

ZOOM

sur l'agriculture



POURQUOI L'AGRICULTURE

Cultiver pour nourrir la population
et préserver les paysages.



PAYSANS ET BIODIVERSITÉ

Une profession au service
de la diversité des espèces.



LE CLIMAT DANS TON ASSIETTE

Au menu: et si on mangeait
local et de saison?

SOMMAIRE

Téléchargez
le dossier
pédagogique!



L'agriculture suisse en chiffres	04
Histoire de l'agriculture helvétique	06
La géographie de la Suisse	08
Systèmes et structures de production	10
Au pays du lait et des herbages	12
Évolution des techniques et méthodes de travail	14
Le scarabée japonais, un ravageur inquiétant	16
La biodiversité	18
L'arboriculture et ses ravageurs	20
Produire nos aliments tout en respectant le climat	22
Ton burger peut aussi être écolo	24
La pomme, la star des fruits	26

Edition, conception et diffusion

Agence d'information agricole
romande AGIR, Lausanne

Cheffe de projet

Barbro Darazs,
AGIR, Lausanne

Conseil pédagogique

Barbro Darazs, Andreas Reichmuth,
Jessica Decrausaz

Journalistes

Etienne Arrivé, Pascale Bieri,
AGIR, Lausanne

Conception graphique
stephaniewauters.ch

Validation

DEF-DGEO -

Direction pédagogique VD

Impression

Cavin-Baudat

Nous remercions chaleureusement AGORA,
l'organisation faitière de l'agriculture romande
ainsi que Prométerre, l'association vaudoise
de promotion des métiers de la terre pour leurs
précieux conseils et leur soutien nécessaires à
la réalisation de cet ouvrage.

Brendan, 17 ans, 3^e année d'apprentissage



« J'apprécie le contact avec les animaux et de me sentir utile pour la population »

Sur mon lieu de travail, j'aime vraiment m'occuper du bétail, le soigner et le nourrir. L'environnement est génial et être à l'extérieur me rend heureux.

Les cours se passent bien mais ils sont plus difficiles pour moi puisque je ne viens pas du monde agricole. Je m'y suis fait de nouveaux potes.

Les horaires sont astreignants et les journées sont longues. Lorsqu'un animal est malade, il faut s'en occuper et ça ne finit pas toujours bien.

Il y a beaucoup plus d'administratif à gérer qu'à l'époque.

J'ai choisi cet apprentissage après différents stages (paysagiste et menuisier) car j'apprécie

le contact avec les animaux, les tracteurs et surtout de me sentir utile pour la population. Quand j'étais enfant, j'avais toute la gamme des tracteurs à pédales et j'allais souvent aux champs avec les agriculteurs du village.

Travailler quelques années dans des exploitations et pourquoi pas, passer le brevet puis partir au Canada pour découvrir le mode de vie là-bas, c'est un rêve d'enfant.

J'ai découvert le robot de traite et je trouve incroyable l'évolution de la technologie de nos jours. On gagne du temps ce qui nous permet de réaliser d'autres tâches durant la journée puisqu'il n'y a plus besoin de traire comme tout cela est robotisé.

Laurine, 23 ans, CFC d'agricultrice obtenu en 2024



« J'ai réalisé que je préférais travailler dehors. Le travail est beaucoup plus varié ! »

Venant d'une famille d'agriculteurs, je n'avais pas pensé faire cet apprentissage au début. J'ai donc commencé par un apprentissage d'employée de commerce mais j'ai senti rapidement que cela ne me convenait pas. Le travail me plaisait bien, mais ça m'embêtait d'être « dedans » toute la journée quand il faisait beau dehors. Alors mon père m'a montré ce qu'il faisait sur la ferme. J'ai ainsi réalisé que je préférais travailler dehors et m'occuper des animaux ... le travail est beaucoup plus varié ! J'ai donc fini mon CFC d'employée de commerce et entamé celui d'agricultrice.

Je n'y connaissais rien du tout et cela n'a pas toujours été facile, surtout le maniement avec les machines. Il faut porter des choses lourdes et n'étant pas très grande, je mettais beaucoup de temps au début, à crocher et décrocher des outils aux tracteurs, par exemple. Au fur et à mesure de ma forma-

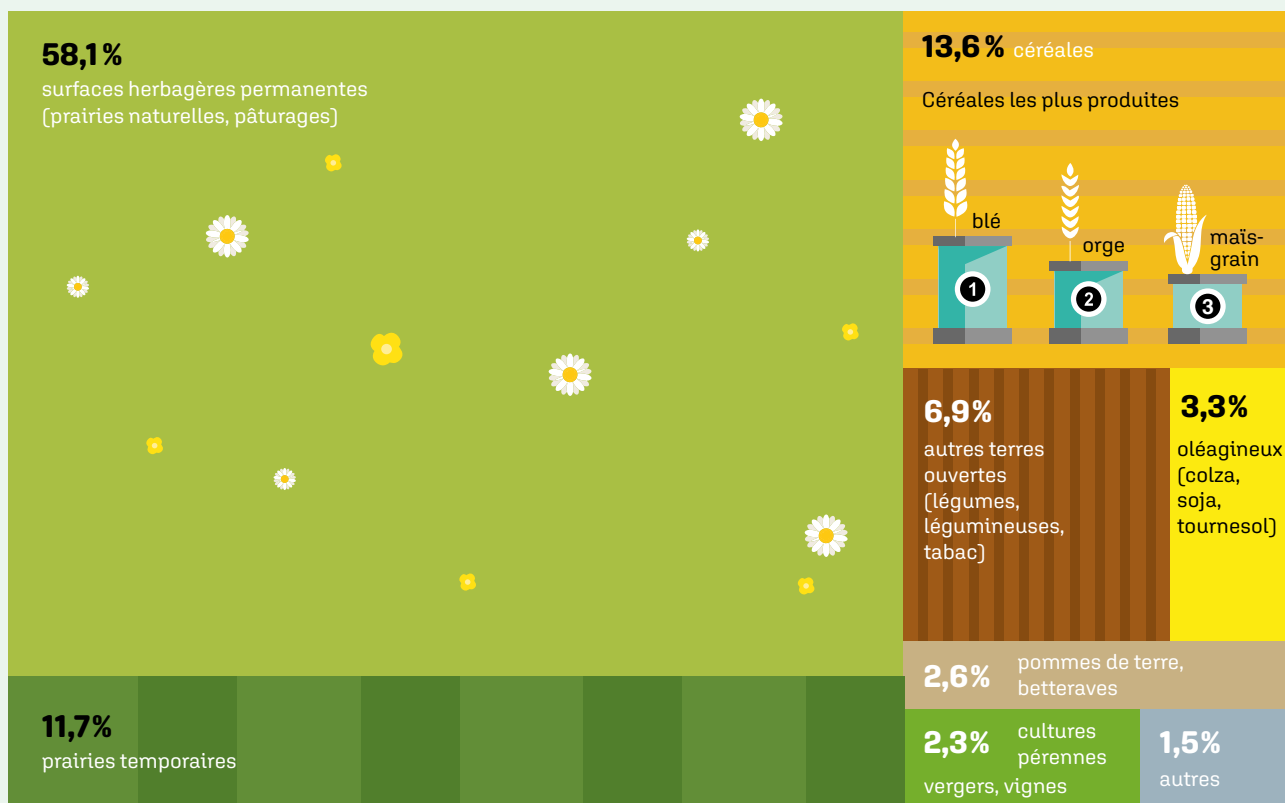
tion, j'ai trouvé des techniques pour aller plus vite sans devoir utiliser plus de force. J'aime les animaux depuis toute petite. J'ai toujours eu des animaux à m'occuper durant mes loisirs et pouvoir le faire dans mon métier me plaît beaucoup. Les cours professionnels sont très intéressants, nous pouvons vraiment mettre en pratique ce que nous voyons en classe. Sur l'exploitation familiale, nous avons des génisses, des poulets d'engraissement, du blé, de l'orge, du colza, du maïs, du tournesol, du soja et des endives. Mon but est de travailler avec mon père et nous avons déjà quelques projets ensemble, comme celui de se lancer dans l'élevage d'un troupeau de vaches allaitantes. Lui aussi aime le bétail et vu que j'ai effectué ma dernière année d'apprentissage dans une ferme avec un grand troupeau de vaches mères, je pense que c'est une bonne option d'amélioration pour notre exploitation.



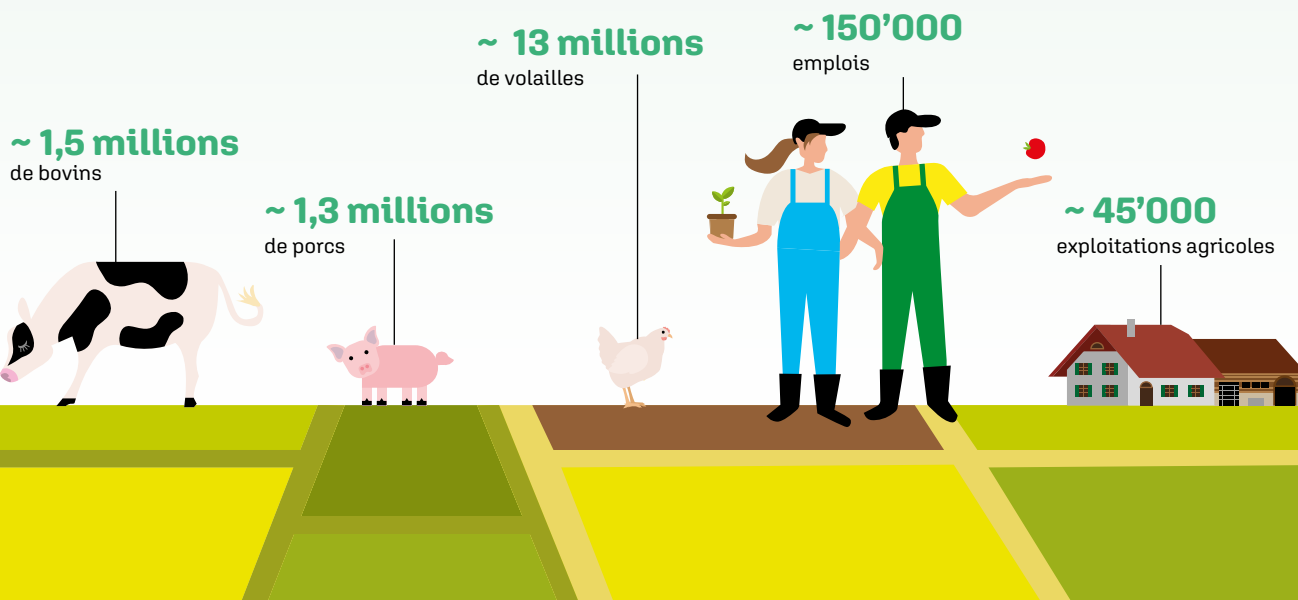
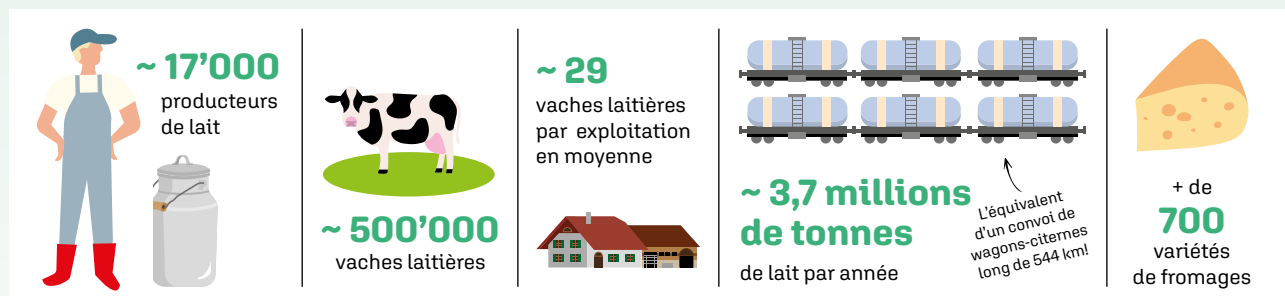
L'AGRICULTURE SUISSE EN CHIFFRES

Les surfaces agricoles utiles en Suisse (SAU), sans les alpages, représentent **1'042'030 hectares**.
Soit **25%** du sol suisse en 2023.

