrant dans la rotation une culture bénéfique pour le sol.

Au-delà des essais, la station veut aussi favoriser les échanges autour du sol, à travers des conférences et des ateliers. Le projet permet également à l'école d'agriculture de Grange-Verney de bénéficier de l'expertise croisée de spécialistes issus de la pratique et de la recherche. Il rappelle surtout que la qualité de notre alimentation ne se construit pas uniquement dans l'assiette, mais aussi dans les sols qui nourrissent les cultures et les animaux.



De la ferme à l'assiette : les outils de durabilité se mettent en réseau

Gregory Métrailler, Agridea

Comment mesurer la durabilité d'une exploitation agricole, d'une entreprise agroalimentaire ou de notre alimentation? Les outils sont nombreux et abordent la question sous des angles différents. En 2025, Agridea a réuni à Berne une quinzaine de concepteur-trice-s et responsables d'outils pour les faire dialoguer.

La journée a surtout permis de mettre en relation des acteur-trice-s travaillant sur des facettes complémentaires de la durabilité. Production, environnement, relations commerciales, agroécologie, prix ou alimentation : les méthodes divergent mais les questions se croisent. Cette mise en réseau favorise les échanges et les collaborations.

Cette dynamique s'est prolongée sur Agripedia, où Agridea a développé, avec les responsables des différents outils, un portail permettant de les présenter clairement. Élaborées à partir d'un questionnaire commun, les fiches offrent une vue d'ensemble de douze approches. Les outils réunis couvrent des dimensions très variées de la durabilité, en voici quelques exemples.

Côté production, **AgroCheck**, issu d'un projet pilote de l'OFEV, calcule la productivité nette d'une exploitation. Il montre dans quelle mesure les aliments concentrés réduisent la production nette de lait et de viande et combien de personnes la ferme nourrit, ou pourrait nourrir, selon le principe « feed-no-food ». Agroscope réalise avec **SALCAfuture** des écobilans de produits agricoles et de denrées alimentaires.

Plusieurs outils analysent les interactions entre les différents maillons de la chaîne de valeur. Le **Fairness Self-Check** évalue l'équité des relations commerciales. **B-ACT**, développé par Biovision, situe les entreprises agroalimentaires selon les principes de l'agroécologie.

Les consommateur-trice-s entrent aussi dans l'équation. **Confoedera** permet aux client-e-s de la vente directe de choisir le niveau de biodiversité, de protection du climat et de rémunération paysanne qu'elles et ils jugent juste, puis de découvrir le prix correspondant. À l'EPFL, **TCAF-Calc** cherche à chiffrer les coûts réels du système alimentaire suisse et ses effets sur la santé. Venu de France et adapté au contexte local, le **Diagnostic agriculture paysanne** s'intéresse à la qualité et au goût des produits.

La diversité de ces outils montre que la durabilité peut être abordée sous des angles complémentaires. Les échanges initiés à Berne et poursuivis sur la plateforme Agripedia permettent aux acteur-trice-s de mieux connaître leurs approches respectives, de renforcer les collaborations et de rendre leurs outils plus accessibles à de potentiels utilisateur-trice-s. **De la ferme à l'assiette, la durabilité se mesure tout au long de la chaîne de valeur et gagne à être construite collectivement.**

Découvrez notre portail d'**outils de durabilité**.



Jeter des ponts entre l'agriculture et l'alimentation

Kerstin Zuk, responsable de l'alimentation et du centre de conférences Ebenrain

Depuis plusieurs années, le Centre Ebenrain pour l'agriculture, la nature et l'alimentation, situé à Sissach (BL), adapte systématiquement son offre dans le domaine de l'alimentation et de l'économie familiale aux besoins actuels, non seulement ceux des agriculteur-trice-s, mais aussi ceux de l'ensemble de la population. Il en résulte une offre attrayante qui aborde les thèmes d'actualité liés à l'alimentation et les transmet de manière pratique. Ce qui, ailleurs, reste souvent de la théorie, est concrètement mis en pratique à l'Ebenrain. Dans cette brève interview, Kerstin Zuk explique comment le centre jette des ponts entre l'agriculture, l'alimentation et la consommation.

Madame Kerstin Zuk, comment l'Ebenrain conçoit-il son rôle en matière d'alimentation ?

L'Ebenrain a pour objectif de jeter un pont entre les producteur-trice-s et les consommateur-trice-s. Traditionnellement, les domaines de l'alimentation et de l'agriculture sont relativement bien séparés l'un de l'autre. C'est là que nous voulons intervenir et favoriser la compréhension mutuelle.

Quelles sont les offres qui remportent un succès particulier ?

