

## Portrait d'Agroscope Qui sommes-nous et sur quoi portent nos recherches?

Agroscope, le centre de compétence de la Confédération pour la recherche agricole, est rattaché à l'Office fédéral de l'agriculture. Sur 3 sites principaux et 15 stations d'essais réparties dans toute la Suisse, le centre mène des recherches pour l'agriculture, la filière alimentaire, la législation et la politique.



Les projets de recherche appliquée durent 4 ans et portent sur des sujets variés. Le programme d'activité en cours comprend les six thèmes prioritaires suivants: l'agriculture et le changement climatique, la protection des ressources naturelles, les systèmes de production agro-écologiques, une alimentation durable et saine, l'élevage des animaux de rente économique et respectueux des besoins de l'espèce et une production alimentaire compétitive (figure 1).

Les recherches d'Agroscope portent sur l'ensemble de la chaîne de création de valeur de la filière agroalimentaire, et visent une agriculture compétitive et multifonctionnelle, des aliments de qualité pour une alimentation saine et la conservation de l'environnement. Dans sa nouvelle stratégie, Agroscope concentre ses activités de recherche sur trois sites principaux:

Outre la recherche liée aux animaux, le campus de Posieux accueillera à l'avenir les recherches sur l'alimentation et la nutrition, les programmes de surveillance et les évaluations de la durabilité, ainsi que des infrastructures pour les laboratoires et les technologies de recherche.

Au centre de recherche de Changins, les collaborateurs·trices se penchent sur le développement de bases pour la protection phytosanitaire ainsi que les systèmes de culture pour les grandes cultures et l'œnologie.

Le troisième site principal se trouve à Zurich-Reckenholz, où l'accent est mis sur la sélection végétale et le développement de variétés, ainsi que sur l'agroécologie et l'œnologie.

Dans les stations d'essais décentralisées, on travaille sur des solutions pratiques applicables au contexte régional et climatique de chacune d'elle. Les technologies intelligentes à Schaffhouse et en Thurgovie, la numérisation à Tänikon, les néobiotes à Cadenazzo ou les produits à base de lait cru à Grangeneuve en sont des exemples.

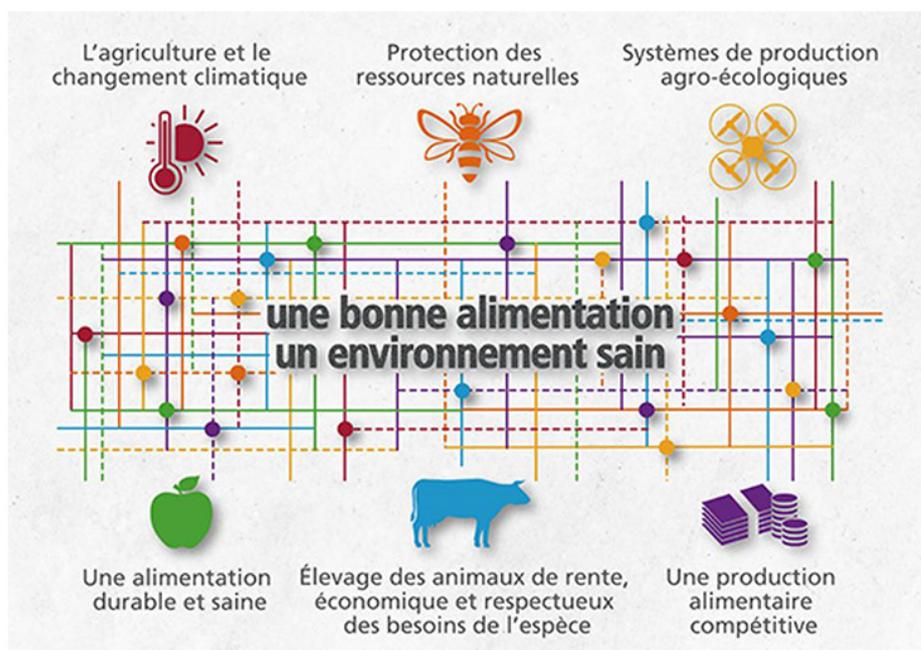


Figure 1: Priorités du programme de travail actuel

Dans un avenir proche, la recherche dans le domaine des denrées alimentaires d'origine animale (en particulier les produits laitiers) et de la transformation (en particulier la fermentation) va déménager de Berne-Liebefeld à Posieux. L'accent est mis sur la qualité du fromage, le développement et la production

Producteurs Suisses de Lait PSL

Swissmilk

Santé & saveur

Laubeggstrasse 68

CH-3006 Berne

[www.swissmilk.ch/nutrition](http://www.swissmilk.ch/nutrition)

Suisse. Naturellement.

de cultures pour la fermentation, la technologie de transformation appliquée et la biotechnologie, la sécurité alimentaire et la nutrition humaine.

Ce domaine de recherche vise à appréhender la biodiversité des micro-organismes dans certains systèmes microbiens des denrées alimentaires. Ces connaissances forment la base pour l'utilisation, la promotion et le contrôle ciblés des micro-organismes naturellement présents ou ajoutés de manière spécifique pour obtenir des aliments de haute qualité, sûrs et sains.

