

## Communiqué de presse

Berne, le 22. August 2024

### Symposium «Manger de la viande»: hier-aujourd'hui-demain

**Dans le cadre de son 25<sup>e</sup> anniversaire, Proviande a convié des représentantes et représentants de l'ensemble de la chaîne de création de plus-value, des autorités et du monde politique à un symposium. Un programme très varié a été proposé aux personnes présentes. Sous la devise «*La filière viande hier-aujourd'hui-demain*», les intervenantes et intervenants ont abordé différentes thématiques. Lors de la table ronde, trois jeunes ont discuté de leur motivation et de leur engagement dans leur profession, ainsi que de leur vision de l'avenir.**

Quelque 125 représentantes et représentants de la chaîne de création de plus-value viande, partenaires de la filière viande, membres des autorités et personnalités politiques ont répondu à l'invitation au symposium anniversaire de Proviande qui s'est déroulé le 21 août 2024 au centre de congrès Bern Expo. Markus Zemp, président de Proviande, a accueilli les invités et souligné la popularité de la viande: «Les consommatrices et consommateurs suisses aiment toujours autant la viande. L'économie animale et ses produits que sont le lait, la viande, le fromage et les œufs sont inscrits dans l'ADN de la Suisse!» Il a ajouté que l'agriculture était très importante et qu'elle le resterait.

Christian Hofer, directeur de l'Office fédéral de l'agriculture, a transmis le message de salutations de la Confédération. Il a souligné l'importance de la chaîne de création de plus-value Viande pour l'économie suisse et remercié Proviande pour l'excellente collaboration. Dans un résumé de la PA 2030+, il a présenté les défis auxquels est confronté le secteur agro-alimentaire.

Le Dr Balz Horber, ancien directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande et le Dr Juri Auderset, de l'Institut d'histoire de l'Université de Berne, ont jeté un regard sur le passé ainsi que sur l'histoire et l'évolution des boucheries suisses et de la consommation de viande depuis les années d'après-guerre jusqu'à aujourd'hui. Cette évolution de l'importance de la viande dans la société a également eu un impact sur la communication de Viande Suisse, comme Mike Brodbeck, président du Conseil d'administration de l'agence Polyconsult AG, l'a démontré dans sa compilation des sujets publicitaires des 25 dernières années.

Dans le cadre de son intervention, Lorenz Wyss, jusqu'à récemment CEO de Bell Food Group, s'est quant à lui projeté vers l'avenir: «Comment nous préparons-nous aujourd'hui pour demain?», a-t-il demandé. M. Wyss a souligné le fait que la consommation de viande par habitant est globalement en baisse en Suisse et qu'elle devrait continuer à baisser. Mais dans le même temps, la quantité absolue de viande vendue augmente en raison de la croissance démographique. «Tant que la croissance démographique restera élevée, la consommation de viande en valeur absolue augmentera.»

Les habitudes de consommation et les exigences des clientes et des clients en matière de restauration hors domicile ont fortement évolué, comme l'a montré Raphael Reinert, collaborateur scientifique à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires. Le champ de

tension entre les attentes de la clientèle et les exigences liées à la préparation d'un million de repas par jour dans la restauration collective est vaste et constitue un véritable défi.

Le Dr Paolo Colombani, nutritionniste, a clairement expliqué la différence entre substances nutritives et valeurs nutritives: «Nous mangeons des denrées alimentaires, pas des substances nutritives!». En prenant l'exemple du «risque de cancer lié à la viande rouge», il a montré comment différentes études ont abouti à des évaluations différentes et à des recommandations qui ne reposaient pas sur une démonstration univoque des liens de causalité ou du risque absolu de la consommation de viande pour la santé. Judith Riedel, directrice de l'Institut d'agroécologie, a appelé la filière à davantage d'innovation et encouragé les personnes présentes à changer de perspective. C'est le seul moyen de relever les défis d'une économie durable de la viande. Le projet de l'«agroécologie au Liechtenstein» en est un bon exemple.

### **L'avis de la jeune génération**

La table ronde sur la production de viande 2050, animée par Monika Schärer, a également laissé la parole aux jeunes. Jana Burren, cuisinière à Rüfenacht, Martin Stettler, boucher à Schüpfen, et Gabriel Ruckli, agriculteur à Sulz, ont ainsi partagé leurs expériences professionnelles. Martin Stettler pourrait imaginer d'organiser des cours de cuisine dans sa boucherie afin de faire redécouvrir à sa clientèle la préparation des morceaux à cuire ou à braiser. «La confiance dans la viande devrait également être maintenue à l'avenir», a-t-il souligné. C'est aussi l'avis de Jana Burren: «Nous devrions à nouveau apprécier la viande à sa juste valeur». Gabriel Ruckli ne considère pas le fait que ses journées de travail soient souvent plus longues et plus intenses que celles d'un employé de l'industrie comme de l'auto-exploitation. Son activité agricole lui apporte une grande satisfaction: «Mon métier, c'est la réalisation d'un rêve.»

Dans son discours de clôture, le directeur Heinrich Bucher a exprimé la joie que lui a procurée cette journée réussie: «Nous sommes pleins d'entrain pour continuer à travailler ensemble. Je suis confiant: la viande a de l'avenir!».

Interlocuteur:

Lorenz Degen, responsable Communication et Relations publiques

Tél.: 031 309 41 31

E-mail: [medien@proviande.ch](mailto:medien@proviande.ch)