 18 fois la superficie du Léman!



4



«La première mission de l'agriculture, c'est de nourrir la population»

Damien Poget
Agriculteur,
Sernaclens (VD)



Propos recueillis par Pascale Bieri

En quoi l'agriculture est-elle importante pour nous ?

La première mission de l'agriculture, c'est de nourrir la population. Même si on n'en a pas toujours conscience, les fruits, les légumes, le lait et la viande que l'on achète dans les supermarchés ne viennent pas directement des emballages. Ils viennent des fermes, où l'on cultive des champs et on élève des animaux. L'agriculture aide aussi à protéger l'environnement en préservant les paysages naturels.

Quels sont les avantages à consommer des produits locaux ?

En mangeant local, on sait exactement d'où proviennent nos aliments et comment ils ont été produits. En Suisse, les agriculteurs doivent respecter des règles très strictes pour garantir que leurs produits sont sûrs et de qualité. Les normes de bien-être animal sont aussi très élevées : les animaux d'élevage doivent avoir suffisamment d'espace et vivre dans des conditions qui correspondent aux besoins de leur espèce. De plus, consommer des produits locaux est bon pour l'environnement, car il y a moins de transports et donc moins de pollution.

Qu'est-ce que l'agriculture apporte à l'environnement ?

L'agriculture apporte beaucoup à l'environnement. Les agriculteurs préservent les paysages naturels et créent des habitats pour de nombreuses espèces animales et végétales. Par exemple, les pâtures entretenues par l'élevage maintiennent des espaces verts, importants pour de nombreux animaux et plantes. Et des pratiques agricoles, comme changer régulièrement le type de cultures dans les champs aident à garder le sol en bonne santé et à prévenir l'érosion.

Est-ce que l'agriculture crée encore beaucoup d'emplois aujourd'hui ?

C'est vrai qu'il y a de moins en moins de personnes qui travaillent directement sur les exploitations agricoles. Mais l'agriculture génère de nombreux autres emplois. Il y a beaucoup de travail dans la transformation des produits agricoles, comme la fabrication de fromage, de yaourt, de pain ou de jus de fruits. Mais la majorité des emplois se trouvent dans la transformation et la distribution : les produits doivent être emballés, transportés et vendus. Ce qui crée des emplois dans la logistique, les entrepôts et les magasins. L'agriculture né-

cessite également des ingénieurs agronomes, des chercheurs et des experts en technologie pour améliorer les méthodes de production et développer de nouvelles techniques agricoles.

4,5

millions de tonnes
de nourriture produites
en moyenne par les
agriculteurs suisses



5

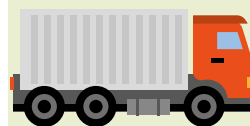
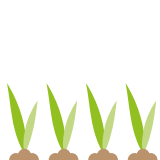
Produire plus de nourriture en Suisse

~ 45% de la
nourriture
consommée
en Suisse
actuellement
est produite
dans le pays.

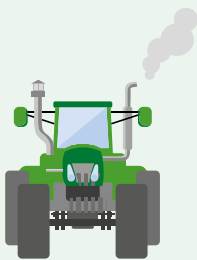
~45%
net

L'objectif est d'atteindre 50% d'ici 2030. C'est important, car l'autosuffisance permet de réduire la dépendance aux importations et de renforcer la sécurité alimentaire du pays.

OFS - Statistique de poche Agriculture 2024



HISTOIRE DE L'AGRICULTURE HELVÉTIQUE



20^{ème} siècle LA RÉVOLUTION VERTE

Mécanisation du matériel agricole (tracteur, moissonneuse-batteuse, salle de traite...). Usage de nouvelles technologies et de produits phytosanitaires. Intensification de la productivité pour répondre à la croissance démographique. Développement de l'agriculture biologique.



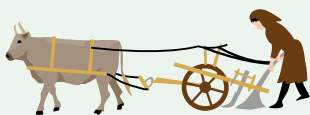
21^{ème} siècle L'AGRICULTURE DURABLE ET DIGITALE

Les défis de demain: sécurité alimentaire, enjeux climatiques, environnement et bien-être animal. Utilisation des technologies numériques et connectées (drones, robots, capteurs, IA). Recherche agronomique pour produire mieux tout en préservant les ressources. Des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement.

Alimentation durable avec des produits locaux et de saison.

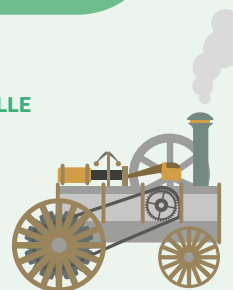
an 50 - 1500 LA RÉVOLUTION AGRICOLE MÉDIÉVALE

Population principalement rurale. Développement de la charrue et des moulins à eau. Introduction de la rotation triennale des cultures (mode de culture rotatif sur 3 ans). Exploitation de terres labourables plus étendues.



19^{ème} siècle LA RÉVOLUTION INDUSTRIELLE

Arrivée des machines agricoles à vapeur ou tractées par des chevaux. Allègement de la pénibilité du travail. Production vulnérable aux aléas naturels. Importante émigration vers les Amériques pour échapper à la misère.



18^{ème} siècle LA RÉVOLUTION FOURRAGÈRE

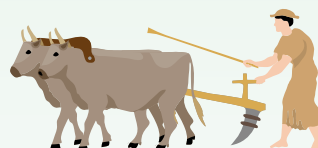
Introduction de la pomme de terre et du maïs importés d'Amérique. Abolition de l'assolement triennal commun. Cultures fourragères à la place de la jachère. Bétail mieux nourri et plus important.



50 avant J-C - 500 après J-C

LA RÉVOLUTION ROMAINE

Apport de nouvelles techniques agricoles par les Romains. Introduction de nouvelles variétés de plantes comme la vigne. Construction d'aqueducs pour l'irrigation des cultures.



2200 - 50 avant J-C

LA RÉVOLUTION DES MÉTAUX

Âge du Bronze et du Fer. Introduction des outils en métal (faucille, araire, bêche, pioche, hache...). Pratique de la jachère et de l'alternance partielle des cultures. Augmentation des rendements agricoles.



6000 - 2200 avant J-C LA RÉVOLUTION NÉOLITHIQUE

Premières communautés agricoles en Suisse. Passage de la vie de chasseur-cueilleur à la vie sédentaire. Généralisation de la culture des céréales et des animaux domestiques. Transformation de l'environnement avec le défrichement des forêts.



10 000 avant J-C

Apparition de l'élevage et de l'agriculture au Proche-Orient. Outils en pierre ou en bois poli pour travailler la terre.



«On fait trop, de cette agriculture, une profession à part»

Claude Quartier
Ingénieur agronome

Ancien rédacteur
en chef d'Agri, auteur
d'ouvrages de référence
sur l'histoire de
l'agriculture suisse.



Propos recueillis par Etienne Arrivé

Imaginons que vous deviez raconter l'agriculture suisse à vos petits-enfants...

À l'échelle de la Suisse, on n'a jamais eu de très grandes villes, donc on est dans une société longtemps rurale, avec une production extrêmement locale. L'urbanisation va progressivement permettre de développer le commerce. La Suisse était un pays pauvre parmi les pauvres, et certains, à la fin du 19^e siècle, sont même partis vers l'Amérique pour échapper à la misère, comme les Italiens après la guerre. Pourtant tout ça, aujourd'hui, n'est plus d'actualité. Des jeunes bien formés sont aux commandes de domaines bien gérés.

Est-ce qu'il y a des moments de bascule que vous arrivez à identifier, depuis 2'000 ans?

Après la 2^e Guerre mondiale, on assiste à la mécanisation générale de l'agriculture, et à une diminution de la pénibilité du travail. La recherche agronomique a fait un bond en avant dans tous les domaines: le traitement des cultures,

la sélection des végétaux, l'exploitation du bétail, la qualité des produits comme l'huile de colza apte à la friture. C'est le fruit de la recherche agronomique de base, qui diminue les coûts de production et augmente la productivité. Sans entrer ici dans les détails, on peut également parler de révolution dans les politiques de soutien à l'agriculture depuis les années 1990, avec les «paiements directs», très axés sur la protection de l'environnement.

En regard de cette Histoire, quel serait le message que vous auriez envie de faire passer à vos petits-enfants?

Je leur dirais qu'il faut essayer de se renseigner, de creuser et de ne pas faire de l'agriculture un folklore. On a trop souvent fait de l'agriculture une profession à part. Les agriculteurs sont actuellement très bien formés. Ils mettent en œuvre des techniques très pointues, mises au point et testées par la recherche agronomique et la recherche privée des grandes industries agro-alimentaires, avec des exigences de formation élevées. Avant, on était agriculteur de père en

fils, comme on pouvait être, de père en fils, Roi d'Angleterre! Cela n'est plus le cas.

La famine, ça existe en Suisse ?

Au cours de son histoire, la Suisse n'a pas échappé à la famine, en 1438, 1530, 1571, 1635, 1690, 1770 et 1816. Ce ne sont pas toujours de maigres récoltes qui provoquent la famine. Une situation politique ou économique défavorable, les guerres aussi, ruinent la population qui n'a plus de quoi s'acheter à manger. Ainsi, les famines de 1770 et 1816 sont provoquées en partie par la crise du textile. En 1815, une éruption volcanique en Indonésie a refroidi le climat en Europe, forçant les plus pauvres à se nourrir d'herbe.

Et s'il n'y a plus de famines depuis 200 ans en Suisse, ce fléau a frappé des pays entiers lors des XIX^e et XX^e siècles:

- 1 million de morts en Irlande
[1845 - 1849]

- 1 million de morts en Ukraine
[1921 - 1923]

- 5 millions de morts en Chine entre
[1928 - 1930] puis 30 millions de
morts encore [1958 - 1961]

- 5 millions de morts en URSS
[1932 - 1933]...

Cette liste n'est malheureusement
pas exhaustive.