Les projets de recherche d'Agroscope sont conçus pour être proches de la pratique et utilisent les laboratoires modernes des différents sites. Grâce aux enquêtes menées auprès des parties prenantes, les projets de recherche sont adaptés aux besoins de la pratique lors de la phase préparatoire des programmes d'activité tous les quatre ans, mais font aussi l'objet d'adaptations permanentes grâce à leur proximité avec la pratique. Dans le domaine du fromage, par exemple, une équipe de conseillers·ères en fromagerie forme des conseillers·ères régionaux, les soutient en cas de difficultés et transmet à Agroscope les besoins en matière de recherche. Cela nous permet, notamment en ce qui concerne la qualité des fromages et la sécurité alimentaire, de répondre très rapidement aux questions issues de la pratique, par exemple lors de l'évaluation de nouvelles technologies de traite, de nouvelles [plantes fourragères](#) ou de [cas de listeria](#).

Cependant, tous les projets de recherche ne sont pas conçus pour répondre directement aux demandes de la pratique. Nous élaborons également des bases scientifiques sur la composition des microbiomes (p. ex. du [Raclette du Valais](#)) et élargissons ainsi stratégiquement notre collection de base, qui s'est développée sur un siècle et qui comprend plus de 15 000 isolats provenant principalement de la branche laitière et fromagère.

Nous utilisons cette collection de souches pour développer de nouvelles cultures, qui sont ensuite commercialisées exclusivement par [Liebefeld Kulturen AG](#) et mises à la disposition de la branche fromagère suisse. Cette collaboration éprouvée avec la pratique se déroule dans le cadre d'un partenariat public-privé et nous permet de lancer régulièrement de nouvelles cultures, comme récemment la [culture d'affinage Helv 01](#), la [nouvelle culture de yogourt BL 1](#) et la culture de protection contre le gonflement tardif Contra C1.

La collection de souches peut également être utilisée pour valoriser des sources de protéines alternatives et les rendre plus accessibles à l'alimentation humaine. Un [projet de recherche actuel](#) à ce sujet porte par exemple sur l'utilisation de tourteaux pour la fabrication d'une alternative au fromage à raclette au moyen de technologies utilisables dans chaque fromagerie artisanale.

Dans une [étude réalisée en 2023](#), Agroscope a toutefois pu démontrer que la plupart des boissons végétales à l'état brut ne peuvent pas égaler le lait d'un point de vue nutritionnel.

**Producteurs Suisses de Lait PSL**

**Swissmilk**

**Santé & saveur**

Laubeggstrasse 68

CH-3006 Berne

[www.swissmilk.ch/nutrition](http://www.swissmilk.ch/nutrition)

**Suisse. Naturellement.**

De manière générale, les aliments fermentés occupent une place importante dans l'alimentation globale ; en Suisse, un tiers de tous les aliments consommés sont fermentés. Outre leurs qualités gustatives appréciées par les consommateurs·trices, les chercheurs·euses mettent de plus en plus en avant leurs propriétés bénéfiques pour la santé. En outre, les aliments fermentés ouvrent de nouvelles perspectives à l'industrie alimentaire grâce à leur fort potentiel d'innovation et à leur mode de production durable. Dans son programme 2022-2025, Agroscope s'est engagée à démontrer que l'absorption de bactéries et de nutriments provenant de produits fermentés est bénéfique pour la santé et l'environnement ([lien](#)).

Dans le domaine du lait, les [produits à base de lait cru](#) présentent un intérêt particulier, étant donné que leur microbiote peut influencer positivement notre santé. Une [station d'essais décentralisée](#) d'Agroscope se penche actuellement sur le sujet, en menant des recherches pour rendre ce microbiome utilisable en toute sécurité, par exemple par un [enrichissement sélectif](#) ou par la [production de yogourts au lait cru](#). Les chercheurs·euses veulent là aussi profiter des expériences et des connaissances de la pratique et visitent [différentes fromageries en Suisse qui fabriquent des produits au lait cru](#).

## Auteur·e·s

Barbara Walther, Remo Schmidt, Hans-Peter Bachmann,  
Emmanuelle Arias, John Haldemann, Guy Vergères,  
Agroscope  
Schwarzenburgstrasse 161, CH-3003 Bern



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für  
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF  
**Agroscope**

## Impressum

© Swissmilk 2024

Éditeur: Producteurs Suisses de Lait PSL, Swissmilk, Berne

Responsable de projet: Susann Wittenberg, BSc en écotrophologie, Swissmilk

Traduction: Trait d'Union, Berne

Photo: Shutterstock, Agroscope

Newsletter pour les professionnel·les de la nutrition, septembre 2024

Producteurs Suisses de Lait PSL

Swissmilk

Santé & saveur

Laubeggstrasse 68

CH-3006 Berne

[www.swissmilk.ch/nutrition](http://www.swissmilk.ch/nutrition)

Suisse. Naturellement.