

Faire mieux connaissance avec l'institut de recherche à Liebefeld et Posieux

L'Agroscope propose des connaissances multiples pour la filière de la viande

Depuis quelques années déjà, l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSJV) entretient des relations étroites avec l'institut de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux – souvent connu sous le nom abrégé de ALP. Orienté par le passé principalement vers les préoccupations de l'économie laitière, il propose maintenant aussi des résultats de recherches pour l'économie carnée, ce qui est tout à l'avantage de l'ensemble de notre branche.

Déjà à l'occasion des deux dernières sessions de notre salon professionnel Mefa, l'Agroscope était présent au stand de l'UPSJV avec une délégation dont les protagonistes sont bien connus de notre association. Il s'agit d'une part de l'actuel directeur de l'UPSJV, Dr. Ruedi Hadorn, qui a créé le secteur de la viande à l'intérieur de l'institut de recherche et en a fait un département substantiel, et d'autre part de Stefan Schlüchter dans la fonction de consultant pour la viande et qui est aujourd'hui maître boucher indépendant à Dürrenroth (BE).

Ces indications sont d'une importance révélatrice dans la mesure où les relations entre l'UPSJV et l'équipe de chercheurs sont très précieuses pour nous et qu'elles ont été développées pendant ces dernières années dans un état d'esprit de coopération rapprochée entre l'ALP et notre Centre de formation ABZ à Spiez. Personne ne discutera que, dans sa précédente fonction comme enseignant professionnel, Stefan Schlüchter s'était particulièrement engagé personnellement pour établir les liens entre les deux institutions de manière absolument légitime. Quant au lien intellectuel et professionnel de notre directeur Hadorn avec la recherche sur la viande, il permettra d'assurer la continuité de la collaboration fructueuse sur le long terme.

Cette introduction met clairement en évidence que l'Agroscope Liebefeld-Posieux mérite qu'on le connaisse mieux que ce n'est actuellement le cas en général dans la filière de la viande. C'est justement le but recherché par notre entrevue ci-après avec l'actuel directeur de l'Agroscope, Dr. Michael Gysi.

«Viande et traiteurs»: Sur le plan de l'économie, la viande occupe environ un quart de l'activité du secteur agricole. Comment les ressources sont-elles réparties à l'intérieur de l'Agroscope?

Dr. Michael Gysi: Comme on le sait, nous nous trouvons en pleine phase de

changement. Le concept de recherche sera restructuré dans les années 2012/13, puis à nouveau selon un rythme quadriennal. Ce n'est qu'alors que la question de la répartition des ressources à l'intérieur de l'Agroscope sera définitivement réglée.

On sait que la Confédération s'est engagée dans un programme d'économies. Prévoyez-vous des conséquences pour l'ALP?

Il y aura en effet des conséquences directes, et nous avons déjà pris des mesures de précaution. C'est ainsi que nous avons vendu la fromagerie expérimentale de Uetligen et convenu à cette occasion un accord d'utilisation avec le fromager afin que nous puissions continuer à y pratiquer si nécessaire les recherches dans ce secteur. Une coopération de type similaire est d'ailleurs déjà en place avec l'ABZ à Spiez, et je la considère comme une réussite.

Par ailleurs nous envisageons déjà le regroupement des exploitations agricoles de Grangeneuve et de Posieux, ce qui promet aussi des synergies qui nous permettront de faire des économies au niveau de la recherche, sans toucher pour autant au centre vital de l'institut. Sans oublier qu'il faut prêter la plus grande attention possible à l'aspect social de cette restructuration – il faut en limiter à un minimum absolu les conséquences au niveau du personnel.

Comment choisissez-vous les sujets de recherche et les principes décisionnels?

L'ALP travaille en lien direct avec la pratique et profite des services des groupes d'experts qui accompagnent les travaux. Un forum qui porte la dénomination «Ligne blanche» s'oriente de manière ciblée sur les préoccupations du lait alors que la «Ligne rouge» s'occupe logiquement de celles de la viande. Ces forums sélectionnent des experts actifs dans leur secteur qui sont directement intégrés dans les équipes de chercheurs – que ce soit comme conseillers ou alors aussi pour soulever des questions. C'est ainsi que les sujets de recherche et les bases décisionnelles sont définis d'emblée dès le début à un niveau de compétences pratiques.

Comment se passe ensuite le transfert de connaissances de l'ALP vers la pratique?

Les groupes de recherche ont pour tâche de pratiquer le transfert des connaissances par l'intermédiaire d'exposés, d'articles de journaux ou



Michael Gysi, directeur de l'ALP, Dr. ès sc. nat. EPF, MBA HSG, responsable du secteur planification et ressources de l'Agroscope.

d'interviews. Il serait inadmissible de conserver nos connaissances et nos expériences à l'ALP comme un trésor secret. Les milieux intéressés – et donc l'économie carnée également – doivent pouvoir bénéficier des avantages de la recherche.

Stefan Schlüchter, maintenant maître boucher indépendant, était consultant à l'ALP pour la viande. Il n'a pas été remplacé. Est-il donc prévu de supprimer ces conseils?

C'est vrai que ce poste de consultant pour la viande a été supprimé. Mais les conseils ne sont pas supprimés pour autant, la disponibilité permanente pour l'activité de conseils a simplement été limitée aux cas de besoins. Pour cela nous comptons sur l'outsourcing, c'est-à-dire que nous recourons à des tiers pour des prestations spécifiques, ce qui permet à l'ALP de ne pas diminuer ses prestations tout en tenant compte ponctuellement des ordres de la Confédération, resp. de l'OFAG, en matière d'économies. Par ailleurs nos collaborateurs Helena Kneubühler et Pius Eberhard sont déjà en contact avec de nombreux bouchers-charcutiers depuis la dernière Mefa et tous deux continueront à garantir à l'avenir aussi des renseignements compétents sur la viande.

Pour terminer nous aimerions aussi savoir comment vous envisagez les principaux points de contact avec l'économie carnée.

En principe nous voulons que les bouchers profitent directement. L'exemple le plus récent est l'article

publié dans votre journal d'association décrivant la fabrication de saucisses lyonnaises avec moins de sel. Il s'agit là d'un cas exemplaire de lien entre la sécurité du produit et la santé des consommateurs.

Monsieur Gysi – nous vous remercions de ce bref état des lieux concernant l'institut de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux, sachant bien sûr que nous aurions pu donner encore beaucoup plus de détails sur vos déclarations. Dans le prochain numéro de «Viande et traiteurs» nous publierons un article se référant spécifiquement à l'orientation de l'ALP en matière d'alimentation, de santé, de goût et des objectifs de recherche.

Aux yeux de l'économie carnée suisse il est clair que les prestations de l'ALP en matière de recherche correspondent aux besoins de toutes les entreprises de la filière de la viande, mais aussi et en particulier à ceux de l'ensemble de la population de notre pays, de sorte que cet institut de recherche réalise un travail de relations publiques à large échelle. Les mesures budgétaires déjà citées plus haut au titre des ordres de la Confédération en matière d'économies sont sans doute raisonnables, mais il n'est pas possible de les pousser encore plus loin sans qu'il en résulte une perte substantielle de la prestation – et cela irait certainement à l'encontre de tout ce que les consommateurs suisses et leurs partenaires dans la branche carnée pourraient souhaiter.

Heureusement que l'ALP existe – aujourd'hui, demain, toujours!

Wö (Iz)