LA GÉOGRAPHIE DE LA SUISSE

35% surfaces agricoles y compris les alpages

4% lacs et rivières

7,5% zones d'habitats et d'infrastructure

41 285 km²

Superficie de la Suisse

22,5% terrains improductifs (glaciers, rochers)



70%

de la surface du territoire est formée de zones montagneuses

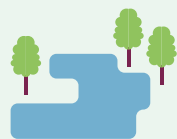
31% forêts

Répartition du terrain

10% JURA

30% PLATEAU

60% ALPES



1500

lacs



48

sommets de plus de 4000 m



41%

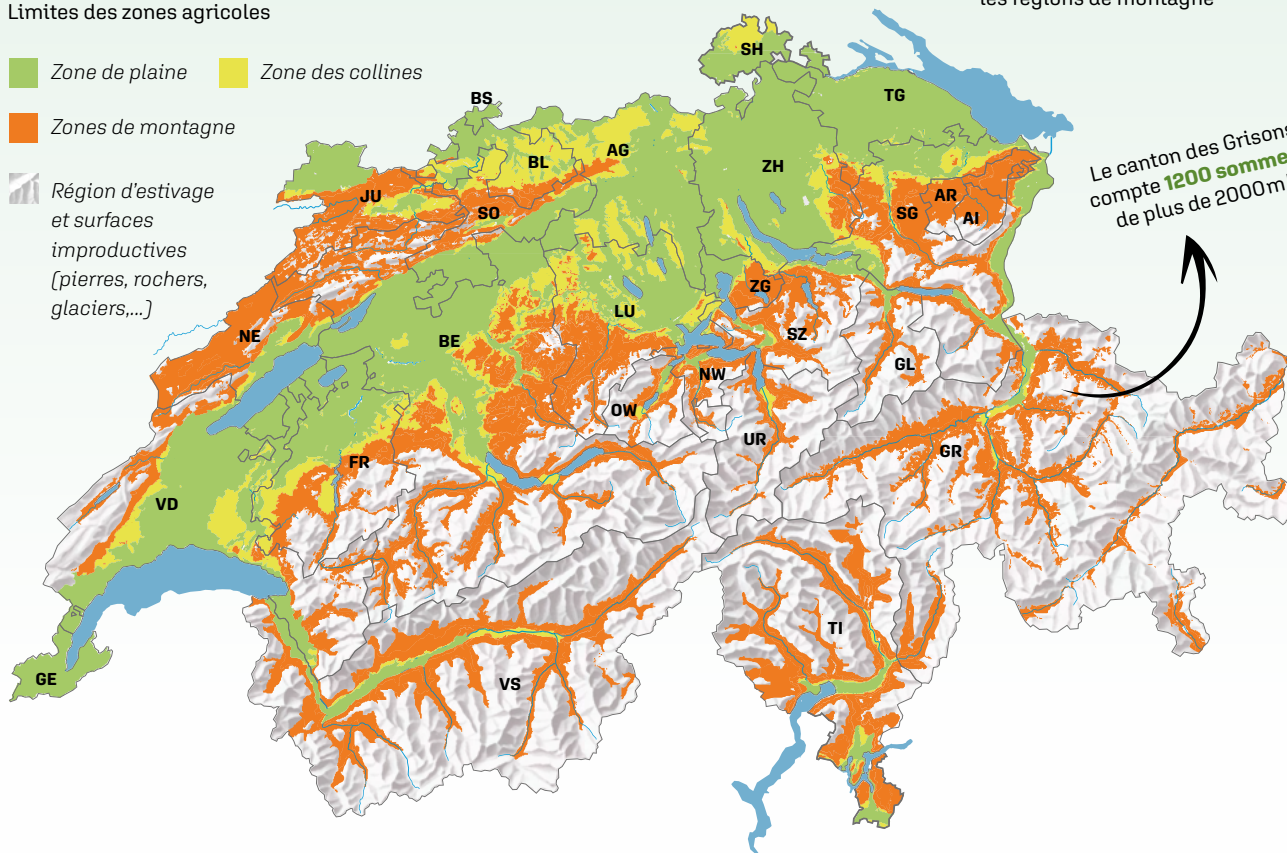
de l'ensemble des exploitations agricoles se trouvent dans les régions de montagne

Limites des zones agricoles

Zone de plaine Zone des collines

Zones de montagne

Région d'estivage et surfaces improductives (pierres, rochers, glaciers,...)



Le canton des Grisons compte **1200 sommets** de plus de 2000m!

«L'agriculture de montagne permet d'entretenir les alpages»

Propos recueillis par Pascale Bieri

Quelles productions trouve-t-on en montagne ?

En montagne, on élève principalement des vaches, des moutons et des chèvres pour produire du lait et de la viande. Le lait est souvent transformé en fromages traditionnels, comme le fromage d'alpage, fabriqué en été lorsque les animaux sont dans les pâtures d'altitude. Ces fromages sont très appréciés pour leur goût spécifique. On trouve aussi des cultures de plantes médicinales et aromatiques, bien que cela demande beaucoup de travail manuel. Les produits sont souvent vendus directement aux consommateurs dans les fermes ou les marchés locaux.

Est-ce que le travail est très différent en montagne et en plaine ?

Oui, le travail agricole en montagne est très différent de celui en plaine. Les terrains en pente et les sols rocheux rendent parfois l'utilisation

de machines agricoles difficile, obligeant à faire des travaux à la main. La récolte du foin en montagne, par exemple, prend beaucoup plus de temps et d'efforts. Les parcelles sont souvent raides et difficiles, ce qui ralentit le travail et complique la gestion des cultures et du bétail.

En quoi l'agriculture de montagne est-elle importante en Suisse ?

L'agriculture de montagne permet notamment d'entretenir les alpages. En broutant l'herbe, les vaches et les petits ruminants empêchent les buissons et les arbres de pousser partout. Cela aide à conserver des prairies et des espaces ouverts - c'est-à-dire sans végétation dense - qui sont essentielles pour de nombreuses espèces de plantes et d'animaux, mais aussi pour les randonneurs. L'entretien de ces surfaces contribue aussi

à prévenir les avalanches et les glissements de terrain en stabilisant le sol.

Quels sont les principaux défis actuellement ?

Les agriculteurs de montagne font face à plusieurs défis majeurs. Le retour du loup, qui attaque les troupeaux, est un gros problème. Par ailleurs les coûts de production sont élevés et il est difficile de trouver de la main-d'œuvre. Le terrain difficile et les conditions climatiques rigoureuses rendent le travail encore plus ardu. En plus, gérer l'eau pour les cultures et les animaux peut être un vrai casse-tête, selon les régions.

Attaques et stress dus au loup

Le retour des loups, avec leur population croissante, menace les troupeaux. Les attaques provoquent des pertes et beaucoup de stress chez les animaux et les agriculteurs. Cette présence complique la gestion du bétail et nécessite des mesures de protection, comme des clôtures renforcées et une surveillance accrue, qui ne suffisent souvent pas.

Malika Pannatier
Agricultrice,
Grône [VS]

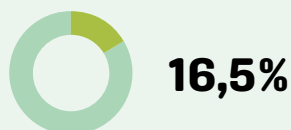


SYSTÈMES ET STRUCTURES DE PRODUCTION

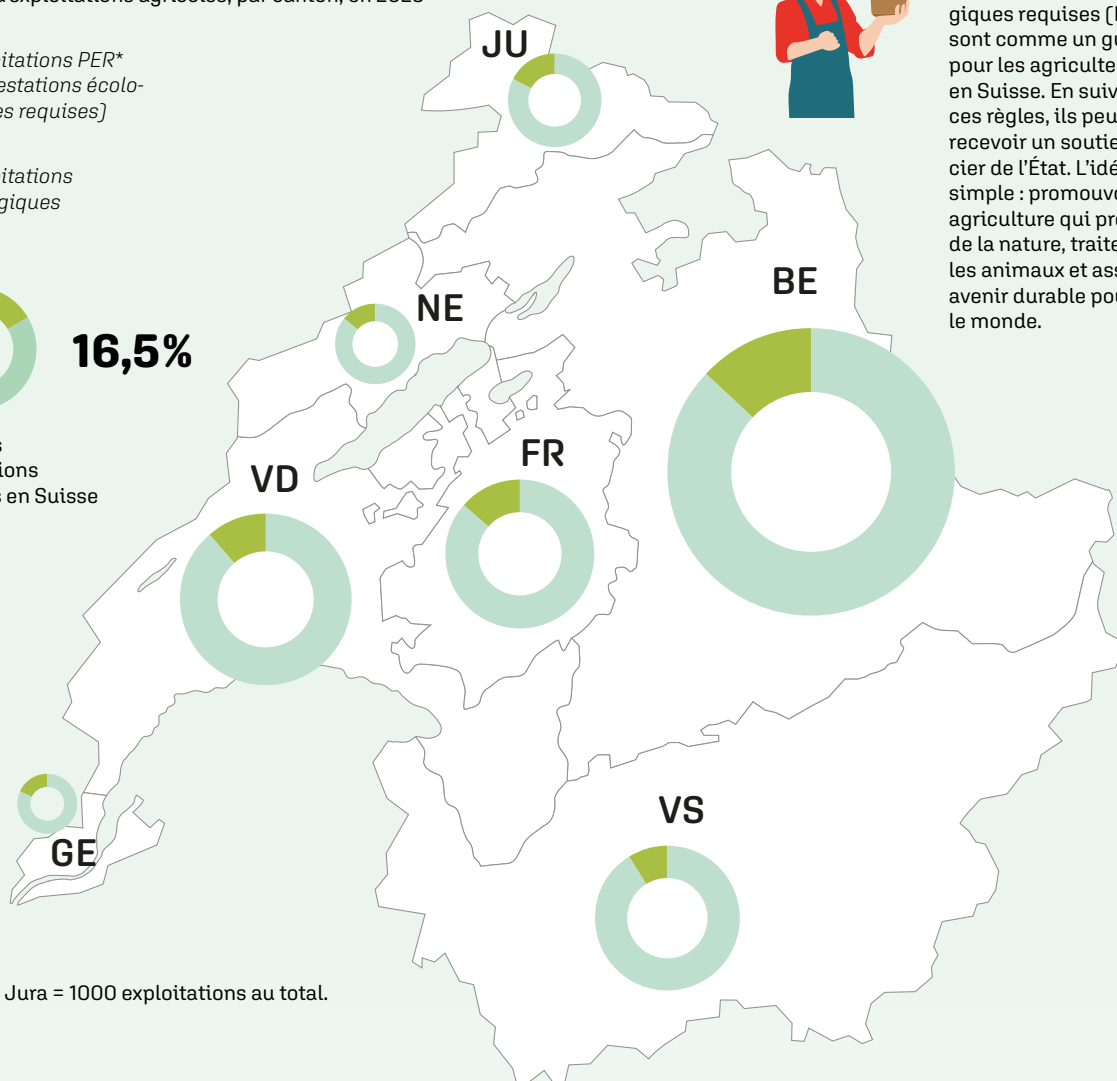
Nombre d'exploitations agricoles, par canton, en 2023

Exploitations PER*
[= prestations écologiques requises]

Exploitations biologiques



16,5% des exploitations agricoles en Suisse sont bios en 2023



* Les Prestations écologiques requises (PER) sont comme un guide pour les agriculteurs en Suisse. En suivant ces règles, ils peuvent recevoir un soutien financier de l'État. L'idée est simple : promouvoir une agriculture qui prend soin de la nature, traite bien les animaux et assure un avenir durable pour tout le monde.



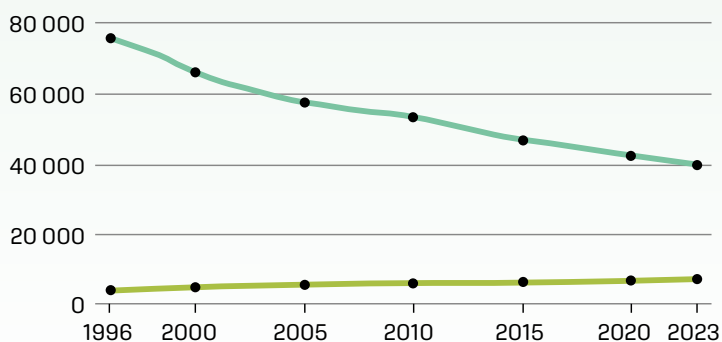
10

Exemple: Jura = 1000 exploitations au total.

Évolution du nombre d'exploitations agricoles, en Suisse

Exploitations PER*
[= prestations écologiques requises]

Exploitations biologiques



Taille moyenne d'une exploitation en hectares

22 ha



70 ha



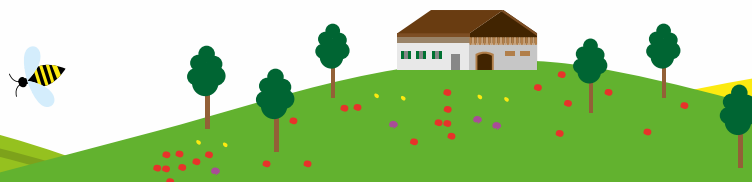
176 ha



2950 ha



1 hectare = environ la superficie d'un terrain de foot



«Ma nouvelle vie est incroyablement gratifiante »

Christel Petit
Agricultrice,
Lully (VD)



Propos recueillis par Pascale Bieri

Parlez-nous un peu de votre parcours. Comment êtes-vous passée de l'hôtellerie à l'agriculture ?

