



SCHWEIZER WETTBEWERB  
DER REGIONALPRODUKTE  
CONCOURS SUISSE  
DES PRODUITS DU TERROIR  
CONCORSO SVIZZERO  
DEI PRODOTTI REGIONALI

Delémont, 22 septembre 2023

## Communiqué de Presse

### **Plus un combat, mais une transition écologique de l'économie et alimentation suisse. Le terroir permet de créer du lien, nécessaire pour plus de durabilité.**

*La centaine de participants à la conférence « Terroirs – Plaisirs durables » ont assisté aux exposés d'une quinzaine d'intervenants, lors de la 10<sup>ème</sup> édition du Marché & Concours suisse des produits du terroir, ce vendredi à Cinemont (Delémont). En collaboration avec le centre d'excellence et de compétences pour le développement de systèmes agroécologiques durables dans l'Arc jurassien dans un contexte de changement climatique (CEDD-Agro-Eco-Clim), tout un réseau s'est mobilisé pour débattre sur une question d'actualité, Terroir : plaisirs durables ? Conclusions :*

- Environ un tiers de notre impact climatique provient de notre alimentation. Cela en fait un enjeu primordial.
- Les circuits courts sont l'optimum du point de vue durabilité et permettent un approvisionnement à prix populaires. Malheureusement, seul 48% de notre alimentation est produite en Suisse.
- La viande suisse, basée majoritairement sur les herbages, peut être consommée. Le bilan écologique de la viande devient dangereux si les déplacements sont longs et selon les fourrages utilisés. Le principe « feed no food » doit être respecté, afin de ne pas affourager ce qui peut être mangé par les humains.

Avec cette 10<sup>e</sup> édition, le concours des produits du terroir récompense le meilleurs des produits ancrés dans leur territoire, en Suisse, mais bientôt aussi à travers les pays alpins et depuis quelques années déjà en Afrique (Maroc, Tunisie, Egypte et Cameroun à travers les nations unis (ONU)). Mais le terroir est-il toujours « durable » ? Cette pratique est-elle « durable » ?

Après les salutations d'usages, plusieurs axes ont été approfondies durant la journée. En premier lieu, la situation climatique a été décrite par une climatologue, experte du GIEC, Pr **Martine Rebetez**, qui a démontré une hausse mondiale des températures et ses conséquences : plus de journées caniculaires, des sécheresses plus intenses, un été plus sec, des précipitations plus intenses et un hiver moins enneigé. Les limites de la planète ont également été rappelés, notamment les 6 qui ont déjà été dépassées. Il s'agit de quelques défis parmi les nombreux qui se présente à l'agriculture suisse. Aux acteurs locaux de bien comprendre les enjeux, d'être conscient des risques et de tenter de les diminuer, voire d'identifier des opportunités.

C'est également un message qui peut être retenu de cette journée, des leviers d'actions existent à tous les niveaux pour peu que l'on révise des anciens fondamentaux de nos modèles économiques. Des efforts importants ont été réalisés pour améliorer le bien-être animal en réponse aux attentes de la société, mais cela ne règle pas les nouvelles questions posées à l'élevage par les experts du climat. Des actions simples sont possibles par tout à chacun, comme le fait de privilégier des légumes et des fruits de saison ou encore de soutenir les circuits-courts en optant, par exemple pour des produits « regio.garantie », de même que privilégier qualité et durabilité plutôt que quantité pour la viande et les produits laitiers. Du côté de la production agricole, les initiatives pionnières comme celles présentées lors de l'événement, qui concilient des produits ancrés dans un terroir et des réponses cohérentes aux enjeux de durabilité, doivent pouvoir mûrir et essaimer. D'autres actions nécessitent une mobilisation des chaînes de valeur, peut-être avec l'engagement des pouvoirs publics, notamment « pour contribuer à une diminution du gaspillage alimentaire et à viser un meilleur respect de la pyramide alimentaire », selon la directrice de la Fondation O2, **Stéphanie Mertenat Eicher**.

En agissant sur le comportement humain, certaines barrières au changement pourront être levées. A de trop nombreuses reprises, comme le relevait Martin Pidoux, professeur à la HAFL, le consommateur à des attentes parfois élevés et contradictoires, comme le souhait de vouloir des produits régionaux, mais aussi une grande diversité de produits.

Parmi ces leviers d'action, certains sont déjà actionnés par des producteurs : Agro Centre à Courtételle a élaboré son modèle d'affaire autour des protéines végétales, la Brasserie Blanche Pierre sur a opté pour une utilisation exclusive de bouteilles consignées et l'Association Broquet-Leuenberger a suivi la demande de sa clientèle en se spécialisant en organisateurs d'évènements, de sorties d'entreprises, en passant aux cérémonies funéraires et aux mariages à la ferme ! Il semble ainsi possible de lier plaisirs, durabilité et produits du terroir.

Une table ronde a permis de synthétiser et d'émettre quelques pistes de réflexions pour la suite. **Stéphanie Mertenat Eicher**, directrice de la Fondation O2, **François Monin**, Directeur d'Agri Jura, **Olivier Girardin**, directeur de la FRI et **Christophe Barman**, président de la FRC ont pu débattre et répondre aux questions de la salle. De manière générale, il ressort que les acteurs agricoles continueront d'adapter leur pratique, mais ne pourront le faire de manière déconnectée du reste de la société. Le dialogue entre la production et les consommateurs doit être soigné et viser une meilleure transparence.

L'anthropologue et co-directeur du CEDD, Prof. **Jérémy Forney** a conclu la journée en rappelant les perspectives angoissantes des enjeux climatiques, mais aussi en relevant qu'il est rassurant de voir autant d'acteurs de l'agriculture et de l'alimentation défendre avec autant de conviction l'association entre des produits alimentaires qui donne du sens à celles et ceux qui les produisent, qui les mangent, ainsi qu'à un territoire. C'est sans doute la force unique des produits du terroir de nourrir les liens entre les acteurs, liens plus que nécessaire pour faire avancer notre alimentation vers plus de durabilité.

---

## Contacts médias

- Jérémie Forney, Anthropologue, Professeur à l'UniNe, co-directeur du CEDD Agro-Eco-CLIM  
T 079 299 0117, [jeremie.forney@frii.ch](mailto:jeremie.forney@frii.ch)
- Olivier Girardin, Directeur Fondation Rurale Interjurassienne & Président Concours Suisse des produits du terroir  
T 079 415 14 89, M [olivier.girardin@frii.ch](mailto:olivier.girardin@frii.ch)
- Olivier Lapaire, Resp. Filières alimentaire & Espace rural, FRI Courtemelon, T 032 545 56 90, M [olivier.lapaire@frii.ch](mailto:olivier.lapaire@frii.ch)
- Olivier Boillat, resp. communication, Fondation Rurale Interjurassienne & Président Concours Suisse des produits du terroir T 078 / 757 08 78, M [olivier.boillat@frii.ch](mailto:olivier.boillat@frii.ch)