

BEA

# Le retour de la grande foire à Bernexpo



Il est vivement conseillé d'emprunter les transports publics pour se rendre sur le site de la foire. En effet, seul un parking de 5000 places sera disponible. Des billets combinés sont offerts à la vente.

Martine Romanens

**La BEA ouvrira ses portes du 29 avril au 8 mai prochain à Bernexpo.**

Pour plus de 750 exposants (contre 950, en 2019), dont certains sont présents depuis plusieurs décennies, l'arrivée du printemps annonce le grand retour de la foire BEA, à Bernexpo, du 29 avril au 8 mai 2022. «Qu'il soit question d'appareils de cuisine, de sièges ergonomiques, de cosmétique à base de substances naturelles ou de conseil professionnel en matière de rénovation: les personnes en quête de produits, de savoir-faire ou d'ambiance conviviale seront ici à la bonne adresse», indique le site internet de la manifestation, laissant deviner la grande diversité offerte par la foire. La

BEA tisse aussi, depuis toujours, des liens étroits avec le monde agricole. Le Centre Vert d'abord – désormais situé dans l'enceinte de Bernexpo – placera, avec la collaboration de la Fruit-Union Suisse, son exposition spéciale sous la devise: «Les fruits suisses: le meilleur reste à venir!». L'exposition emmènera encore les visiteurs à la découverte de l'agriculture «sous son plus beau jour», avec des images de légumes créatives, des vignes ou des pompiers en fleurs, le tout mis en valeur par des jardiniers. Trop beau en regard de la réalité? «Les gens sont capables de faire la différence avec le quotidien d'un agriculteur», explique Adrian Erni, responsable des relations presse de la foire. Autre nouveauté: les 600 animaux présents seront tous rassemblés dans la même halle et des places de repos y ont été aménagées. «Nous

sommes en contact étroit avec des vétérinaires et la Protection suisse des animaux», poursuit Adrian Erni.

Deux concours

Lors de la BEA, le 6 mai, aura lieu le 34<sup>e</sup> concours bovin bernois, avec 130 vaches des races Red Holstein, Holstein, Simmental et Swiss Fleckvieh, lors duquel sera élue «Miss BEA», la plus belle vache du salon. Le 10<sup>e</sup> concours destiné aux chèvres sera organisé, quant à lui, le 30 avril, avec plus de 300 chèvres et 26 boucs de plusieurs races. «Salon à l'intérieur du salon», l'espace consacré au cheval proposera des présentations dont le programme précis n'a pas encore été dévoilé. Notons toutefois la présence, entre autres, du Haras national d'Avenches et du Centre équestre national de Berne. Enfin, dans la zone Savours et tradition, les produits

de cinq parcs naturels seront représentés et des paysannes bernoises ainsi que des apprentis d'établissements gastronomiques proposeront des démonstrations de fabrication de spécialités régionales.

Musique, voyages, automobiles seront aussi de la fête, lors de la 69<sup>e</sup> édition de la BEA. L'entrée pour une journée coûte 17 francs pour un adulte au tarif plein. Plusieurs formes de réductions sont possibles pour les familles, par exemple. Près de 290 000 visiteurs sont attendus.

La première BEA a eu lieu en 1951. A l'époque, le clou de l'événement était avant tout le défilé de mode, le cabaret et le cinéma, ainsi qu'une course de ballons pour les plus jeunes. Depuis, près de 15 millions de visiteurs l'ont déjà rejointe.

SUR LE WEB

www.beamesse.ch

RECHERCHE INTERNATIONALE

## La Suisse s'activera toujours contre la faim dans le monde

**La Suisse continuera à financer le Partenariat mondial de la recherche agricole (CGIAR) qui lutte contre la faim dans le monde. Le Conseil fédéral a approuvé une participation de 54 millions de francs.**

Les changements climatiques, la dégradation des terres et la diminution de la biodiversité sont des phénomènes qui pèsent de plus en plus sur la production agricole et l'approvisionnement alimentaire, note le gouvernement. La pandémie et la crise ukrainienne ont encore aggravé cette situation.

Le Conseil fédéral trouve important d'investir dans la recherche sur les systèmes alimentaires car ils sont responsables de plus de 30% des émissions de gaz à effet de serre et de la disparition de la biodiversité. L'agriculture utilise en outre près de 70% de l'eau fraîche.

L'objectif du CGIAR est de permettre à 100 millions de personnes de sortir de la pauvreté et à 150 millions de personnes d'échapper à la faim chronique d'ici à 2030. Il contribue à l'objectif «zéro faim» de l'Agenda 2030 pour le développement durable.

Projets d'innovation

Ce consortium international de centres de recherche travaille dans plus de 80 pays. Il développe des projets d'innovation, en collaboration avec des scientifiques et des petits paysans locaux. Il met aussi à disposition des chercheurs du monde entier des banques génétiques regroupant les principales plantes cultivées.

Des Suisses aussi coopèrent avec le CGIAR. Des chercheurs de l'EPFZ travaillent sur un système d'économie circulaire entre villes et espaces ruraux. Selon une étude réalisée en 2020, pour chaque franc donné

à la recherche du CGIAR, le bénéfice pour les pays en voie de développement et pour les petits producteurs a été dix fois supérieur, souligne le Conseil fédéral.

Adhérer à six réseaux de recherche

D'autre part, les chercheurs suisses devraient pouvoir intégrer six réseaux de recherche européens. Le Conseil fédéral a transmis la semaine dernière au Parlement un projet d'adhésion à ces réseaux.

Actuellement, la Suisse a le statut d'observatrice dans huit réseaux d'infrastructures de recherche régis par le cadre juridique «Consortium pour une infrastructure européenne de recherche» (ERIC) mis en place par l'UE. Vingt-deux réseaux et infrastructures constituent ERIC.