Avant de revenir à la ferme familiale du Petit Sécheron, j'ai travaillé huit ans dans l'hôtellerie à New York. Le décès de mon père en 2015 a été un tournant décisif. Il était important pour nous de préserver ce patrimoine familial. Reprendre la ferme s'inscrit également dans une démarche de recherche de bien-être et de durabilité. L'exploitation n'étant pas très grande, il a fallu réinventer notre modèle pour pouvoir en vivre.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier d'agricultrice ?

L'agriculture me permet de me reconnecter à la terre, de nourrir la population et de travailler avec les saisons. J'aime être constamment en mouvement et travailler en extérieur. Cela donne un vrai sens à ma vie, bien au-delà de ce que je pouvais trouver dans un bureau. J'apprécie aussi l'aspect communautaire de notre ferme, où nous offrons des paniers de légumes en

circuit court et accueillons des écoles pour partager notre quotidien.

Pouvez-vous décrire une journée typique dans votre vie d'agricultrice ?

Il n'y a pas vraiment de journée type ! Chaque matin, je commence par une sortie dans le jardin pour voir comment poussent les légumes, et ce qu'il y a à faire. Ensuite, je peux accueillir une classe, préparer des repas ou gérer l'administratif. Le travail varie beaucoup selon les saisons et les activités du jour. Parfois, je collabore avec la personne qui gère les grandes cultures ou je m'occupe des visites scolaires à la ferme.

Quels conseils donneriez-vous à un jeune de 12-15 ans qui s'intéresse à l'agriculture ?

Je lui dirais de suivre sa passion et d'être prêt à apprendre constamment. L'agriculture demande de nombreuses compétences variées, de l'organisation à la gestion du temps, en passant par la vente et le marketing. Il faut aussi avoir une mentalité de réso-

lution de problèmes. Chaque jour apporte son lot de défis, mais c'est aussi incroyablement gratifiant. Se reconnecter à la nature et comprendre l'importance de nourrir les autres avec des produits de qualité sont des aspects essentiels de ce métier.

11



L'école à la ferme : une reconnexion à la terre

Depuis 2021, la ferme du Petit Sécheron accueille des élèves dans le cadre de L'école à la ferme. Ce programme permet aux enfants de découvrir les cycles de la nature et les réalités du travail agricole. En collaboration avec la ferme voisine, Christel Petit reçoit des classes plusieurs fois par saison. Les élèves participent à des activités pratiques, comme la préparation de repas avec les produits de la ferme, et apprennent la saisonnalité des cultures. Cette initiative vise à reconnecter les jeunes avec la terre et à leur faire comprendre l'importance de l'agriculture dans notre alimentation.

AU PAYS DU LAIT ET DES HERBAGES

Les vaches font partie du paysage et de la culture en Suisse. On les voit brouter paisiblement l'herbe dans les pâturages de plaine ou de montagne. Elles empêchent ainsi que ces terres soient progressivement envahies par la forêt et les broussailles. De plus, leur lait nous fournit de nombreux produits.

Les paysans suisses élèvent



~ 500'000
vaches laitières

Une vache boit environ



100
litres d'eau/jour

Une vache consomme chaque jour:

en été



80 kg
d'herbe

+ **3 kg**
de foin

en hiver



20 kg
de foin

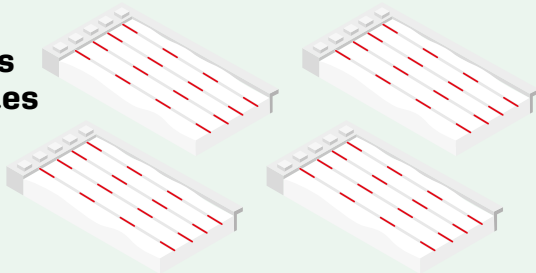


+ **2 kg**
de céréales

qui produisent

4 piscines olympiques

chaque jour



Un suisse consomme
60 litres
de lait par année



Un suisse consomme
22 kilos
de fromage par année

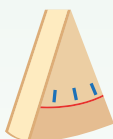
12



= **5,5 kilos**
de séré
... OU ...



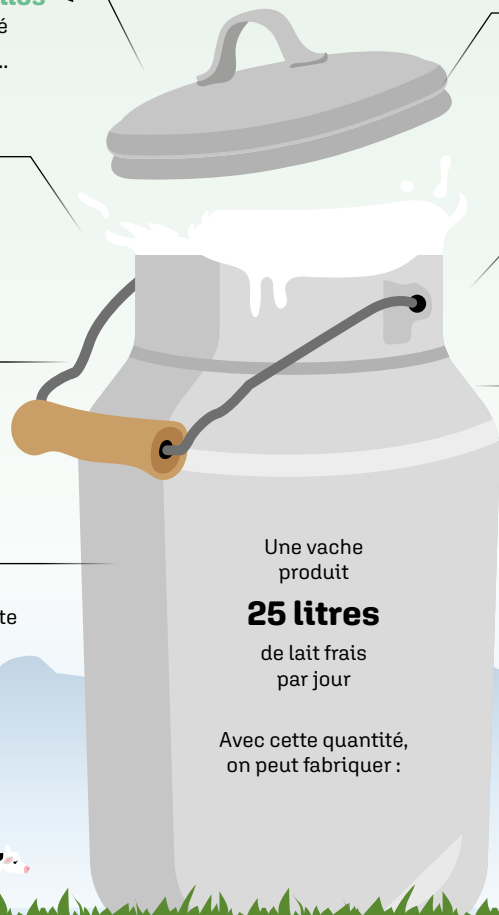
= **3,3 kilos**
de tomme
... OU ...



= **2,6 kilos**
de Gruyère AOP
... OU ...



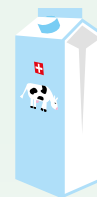
= **2,1 kilos**
de rebibes
(fromage à pâte
extra-dure)



Une vache produit
25 litres
de lait frais
par jour

Avec cette quantité,
on peut fabriquer :

= **25 litres**
de lait pasteurisé
... OU ...



= **25 kilos**
de yoghourt
... OU ...



= **1,4 kilos**
de beurre
... OU ...



= **2 litres**
de crème



«Les agriculteurs connaissent et protègent la nature»



Leo Blättler
Producteur de lait
pour le Gruyère
AOP Bio et de miel,
La Châtagne (NE)



Propos recueillis par Etienne Arrivé

Vous produisez du lait destiné à la fabrication du gruyère depuis 1989. A quel moment avez-vous réalisé que vous pouviez faire mieux pour l'environnement ?

Nous avons 40 vaches laitières montbéliardes nourries à 97% avec nos propres fourrages, sec en hiver et pâture en été selon le cahier des charges du Gruyère AOP. A 1040m d'altitude, nous dépendons beaucoup de la météo, et la période de végétation est très courte, si bien que nous ne pouvons pas produire sur l'exploitation les 3% de concentrés alimentaires restant, nécessaires pour équilibrer la ration et garder nos bêtes en bonne santé. Chacune de mes vaches produit au quotidien environ 20 litres de lait d'excellente qualité, amené deux fois par jour à la fromagerie toute proche. C'est notre fierté. En 2009-2010, un expert m'a dit que j'étais proche des conditions du bio, j'ai donc décidé d'arrêter les produits phytosanitaires et d'arracher les plantes invasives ou toxiques à la main. Ici c'est environ 20% de travail supplémentaire, sachant qu'on ne travaille qu'à deux, avec mon fils Tony, pour 60 hectares.

Justement, votre fils, qui a 27 ans, est sur le point de reprendre votre exploitation. Quelle est sa contribution à cette démarche ?

Il s'est formé pendant trois ans dans les grandes cultures, en Normandie et en Suisse allemande, et il a vu comment faire autrement. Grâce à lui, nous avons commencé à planter de la luzerne et à améliorer la qualité du sol. Récemment, j'ai constaté, par endroits, que le sol absorbait mieux l'eau, signe d'une terre moins tassée et plus vivante. Mon fils croit également aux effets du calendrier lunaire pour les semis, le désherbage, la sortie des vaches et l'entretien des ruches. Nous respectons donc certaines dates, on veut croire que c'est efficace !

Depuis 2008, vous avez aussi repris l'exploitation des ruches de la ferme. Que faites-vous pour le bien-être de vos abeilles ?

Je fabrique déjà leurs ruches, je monte tout moi-même. Nous veillons essentiellement à ce qu'elles trouvent leur nourriture sur place. Par exemple, nous ne fauchons

pas les pissenlits le matin et laissons les fleurs d'aubépine. On peut encore citer le thym, les trèfles. Nous faisons aussi attention aux machines de fauchage pour les épargner au maximum. Et quand nous récoltons le miel, nous en laissons une partie pour qu'elles se nourrissent elles-mêmes sans apport de sucre.

En quoi l'attention que vous leur consacrez désormais est-elle utile pour le reste de votre exploitation ?

Les fleurs que nous préservons pour les abeilles bénéficient elles-mêmes de leur pollinisation, ce qui enrichit notre miel d'une saveur unique. En 2023, nous avons récolté 35 kilos de miel par ruche, sachant que j'ai 15 ruches... Notre approche, bien que biologique, est parfois plus productive que certaines méthodes conventionnelles. Mais cela dépend grandement de la météo !

13



ÉVOLUTION DES MOYENS ET TECHNIQUES DE TRAVAIL

L'agriculture en Suisse a beaucoup évolué au cours des siècles. Autrefois, tout se faisait à la main, mais aujourd'hui des équipements modernes facilitent le travail. Ces machines permettent d'avancer plus vite et de mobiliser moins de personnes. Avec les nouvelles technologies numériques, les agriculteurs peuvent désormais surveiller leurs cultures et leurs fermes avec plus de précision. Ils utilisent ainsi moins de ressources, comme l'eau ou les engrais, ce qui protège mieux l'environnement.

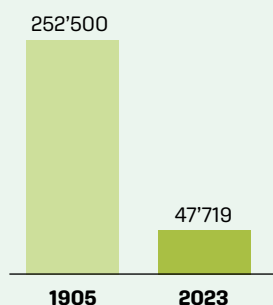


3%

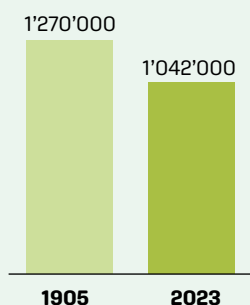
de la population
seulement travaillent
aujourd'hui dans
l'agriculture et
nourrissent en partie
le reste de
la population



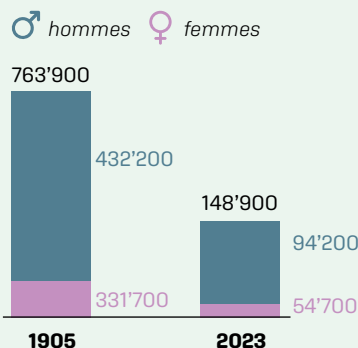
Nombre d'exploitations agricoles



Surface agricole utile (en hectares)



Emplois dans le secteur agricole



~7%

des exploitations
sont dirigées
par des femmes
en 2023



14

VERS L'AGRICULTURE DU FUTUR GRÂCE À L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Les nouvelles technologies transforment aujourd'hui l'agriculture suisse en une industrie plus durable et plus efficace.

DRONES

Pour la surveillance des cultures

Les drones permettent une vue aérienne des champs pour surveiller la santé des cultures, détecter les zones de stress hydrique, et observer les problèmes de croissance.