Nos cours de cuisine, en particulier, sont très appréciés et souvent complets. Grâce à nos recettes accessibles au public sur **Ebenrain** (disponibles en allemand uniquement), nous mettons activement en œuvre une alimentation régionale et respectueuse du climat.

Comment cela se traduit-il concrètement ? Existe-t-il une « bonne pratique » pour établir ce lien ?

Nous souhaitons transmettre des compétences culinaires de manière accessible et pratique. Lorsque je cuisine moi-même, je sais ce que contiennent mes plats et d'où proviennent les ingrédients. Les recettes peuvent également s'adapter en fonction des saisons. En fin de compte, il est essentiel de disposer des compétences de base en cuisine. C'est pourquoi nous proposons des cours de cuisine et les **recettes ebenrain**.

Par ailleurs, les actions de communication sont importantes. Nous abordons des thèmes passionnants tels que « l'apéritif durable » ou « faire ses courses de manière responsable » et fournissons des informations de fond ainsi que des conseils pratiques.

Et quel est le profil de votre clientèle ?

Les participant-e-s viennent de tous horizons. Nous observons également un intérêt croissant de la part des jeunes, ainsi que des hommes.

Que pouvez-vous conseiller à d'autres instituts agricoles ou à des écoles ?

Une alimentation responsable et respectueuse du climat est un sujet très actuel et important pour la société. Chaque acteur-trice peut s'impliquer et contribuer à jeter des ponts entre l'alimentation et l'agriculture.





De la production à l'assiette

Goûts et saveurs à composer

Du pain au levain aux conserves de viande, en passant par les stratégies d'autosuffisance, ce classeur de référence rassemble recettes, méthodes et outils pratiques pour transformer et valoriser les produits agricoles.



Confitures, gelées et pâtes à tartiner

Cette fiche gratuite présente les caractéristiques des confitures, gelées et pâtes à tartiner ainsi que les dernières exigences légales applicables à ces produits.

Eaux-de-vie et liqueurs pour la vente directe

Une publication destinée aux personnes souhaitant développer ou professionnaliser la transformation et la commercialisation de boissons artisanales à forte valeur ajoutée.



Mieux vendre en direct

Autocontrôle pour la restauration et la vente directe

Ce dossier actualisé accompagne les exploitations pratiquant la vente directe ou l'accueil à la ferme. Il rassemble procédures, formulaires et bases légales nécessaires à la mise en œuvre de l'autocontrôle.



Vente directe de viande

Cette publication présente les bases juridiques, techniques et économiques nécessaires pour développer avec succès une activité de vente directe de viande.

Formulaires de calcul pour la vente directe

Des outils simples pour calculer les coûts de production, déterminer les prix de vente et évaluer la rentabilité des produits commercialisés directement.



Restaurer, accueillir, transmettre

Restauration à la ferme

Comment fixer ses prix? Calculer ses coûts? Évaluer la rentabilité d'une prestation gastronomique ou agrotouristique? Les outils de calcul d'Agridea facilitent la planification et la gestion de la restauration sur l'exploitation.

Agritourisme

L'agritourisme permet de renforcer les liens entre agriculture et société tout en diversifiant les activités de l'exploitation. Cette publication accompagne les personnes qui souhaitent développer une offre d'accueil, d'hébergement ou d'activités à la ferme.



À ne pas manquer

Journée d'échange sur la restauration collective

17 novembre 2026

Une rencontre dédiée aux bonnes pratiques, aux achats durables et au rapprochement entre agriculture et restauration collective.

Sommet suisse des systèmes alimentaires

27 mars 2027

Événement national consacré à l'avenir des systèmes alimentaires et aux collaborations entre production, transformation, distribution et consommation.



Découvrez une sélection de formations Agridea destinées à renforcer les compétences et à accompagner les évolutions du secteur agricole et alimentaire.

Plateforme d'échanges sur les projets réseaux

25.11.2026 | français | Yverdon-les-Bains VD

Journée technique caprine

03.12.2026 | français | Grangeneuve et Villargiroud FR

Journée porcine

13.01.2027 | français | Posieux FR

**Formation de conseiller-ère en biodiversité
(formation certifiante)**

19.01.2027 – 18.05.2027 (8,5 jours de cours)
français | Suisse romande

Voyage d'étude Biovallée, Drôme

27 – 30.04.2027 | français | région de la Drôme, France

www.agridea.ch • info@agridea.ch

Lindau Eschikon 28 • 8315 Lindau • +41 52 354 97 00
Lausanne Jordils 1 • CP 1080 • 1001 Lausanne • +41 21 619 44 00
Bern Belpstrasse 26 • 3007 Bern • +41 52 354 97 00
Cadenazzo A Ramél 18 • 6593 Cadenazzo • +41 91 858 19 66

Impressum

Rédaction et mise en page	Agridea, 2026
------------------------------	------------------