Ils contribuent à simplifier la collaboration entre les chercheurs dans des domaines importants pour la société tels que les sciences de l'environnement ou les sciences de la vie, mais aussi à améliorer la comparabilité et la disponibilité des données. Une adhésion de la Suisse permettrait aux chercheurs suisses d'y participer pleinement et d'être sur pied d'égalité avec leurs homologues européens.

Le Parlement a approuvé les moyens supplémentaires dans le cadre du message FRI 2021-2024, indépendamment du fait que la Suisse participe en tant qu'observatrice ou en tant que membre. Les contributions annuelles au titre de membre sont de l'ordre de 50 000 à 150 000 francs par réseau.

L'adhésion concerne le Bio-banking and Biomolecular Resources Research Infrastructure, le Consortium of European Social Science Data Archives, le Digital Research Infrastructure for the Arts and Humanities, le European Clinical Research Infrastructure Network, l'European Plate Observing System, et l'Integrated Carbon Observation System.

ATS

ARQHA

## Un nombre d'analyses en hausse

Martine Romanens

**Belle qualité des Gruyères d'alpage malgré une saison exécrable, augmentation des clients et 11 000 km parcourus pour des conseils de traite. L'Agence régionale pour la qualité et l'hygiène alimentaire a assuré ses prestations.**

L'année 2021 de l'Agence régionale pour la qualité et l'hygiène alimentaire (ARQHA), qui tenait son assemblée le jeudi 7 avril dernier dans le petit village de Les-soc (FR), aura été marquée par les changements. En plus de l'accession de François Diaz, riche de vingt-deux ans d'expérience au service de Nestlé, au poste de directeur et de celle de Jean-Daniel Jäggi à la présidence, l'ARQHA a également vécu des mouvements au sein de son personnel.

Malgré la situation sanitaire, l'association a pu assurer l'ensemble de ses prestations d'analyse alimentaire, de formation et de conseil. Elle boucle sur un bénéfice d'un peu plus de 6500 francs, réalisé après un ajustement correctif, et son chiffre d'affaires total annuel s'élève à environ 1,9 million de francs.

A deux pas de la célèbre fontaine locale, la trentaine de délégués présents – issus notamment des mondes de la fromagerie, la boulangerie et la gastronomie – ont élu Samuel Montandon comme représentant de l'Etat de Vaud au conseil de gérance, en remplacement de Samuel Forestier. Ils ont, en outre, renouvelé leur confiance envers les membres du conseil, les reconduisant dans leur fonction pour cinq ans.

Laboratoire

La progression du nombre d'analyses du laboratoire de Moudon (VD), qui occupe au total 5,2 équivalents pleintemps sur un total de 10, n'a eu de cesse de se poursuivre.

De près de 45 000, en 2015, l'ARQHA a atteint 68 617 analyses, en 2021. Deux tiers de celles-ci concernent la fromagerie et le tiers restant les métiers de bouche.

L'ARQHA est membre de l'Association des laboratoires suisses dont le site internet redirige les demandes: une occasion de toucher de nouveaux clients (+107, en 2021). En outre, depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2022, suite à des investissements, elle propose des analyses de biologie moléculaire, telles que la détection qualitative des E. Coli, producteurs de shigatoxines dans les fromages au lait cru. Cette analyse est réalisée au moyen de la désormais réputée technologie PCR (réaction en chaîne de polymérisation). Des développements tels que la détection d'allergènes ou la détermination de la provenance de viandes, par exemple, seront désormais possibles. L'ARQHA s'achemine, en sus, vers un gros travail de migration de sa base de données vers celle de Datamed, en 2022.

Conseils

En 2021, le service de conseil en service alimentaire a effectué 723 déplacements auprès de la clientèle des métiers de bouche et 103 audits ont eu lieu sur site, «un chiffre revenu à la normale», des mots de la responsable.

«La qualité des Gruyères AOP du canton de Vaud est excellente», s'est enthousiasmé, quant à lui, Nicolas Genoud, du conseil en fromagerie. «La part des pointages entre 19 et 20 points est de 68%, contre 47% en 2011», a-t-il poursuivi en félicitant la filière dans son entier.

En pays vaudois, quinze sociétés de fromagerie sont à l'étude pour trouver des solutions pour leur avenir, dont 13 auraient déjà élaboré un projet. Nicolas Genoud a invité à se pencher sur la possibilité de créer un conseil spécifique dans le domaine. «Les prix de construction ont augmenté de 10% voire 20% et les terrains manquent.»

Quant au conseil d'alpage, sous la houlette de Stéphane



François Diaz, directeur (à gauche), et Jean-Daniel Jäggi, président.

M. ROMANENS

Jayet, «c'est la meilleure année depuis que je suis conseiller», a-t-il partagé, ceci malgré les conditions exécrables de la saison.

Sur Vaud, la moyenne de la première taxation des Gruyères d'alpage a été de 18,97 et 5,84% en qualité B, alors que la seconde atteignait 19,05 points et 3% en qualité B.

«Les analyses du point de congélation? On change une formule et on voit les problèmes disparaître», a enfin évoqué Francis Vulliemin, ancien directeur et conseiller de

traite. Environ 300 visites ont été assurées par ce service, en 2021, dont deux tiers pour les fromageries et un tiers pour le lait d'industrie. Francis Vulliemin s'est, en outre, inquiété des problèmes de réductase «difficiles à comprendre et à résoudre».

L'ARQHA est également active dans la formation et souhaite s'approcher, à l'avenir, d'une école hôtelière afin d'y développer des formations sur l'hygiène et la législation, suite à une série d'audits menés en 2021.