AVANTAGES

- Permet une intervention rapide
- Gère les ressources précisément
- Réduit le gaspillage d'eau et d'engrais

GPS ET CAPTEURS

Pour l'agriculture de précision

Les tracteurs et équipements agricoles équipés de GPS permettent un semis, une pulvérisation et une récolte précis, réduisant le chevauchement et les pertes.

AVANTAGES

- Améliore l'efficacité des opérations
- Optimise l'utilisation des terres
- Minimise l'impact environnemental

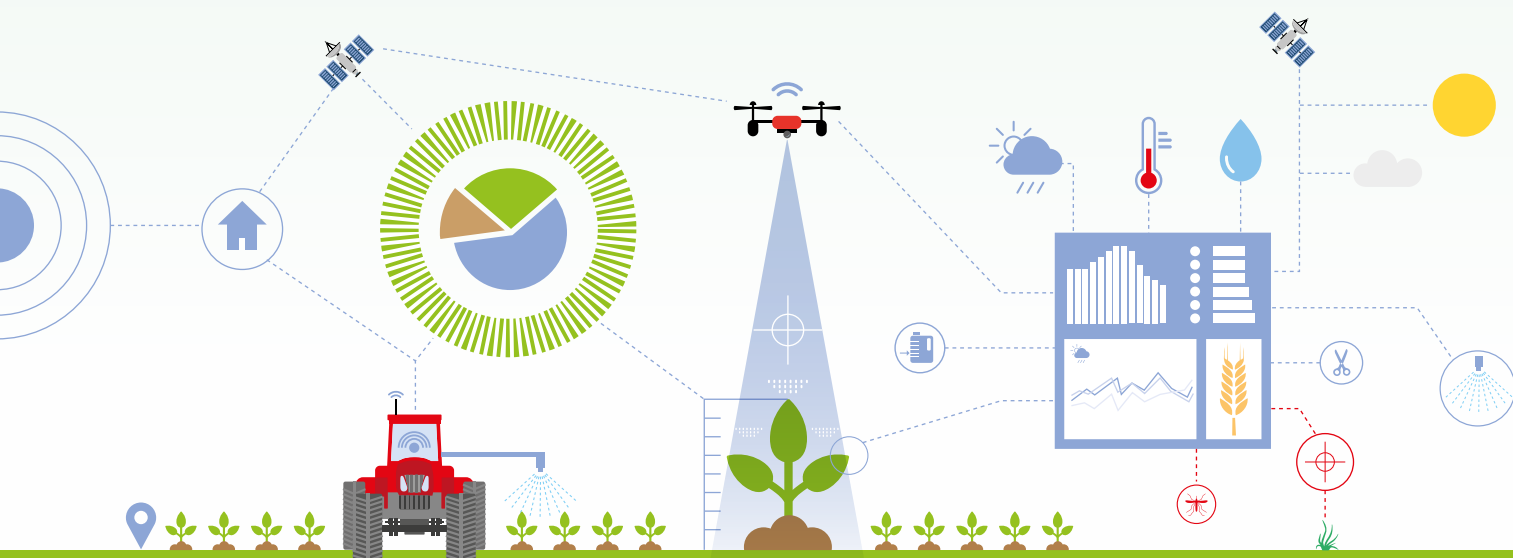
INTELLIGENCE ARTIFICIELLE

Pour l'assistance et la prévoyance

L'IA analyse de grandes quantités de données pour des prévisions de rendement, la détection des nuisibles et l'optimisation des soins apportés aux plantes et aux animaux.

AVANTAGES

- Prise de décisions éclairées
- Augmente les rendements
- Réduit l'usage de produits chimiques



« Nous cultivons des variétés adaptées au climat et au sol »

Jeremy Blondin
Directeur du domaine
des Mattines,
Perly (GE)



Propos recueillis par Pascale Bieri

D'où viennent vos graines et comment les cultivez-vous pour obtenir des fruits et des légumes de qualité ?

Généralement, les maraîchers n'achètent pas des graines, mais des plantons auprès d'entreprises spécialisées. Cela fait gagner du temps et assure une culture régulière. Par exemple, pour les tomates, les plantons sont greffés, ce qui demande un savoir-faire spécifique. Les cultures ont ensuite besoin d'un bon sol, d'un climat favorable et d'un arrosage adapté pour se développer. Un manque d'eau ou, au contraire, trop d'humidité peut poser des problèmes.

Comment faites-vous face aux aléas climatiques et aux parasites dans vos cultures ?

Nous choisissons des variétés adaptées au climat et au sol. Nous utilisons aussi des insectes auxiliaires, comme les coccinelles, pour éliminer les nuisibles. En plus, nous plantons des haies et des bandes fleuries qui attirent des insectes bénéfiques. Par ailleurs, certains, comme nous, cultivent sous serre ou sous tunnels, ce qui permet

de mieux contrôler le climat, de protéger des intempéries et de limiter les maladies liées à l'humidité. Il est également essentiel d'observer et d'anticiper les risques pour éviter les maladies, comme couper les feuilles abîmées pour éviter qu'elles ne pourrissent. Les produits phytosanitaires ne sont utilisés qu'en dernier recours.

Comment déterminez-vous le bon moment pour la récolte ?

Nous récoltons les fruits et légumes à maturité pour garantir leur goût et leur qualité nutritionnelle. Toutefois, certains d'entre eux, dits « de garde », comme les courges ou les carottes, peuvent être cueillis légèrement avant leur pleine maturité et stockés. Cela prolonge leur durée de conservation.

Que se passe-t-il entre la récolte et l'arrivée de légumes dans nos assiettes ?

Après la récolte, les produits sont rapidement transportés vers les magasins ou les marchés. En Suisse, les circuits courts permettent de livrer les

fruits et légumes en 24 heures, ce qui garantit leur fraîcheur. Cela préserve aussi leurs vitamines et nutriments jusqu'à leur arrivée dans les assiettes.

15

La vie à la ferme avec Agriviva

Dès 14 ans, il est possible de découvrir le quotidien d'une exploitation agricole grâce à un stage de 1 à 8 semaines.

Nourrir les animaux, traire les vaches, récolter les légumes ou entretenir les champs sont autant de tâches qui permettent d'acquérir des compétences en organisation et travail d'équipe.

Inscriptions sur : www.agriviva.ch



LE SCARABÉE JAPONAIS, UN RAVAGEUR INQUIÉTANT

Originaire d'Asie, le scarabée japonais (*Popillia japonica*) est un insecte envahissant qui menace la biodiversité et l'agriculture en Suisse. Introduit accidentellement en Europe, ce coléoptère vorace s'attaque à plus de 300 espèces végétales, causant des dégâts considérables sur les cultures, les jardins et les espaces verts. Avec sa capacité à se propager rapidement, il représente un défi majeur pour les agriculteurs et les autorités environnementales.



Considéré comme un organisme de quarantaine prioritaire, il est obligatoire de le signaler et de le combattre. En cas de suspicion, il faut le capturer et s'adresser rapidement au service phytosanitaire cantonal!

Origine

 Japon, Asie de l'Est

Taille

10 à 12 mm de long

Se nourrit de :

feuilles



fruits



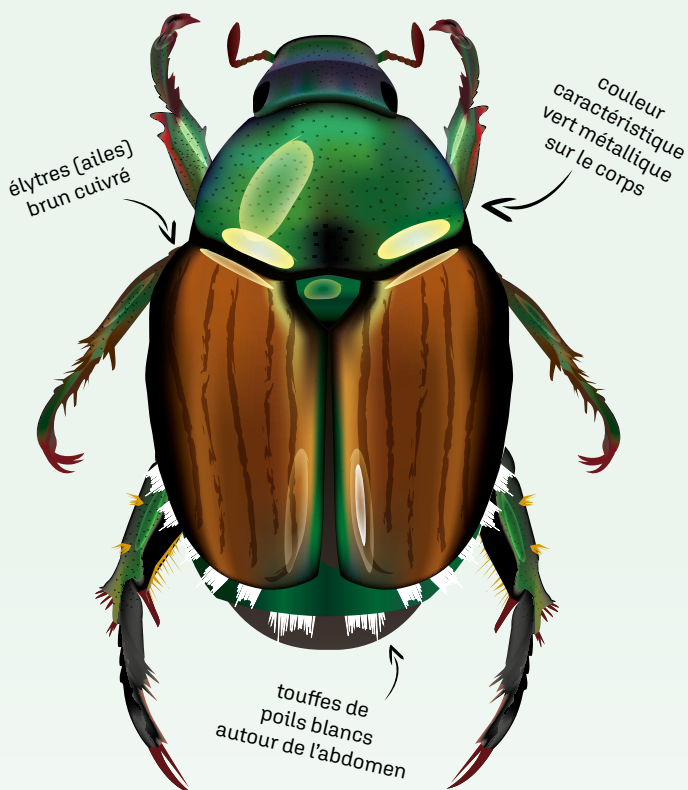
fleurs



Sa larve

se nourrit de:

racines



S'attaque à plus de 300 espèces de plantes dont:



arbres forestiers
(érable, hêtre, chêne)



arbres fruitiers
(pomme, fruits à noyau)



plantes potagères



soja



tomates



fraises



maïs



rosiers



vigne



Si vous êtes motivés à aider la recherche, dirigez-vous vers des études en sciences naturelles. Il devrait y avoir du travail pour longtemps!

1970

Un scarabée japonais a été observé pour la première fois en Europe aux Açores (Portugal).

2014

Signalement d'un spécimen à proximité de l'aéroport de Milan (Italie).

2017

Les premiers individus ont atteint la Suisse (Tessin).

2019

Première population trouvée en Suisse à l'état sauvage.

2020

Extension de son aire de répartition vers le nord.

juillet 2023

Découverte d'une population entière au nord des Alpes à Kloten (ZH).

août 2023

Signalement dans le haut-Valais (Zwischbergen, Simplon).



«Il existe des défis que nous n'avons pas encore résolus»



Olivier Viret
Responsable
des cultures spéciales
au canton de Vaud.



Propos recueillis par Etienne Arrivé

Au moins, dans les bandes dessinées japonaises, on s'attend à ce que les super-méchants aient de super-pouvoirs. Mais le seul qu'on puisse reconnaître, en Europe, à un insecte comme «Popillia japonica», c'est d'avoir voyagé clandestinement, sans se faire remarquer.

Dans le nord-est asiatique, il connaît des ennemis, prédateurs ou conditions climatiques, qui permettent de le réguler. Ce n'est pas forcément le cas ailleurs sur la planète. Comme au nord de l'Italie, par exemple, où il a été repéré pour la première fois en 2014 près de l'aéroport international de Milan, il s'est installé partout où il peut trouver de la nourriture et un abri.

Cet insecte est un vrai glouton. L'hiver, il mange les racines des pelouses. Puis, entre la mi-mai et le mois de septembre, il vole d'une plante à l'autre et dévore tout. En Suisse, cette bête que l'on qualifie de ravageur, est considérée comme un organisme «de quarantaine prioritaire», ce qui signifie qu'il faut signaler sa présence et tout faire pour l'éliminer. Mais c'est un long combat, à armes inégales.

Dans un jardin, sur un terrain de foot, des pièges spécifiques et des insecticides peuvent le mettre KO. Mais s'il s'installe dans la campagne ou sur un camion, rien ne l'empêche de franchir les frontières. Et si l'on choisit d'introduire également son ennemi naturel, gare aux conséquences imprévisibles. C'est pourquoi, nos régions proches de l'Italie, comme le Tessin et maintenant le Valais, sont déjà en alerte car leurs vignes et leurs arbres fruitiers sont menacés.

Pour se rassurer, on peut se dire que l'agriculture a surmonté déjà plusieurs fois pareilles menaces. Ainsi pour la pomme de terre, victime, il y a un siècle, d'un autre coléoptère, le doryphore. A défaut d'autres méthodes disponibles, ce sont les hommes et même souvent des écoliers, qui s'y étaient attaqués... à la main !

Gardons-le bien à l'esprit: si les transports de marchandises se multiplient à travers la planète, les insectes clandestins se propagent au même rythme. Raison de plus pour consommer local.

Comment éviter que les ravageurs voyagent dans nos bagages?



Évitez de transporter des végétaux non contrôlés.



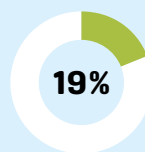
Observez bien les plantes avant de les ramener.



Les plantes en Garden Center se doivent d'avoir un passeport phytosanitaire attestant leur contrôle.

LA BIODIVERSITÉ

En Suisse, l'agriculture joue un rôle essentiel dans la préservation de la biodiversité. Les exploitations sont encouragées à mettre en place des zones spéciales appelées Surfaces de Promotion de la Biodiversité (SPB) pour favoriser la faune et la flore locales. Elles reçoivent des paiements directs de la Confédération à la condition de respecter les règles des Prestations Écologiques Requises (PER).



de la surface agricole suisse est dédiée à la promotion de la biodiversité

7%

de la surface totale d'une exploitation agricole doit être consacrée à promouvoir la biodiversité végétale et animale



COUVERTURES VÉGÉTALES

Plantes semées entre les périodes de culture, qui protègent le sol, réduisent l'érosion et favorisent les organismes du sol.



TAS DE BRANCHES

Constitué de branches provenant de l'entretien des haies, il est colonisé par des oiseaux, reptiles et insectes.

BANDES FLEURIES



Ces bandes de plantes indigènes attirent les pollinisateurs (abeilles, papillons, etc.) et fournissent des habitats pour diverses espèces d'insectes.

LA ROTATION DES CULTURES, UN SECRÉT POUR DE MEILLEURS SOLS



Les agriculteurs varient les cultures dans un même champ sur plusieurs années. Comme par exemple, le blé, les pommes de terre, les pois puis la prairie.

Cette méthode améliore la santé des sols, favorise la biodiversité des plantes, limite les maladies et les ravageurs ce qui permet d'avoir de meilleures récoltes.



MURS EN PIERRES SÈCHES

Constitués de pierres naturelles jointes sans mortier, ils constituent un abri pour les reptiles, les insectes, les araignées et les escargots. Les mousses et les lichens colonisent aussi les pierres.

18



HAIES ET BOSQUETS

Les haies sont des corridors écologiques essentiels pour la faune, offrant des habitats pour les oiseaux, les petits mammifères et les insectes.



ARBRES FRUITIERS À HAUTES TIGES

Constituent un habitat important pour les oiseaux qui se nourrissent aussi d'insectes nuisibles. À l'ombre humide des arbres fruitiers, des plantes spécifiques se développent.

PRAIRIES NATURELLES



Les prairies extensives, souvent fauchées tardivement, favorisent la diversité des plantes sauvages et des insectes.



MARAIS ET ZONES HUMIDES

Ces espaces contribuent à la conservation d'espèces aquatiques et de nombreuses autres espèces qui dépendent des habitats humides. Les marais jouent un rôle important en tant que réservoirs de carbone.

«La campagne suisse embellie par des méthodes agricoles durables »

Propos recueillis par Pascale Bieri

Qu'est-ce qui rend la campagne aussi colorée et diversifiée ?

Les paysages de la campagne, sont en grande partie dus au travail des agriculteurs. Ils plantent des haies, des arbres et des fleurs, ce qui ajoute des couleurs et de la diversité au paysage tout en favorisant la biodiversité. Les diverses cultures, et leurs rotations, visent avant tout à produire notre nourriture, mais elles contribuent aussi à former des mosaïques agréables à regarder et une belle nature dont nous profitons tous.

Que font les agriculteurs suisses pour favoriser la biodiversité ?

En Suisse, les agriculteurs consacrent environ 19% de leurs terres à la promotion de la biodiversité, bien plus que les 7% initialement demandés. Ils plantent également des haies et sèment des prairies fleuries pour offrir des habitats aux insectes et aux petits animaux. Toutefois, la qualité de ces zones pourrait encore être améliorée pour mieux protéger certaines espèces menacées. Une réduction de ces surfaces est envisageable si leur qualité est renforcée.

Alain Lugon
Biologiste,
Cernier (NE)



On utilise de moins en moins de produits chimiques en agriculture, qu'est-ce que cela apporte ?

En utilisant moins de produits chimiques, les paysans contribuent à préserver les nappes phréatiques et les rivières. Ils protègent également les insectes et les petits organismes dans le sol, qui sont très importants pour garder les sols en bonne santé. Pour encore progresser, il est important de continuer à développer des alternatives naturelles pour se débarrasser des ravageurs, comme favoriser leurs prédateurs naturels.

On voit de moins en moins de champs labourés, sans rien dessus en hiver, pourquoi ?

Les agriculteurs utilisent des méthodes qui protègent mieux les sols. Ils évitent de labourer trop profondément et plantent des fleurs ou des herbages entre les cultures. Cela aide à maintenir le sol en place, réduisant ainsi les risques d'érosion et les dégâts causés par les fortes pluies. Ces couverts améliorent aussi la qualité du sol.

Comment se comporter à la campagne

En respectant le travail des agriculteurs, on aide à préserver la beauté et la santé des paysages ruraux, ce qui contribue à notre bien-être à tous.



On ne marche pas sur les cultures, les prairies fleuries et les champs d'herbe.



En emportant ses déchets et en ramassant les crottes de son chien, on garde la campagne propre.



On ne dérange pas les animaux et les insectes.



On suit les chemins balisés pour protéger les cultures et les habitats naturels.

L'ARBORICULTURE ET SES RAVAGEURS

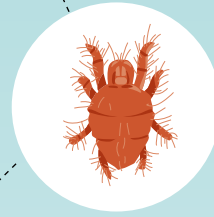
Les ravageurs provoquent une baisse des rendements et de la qualité des fruits, affectant la production et les revenus des agriculteurs suisses.

--- s'attaque à ces fruits



CARPOCAPSE

Les larves de ce papillon de nuit creusent des galeries dans les fruits, les rendant impropres à la consommation ou à la vente.



TÉTANYQUE

Acarien se nourrissant des cellules des feuilles en tissant des toiles. Sa salive toxique affaiblit les végétaux.



DROSOPHILE SUZUKII

Ses larves se développent à l'intérieur des fruits, les rendant non comestibles.



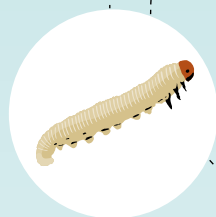
TORDEUSE

Originaire d'Asie, elle attaque en plus des pêchers, d'autres arbres fruitiers en creusant des galeries dans les branches et les fruits.



PSYLLE DU POIRIER

Se nourrit de la sève des arbres. Ses larves produisent un miellat collant qui favorise le développement de la fumagine (champignon noir) sur les feuilles et les fruits.



HOPLOCAMPE

Sorte de petite guêpe qui pond ses œufs dans les fleurs des arbres fruitiers. Les larves se développent ensuite dans les jeunes fruits, provoquant leur chute.



PUCERON

Insecte suceur qui se nourrit de jeunes pousses et de feuilles.



MOYENS DE LUTTE :

TRAITEMENTS BIOLOGIQUES

Produits issus de molécules naturelles qui sont des composés chimiques présents dans la nature comme les phéromones (confusion sexuelle).

PRATIQUES CULTURALES

Filets anti-insectes, taille, bandes fleuries, etc.



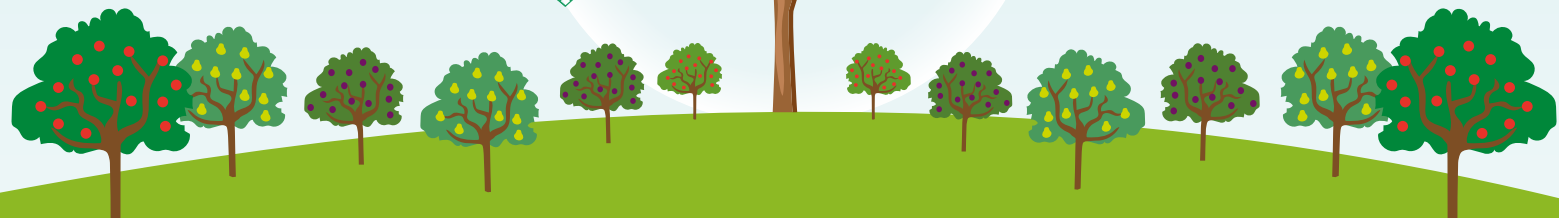
une larve de coccinelle peut manger 60 pucerons par jour !

ENNEMIS NATURELS - AUXILIAIRES

Les coccinelles, chrysopes, guêpes parasites, syrphes, araignées, forficules sont de précieux alliés dans la lutte contre les ravageurs et protègent de nombreuses cultures. Ils assurent la pollinisation, régulent les insectes « nuisibles », recyclent les déchets et contribuent à la préservation de l'environnement.

TRAITEMENTS CHIMIQUES

Produits développés à l'aide de molécules de synthèse.





«Aujourd'hui, chaque traitement est ciblé et réfléchi»

Pierre Dorsaz
Arboriculteur,
Riddes (VS)



Propos recueillis par Pascale Bieri

Quels sont les principaux problèmes que vous rencontrez dans votre verger tout au long de l'année ?

Les principaux défis incluent les insectes nuisibles comme le carpocapse, les maladies comme la tavelure et l'oïdium, et bien sûr, les caprices de la météo. Par exemple, des précipitations excessives peuvent favoriser l'apparition de champignons, et nous devons être constamment vigilants.

Quels types de traitements utilisez-vous pour protéger vos arbres fruitiers et qu'est-ce qui a changé ces dernières années ?

Autrefois, nous utilisions des produits à large spectre qui éliminaient tous les insectes, y compris les prédateurs naturels. Aujourd'hui, les traitements sont beaucoup plus ciblés et conçus pour ne détruire qu'un parasite spécifique, à la fois. De plus, nous utilisons des seuils de tolérance. C'est-à-dire que nous n'intervenons pas avant que les parasites aient atteint un certain nombre. Nous faisons également attention à appliquer les produits de manière à protéger les polli-

nisateurs comme les abeilles, par exemple en traitant la nuit ou en utilisant des méthodes non chimiques comme la confusion sexuelle, grâce à des diffuseurs de phéromones, pour perturber la reproduction des insectes nuisibles.

Que se passerait-il si vous ne faisiez rien ?

Si nous ne traitons pas nos arbres, les insectes nuisibles et les maladies pourraient se propager sans contrôle. Cela entraînerait une baisse significative de la qualité et de la quantité des fruits. On pourrait, par exemple, trouver des vers de carpocapse à l'intérieur des pommes, ce qui les rendrait invendables. Sans traitements, nous serions incapables de garantir des fruits sains et propres à la consommation, et notre verger pourrait subir des dommages irréversibles.

Ces traitements peuvent-ils être toxiques pour les consommateurs ?

Les produits que nous utilisons aujourd'hui sont principalement des produits de contact, qu'on pulvérise et qui restent en surface. Ils

s'éliminent rapidement. Et nous arrêtons tous les traitements trois semaines avant la récolte pour que tous les résidus aient le temps de se dégrader. Il faut également savoir que les normes de sécurité alimentaire sont très strictes, en Suisse. Les résidus de pesticides autorisés sont souvent 100 fois inférieurs aux niveaux considérés à risque. Par ailleurs, pour garantir la sécurité des consommateurs, les pratiques de traitement sont régulièrement inspectées sur l'exploitation, et des analyses sont effectuées sur les fruits après la récolte, dans les commerces. Si jamais des résidus dépassent les limites autorisées, c'est une catastrophe pour nous, car toute la marchandise récoltée sur la parcelle est détruite.



21

Une carotte tordue ? Une poire bossue ? Pas de souci !

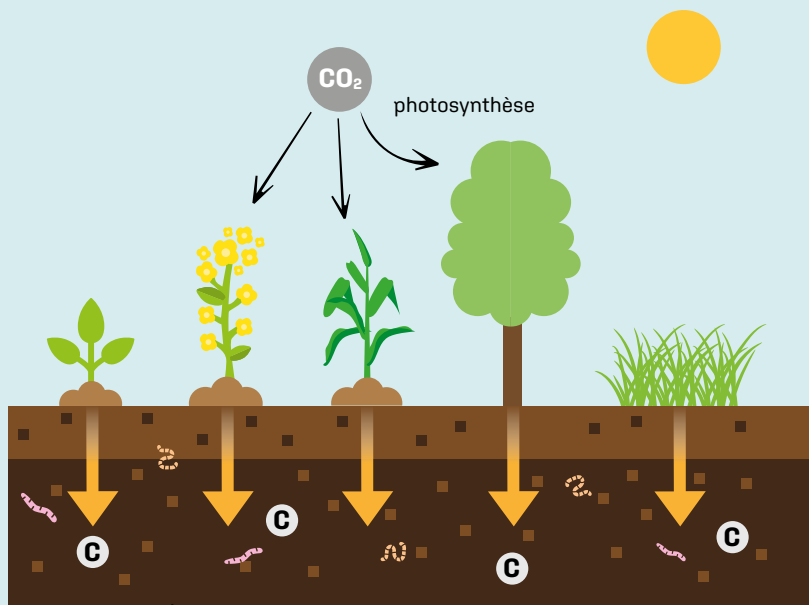
Certains fruits et légumes ont des formes un peu bizarres, mais ils sont tout aussi délicieux que les autres. Alors, pourquoi les laisser de côté ? En achetant ces aliments « moches », on aide à réduire le gaspillage alimentaire. Et ce n'est pas tout : en planifiant bien nos courses, on évite de prendre plus que ce qu'il nous faut.



PRODUIRE NOS ALIMENTS TOUT EN RESPECTANT LE CLIMAT

C'est possible, à condition de « boucler les cycles du carbone et de l'azote ». Concrètement, en attendant la prochaine récolte de céréales, on laboure moins les champs et on cultive, par exemple, des espèces qui couvrent le sol comme la moutarde et le trèfle. Celles-ci poussent grâce à la photosynthèse, qui capte le carbone dans l'air (autrement dit le CO_2). La plante nourrit les bêtes, puis le fumier de ce bétail nourrit le sol à la place des engrais chimiques. On garde aussi ses vaches plus longtemps. Avec une alimentation adaptée, elles produisent alors la même quantité de lait mais émettent moins de méthane. Les agriculteurs réduisent ainsi leur « empreinte carbone ».

Le sol agit comme un réservoir de carbone via la photosynthèse des plantes et des cultures.



22

Les sols riches en carbone sont plus fertiles car ils retiennent mieux l'eau et les nutriments !

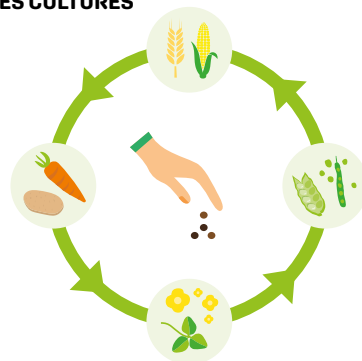


Comment s'impliquer ?

En privilégiant les produits suisses et de saison !

On peut augmenter le carbone absorbé en cultivant les sols de manière spécifique:

EN PRATIQUANT LA ROTATION DES CULTURES



L'alternance des cultures sur une même parcelle préserve la fertilité des sols et limite l'apparition de maladies.

EN ÉVITANT DE LABOURER

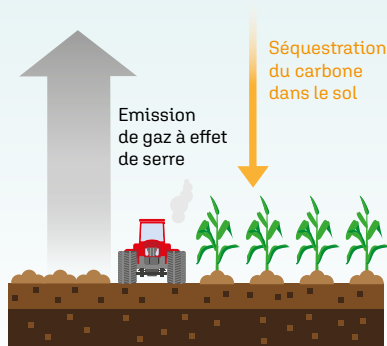


La matière organique reste intacte lorsque la terre n'est pas trop retournée, ce qui permet de stocker le CO_2 , d'améliorer la structure du sol et de favoriser la biodiversité.

AGRICULTURE CONVENTIONNELLE

= Source de gaz à effet de serre

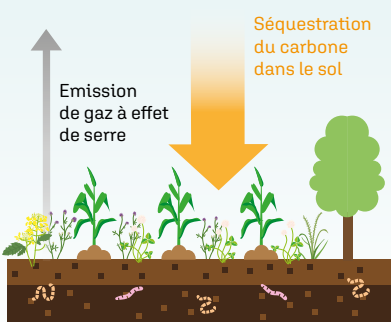
Monoculture, labour



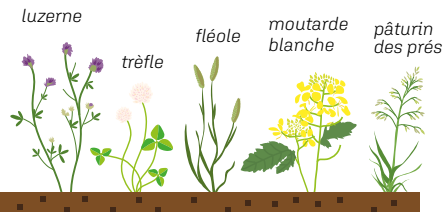
AGRICULTURE DE CONSERVATION

= Puits de gaz à effet de serre

Cultures intermédiaires et intercalaires, semis direct



EN SEMANT DES PLANTES DITES DE COUVERTURE ENTRE LES PÉRIODES DE CULTURES



Grâce au couvert végétal permanent, les plantes captent le CO_2 par la photosynthèse et enrichissent le sol en matière organique. Cette méthode limite l'érosion, améliore la fertilité des sols et préserve la diversité des espèces.

«Tout dépend des méthodes de production»



Aude Jarabo
Directrice
d'AgroImpact,
Association
qui accompagne l'agriculture
suisse dans sa transition climatique.



Propos recueillis par Etienne Arrivé

L'agriculture est le principal responsable du réchauffement climatique, car le plus gros émetteur de CO₂ ?

☒ **FAUX** La majorité de ces émissions proviennent des énergies utilisées pour le chauffage et les transports. Certes, les machines agricoles utilisent aussi du carburant, mais cela ne représente qu'une toute petite partie. En fait, les gaz à effet de serre émis directement par l'agriculture, sont estimés entre 5 et 12% des émissions mondiales.

Nous avons les ressources pour nourrir une planète à 10 milliards d'habitants ?

☒ **VRAI** Tous les agronomes s'accordent à penser que c'est possible, si on répartit et utilise mieux les ressources. Il faut arrêter de produire trop à certains endroits, de gaspiller autant. D'autre part, il ne faut pas vouloir convertir les populations à des régimes alimentaires inadaptés au climat et aux capacités de leurs territoires. Le blé ou le riz ne peuvent pas pousser en Afrique. Ils doivent donc être

importés ce qui peut causer des famines, etc. Alors que le manioc est historiquement la principale culture de ce continent. Attention aussi à ce que les cultures destinées à l'exportation (cacao, café, bananes...) ne concurrencent pas directement l'alimentation du pays.

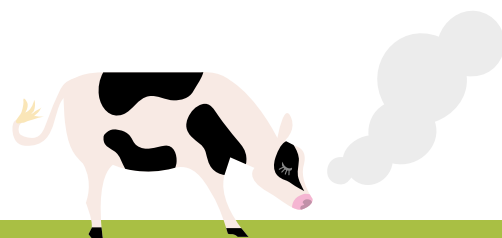
La solution passe par la réduction de notre consommation de viande ?

☒ **FAUX** et à noter qu'en Suisse on ne mange pas tant de viande, mais plutôt beaucoup de fromage, ce qui suppose à peu près le même nombre d'animaux. La solution passe par la consommation de produits locaux et de saison en évitant le gaspillage alimentaire. Certes, il faut réduire la quantité de gaz méthane produit par la digestion des ruminants, mais il faut aussi diminuer l'apport d'engrais chimiques sur nos champs afin de limiter les émissions de protoxyde d'azote. On a donc besoin des animaux et de leur fumier pour éviter la fertilisation des sols à partir du pétrole. Il faut trouver le nombre d'animaux adéquat,

avec une espérance de vie plus longue ainsi qu'une alimentation locale, afin de couvrir nos besoins en protéines et en matières organiques sans libérer trop de méthane. Il est aussi important de réduire le CO₂ des machines agricoles, par exemple en limitant le labourage des champs.

Pour engraisser nos animaux de rente, nous détruisons les plus grandes forêts de la planète ?

C'est ☒ **FAUX** pour la Suisse, qui n'importe pratiquement que des céréales européennes. Quand on achète de la viande suisse, il n'y a pas de risque de contribuer à la déforestation - bien au contraire - puisque nos bêtes sont aussi nourries avec nos herbages des montagnes. Mais cette déforestation est hélas ☒ **VRAI** dans d'autres pays du monde. Des forêts sont coupées pour cultiver du soja qui sert à alimenter les animaux d'élevage.



TON BURGER PEUT AUSSI ÊTRE ÉCOLO!

Les ingrédients d'un hamburger, surtout s'ils viennent de loin, ont des effets négatifs sur la planète. Par exemple, la viande importée peut provenir de pays où des forêts sont détruites pour élever des animaux, ce qui libère d'importantes quantités de CO₂ dans l'atmosphère. De même, les légumes cultivés dans des serres chauffées consomment plus d'énergie.

Mais bonne nouvelle : on trouve de nombreux produits locaux et de saison en Suisse. Ils parcourent ainsi moins de kilomètres et sont souvent cultivés de manière plus respectueuse pour l'environnement. En choisissant local et de saison, on peut goûter des aliments frais et savoureux tout en réduisant notre empreinte écologique. Un choix gagnant qui profite à tous!



L'EMPREINTE CARBONE, C'EST QUOI ?

Un calcul qui permet de mesurer la quantité de gaz à effet de serre, comme le CO₂, que nos activités rejettent dans l'air. Chaque fois qu'on utilise de l'énergie (comme en conduisant une voiture ou en allumant la lumière), on produit du CO₂.



IMPORTÉ

Les équivalents CO₂ (CO₂e)
sont une unité de mesure
visant à uniformiser l'effet
climatique des différents
gaz à effet de serre

Équivalents CO₂ d'un burger avec viande selon la provenance des ingrédients (en CO₂e):

INGRÉDIENTS	IMPORTÉS		SUISSES	
80 g Pain farine de blé	Canada	0,143 kg		0,124 kg
10 g Salade	Espagne	0,0029 kg		0,0011 kg
30 g Tomate	Maroc	0,0165 kg		0,0057 kg
20 g Fromage	Angleterre	0,205 kg		0,199 kg
120 g Viande de bœuf	Argentine	5,192 kg		2,311 kg
10 g Oignon	Italie	0,0043 kg		0,0037 kg
	TOTAL	5,56 kg		2,64 kg

24

CO₂

boeuf

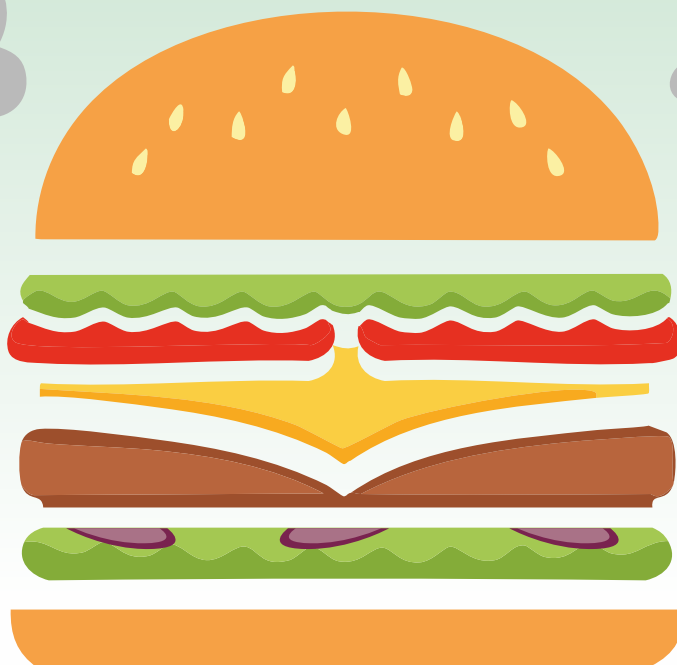
fromage

tomate

pain

oignon + salade

5,56 kg



SUISSE

boeuf

fromage

tomate

pain

oignon + salade

2,64 kg

Des solutions se dessinent en Suisse romande



Cédric Baier
Directeur du
développement
durable chez Zweifel
Pomy-Chips AG.

Propos recueillis par Etienne Arrivé

« Nos produits sont fabriqués autant que possible avec des ingrédients suisses. Mais si les récoltes sont mauvaises, nous devons opter pour des pommes de terre et de l'huile de colza en provenance de l'Union européenne. Notre promesse Swissness s'accompagne de la responsabilité de rendre notre chaîne d'approvisionnement plus durable.

Nous travaillons sur de nombreux leviers, comme notre projet de transformation complète de l'usine de fabrication pour des énergies renouvelables. Et dans le domaine des matières premières, l'agriculture régénérative est idéale : en diminuant le travail du sol et l'utilisation de pesticides et d'engrais, on aide le sol à se régénérer. AgrolImpact est l'organisation leader dans ce domaine en Suisse romande, il était donc clair que nous y adhérierions.

Notre groupe de spécialistes de la pomme de terre, constitué de producteurs de différentes régions, a été invité à notre siège de Spreitenbach (AG), et nous leur avons présenté l'ensemble de notre stratégie de développement durable. Nous avons voté, et une majorité a choisi de collaborer avec AgrolImpact. A présent, nos producteurs peuvent rejoindre volontairement le programme pilote, et bénéficier du soutien d'AgrolImpact et de notre entreprise, afin de s'engager sur la voie d'un avenir plus durable. Nous souhaitons étendre cette initiative à la Suisse alémanique. Nous espérons que si les principaux acteurs du secteur se joignent à nous, d'autres encore le feront également ».



Benoît Stadelmann
En charge
de la biodiversité
terrestre au
WWF Suisse.

« Avec l'association AgrolImpact, une porte s'est ouverte vers une collaboration entre le monde agricole et les ONG. Il faut être honnête: on avait souvent été opposés, parfois exagérément. La vérité, c'est que nous avons les mêmes attentes. L'agriculteur veut un sol sain, pour produire et pour pouvoir, un jour, remettre son exploitation, par exemple à ses enfants. A notre niveau, nous souhaitons aussi que l'écosystème fonctionne: pas de pollution dans les eaux et un réseau d'espèces le plus riche possible afin de résister aux changements climatiques. Donc on va vers le même monde, et c'est souvent le débat politique qui nous oppose, à l'occasion des campagnes de votations en particulier.

Avec AgrolImpact, le WWF a la possibilité de travailler dans le concret de l'agriculture et de le financer, grâce aux primes versées aux producteurs par des entreprises comme Nestlé (ou Zweifel). C'est un système qui nous paraît juste, car on ne peut pas laisser les agricultrices et agriculteurs supporter seuls tous les coûts des changements nécessaires. Bien sûr, des divergences existent. Par exemple, nous n'avons pas la même notion de vitesse pour la réduction de certains pesticides. Mais on sait qu'il faut trouver des solutions qui soient bonnes pour l'économie, l'environnement et le monde agricole. Pour le WWF, c'est un choix politique, qui suppose de vrais résultats pour ne pas être taxés de « greenwashing ».

LE GREENWASHING, C'EST QUOI ?

C'est un terme anglais qui signifie « lavage au vert ». Il désigne les techniques utilisées par certaines entreprises pour se donner une image écolo sans vraiment l'être. Leur produit est présenté comme « bio » ou « respectueux de l'environnement » alors qu'il a été fabriqué de manière polluante ou peu durable. Pour savoir si une marque est honnête, on peut vérifier les labels officiels et les informations sur les emballages.

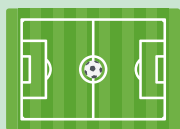
LA POMME, LA STAR DES FRUITS

La pomme est le fruit le plus apprécié des Suisses. Crue, séchée, pressée en jus, transformée en gâteau ou en compote, elle est parfaite pour un petit en-cas à emporter partout. Riche en vitamines et en sucre naturel, la pomme fournit une énergie précieuse pour la journée. D'ailleurs, c'est le fruit le plus cultivé en Suisse. Grâce aux nombreuses variétés indigènes et à leur durée de conservation, on peut en consommer toute l'année. Mais la pomme, ce n'est pas qu'un fruit ! Elle est aussi entourée de symboles et de légendes. Dans le mythe suisse de Guillaume Tell, elle représente la lutte pour la liberté face à l'oppression: l'arbalétrier avait été obligé par le bailli Gessler de transpercer d'une flèche une pomme posée sur la tête de son fils.



16 kg

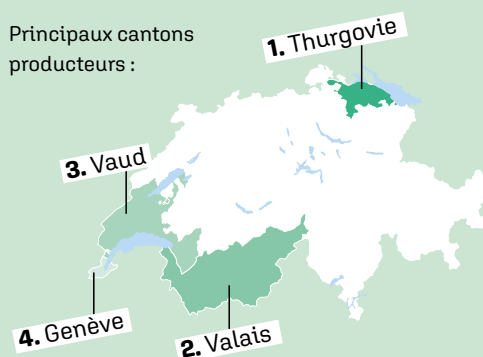
de pommes consommées par habitant par an (= environ 100 pommes)



3'600 ha

les pommes suisses sont cultivées sur un peu plus de 3'600 hectares (= plus de 3'600 terrains de football)

Principaux cantons producteurs :



Variétés les plus produites :

1. Gala



2. Golden Delicious



3. Braeburn



4. Jazz



La Suisse a réduit ses importations de pommes pour encourager la production locale.

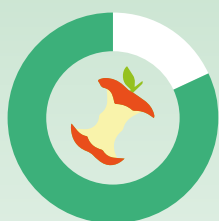
Résultats?

Moins de pollution avec des trajets de transport plus courts et des pommes qui peuvent mûrir tranquillement sur les arbres ici, pour un goût encore meilleur !

Pommes consommées en Suisse (en 2023)

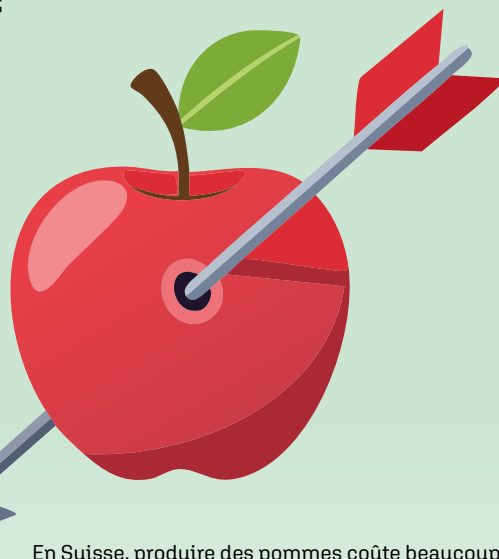
~ 60'000 tonnes au total

dont 19 % importées



Prix moyen à la production de la pomme de table Golden Delicious (fr/kg)

	Suisse	CHF 1.99
	France	CHF 1.20
	Autriche	CHF 0.87
	Allemagne	CHF 0.67



En Suisse, produire des pommes coûte beaucoup plus cher que dans d'autres régions du monde. Mais pourquoi cette différence ?



Coût de la main d'œuvre

La vie étant plus chère en Suisse, les salaires des ouvriers agricoles pour leur travail dans les vergers sont plus élevés qu'ailleurs.



Petites exploitations fruitières

Les vergers des autres pays sont souvent plus grands et produisent généralement plus, avec une utilisation fréquente de machines agricoles.



Normes de qualité strictes

Les règles sur l'utilisation de produits phytosanitaires dans l'agriculture suisse sont très précises en favorisant les méthodes durables pour protéger la nature.



Taxes douanières

Les droits de douane sur les produits importés sont élevés en Suisse, afin de soutenir les producteurs locaux.

Salaires horaires d'un ouvrier agricole

	Suisse	CHF 15.05
	France	CHF 10.90
	Afrique du Sud	CHF 1.35

En choisissant les pommes de la région et de saison, on consomme de façon plus durable pour protéger la planète !



«Les labels doivent simplifier nos achats»

Francesca Martini
Secrétaire générale
regio.garantie
Romandie.



Propos recueillis par Etienne Arrivé

Quels ont été les premiers labels, et quelles étaient leurs raisons d'être?

Ce sont certainement les appellations d'origine contrôlée AOC, qu'on appelle désormais, en Europe et depuis 2013 en Suisse, AOP, pour appellation d'origine protégée. Cette démarche qualité trouve son origine en France dès les années 1930, puis en Italie dans les années 1950. En Suisse, l'ordonnance sur les AOP et IGP remonte à 1997, et le premier produit suisse, autre que du vin, à obtenir à l'époque l'AOC aura été le fromage L'Etivaz en l'an 2000. Sachant qu'une marque régionale, Pays d'Enhaut, avait été créée en octobre 1996. Les objectifs des AOP et IGP sont de protéger les produits du terroir contre l'usurpation du nom ou de la recette, et d'informer les

consommateurs sur un savoir-faire local, pour gagner en notoriété.

Et votre label regio.garantie, comment se situe-t-il vis-à-vis du bio?

C'est complémentaire. Les labels bios ou IP-Suisse règlent les conditions de production, tandis que le regio.garantie, qui est décliné par canton, certifie la provenance d'un produit. Il doit être composé à 100% d'ingrédients régionaux pour les produits bruts, et à plus de 80% pour les produits transformés. Toute notre production labellisée est dûment contrôlée par des organes indépendants qui certifient ainsi la crédibilité des produits. On fait le pari qu'autant les producteurs que les consommateurs sont prêts à payer pour cette garantie-là,

car, en un clin d'œil, vous êtes sûr que c'est du local, que ça crée du travail et des places d'apprentissages.

Était-il nécessaire de rajouter une couche en développant d'autres labels, alors que les AOP et le bio sont plus anciens et ancrés dans le paysage?

Il faut savoir que les cahiers des charges des AOP, par exemple, sont régis par la Confédération. Les processus sont très longs et difficiles. Notre label regio.garantie, lui, a des bases peut-être moins restrictives mais un petit artisan comme une grande entreprise peut y trouver son compte. Nous avons des produits traditionnels, comme les fromages d'alpages ou les meringues, jusqu'à des choses beaucoup plus modernes comme du pop-corn, des chips de maïs ou de pommes de terre locales, des bières, du quinoa, et des produits remis au goût du jour comme les mini-taillés aux greubons du canton de Vaud. On a tout ce que vous voulez, mais en local et en mieux!

MANGER LOCAL ET DE SAISON : UNE DÉMARCHE PLEINE DE BON SENS

Choisir des produits locaux et de saison permet de soutenir les agriculteurs de la région ainsi que de réduire l'impact environnemental lié au transport ou au stockage des aliments. Sans compter que ce choix garantit des aliments frais et savoureux. Par exemple, l'hiver offre une variété de pommes et de légumes comme la rave, tandis que l'été regorge de petits fruits et de tomates. Un geste simple qui profite à tous !



Suisse. Naturellement.