

Martin Scheeder: tranches de vie

Martin Scheeder est professeur en qualité et technologie de la viande à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL. Il est également responsable de la recherche et du développement pour la qualité de la viande et des carcasses chez SUISAG. Cela fait plusieurs années qu'il partage son temps entre la HAFL et le Centre de prestations pour la production porcine. Ces deux aspects de son activité professionnelle ont un point commun constituant un fil rouge que Martin Scheeder suit depuis toujours: son intérêt scientifique pour la viande.

Lors de ses études d'agronomie à l'Université Georg-August de Göttingen, il avait déjà choisi de se spécialiser en production animale plutôt qu'en sciences végétales. Pour lui, cette décision était évidente: «J'ai toujours trouvé les animaux plus passionnants que les plantes. À mon avis, ils sont tout simplement plus complexes et m'ont donc toujours plus intéressé.» Et d'ajouter, presque philosophiquement: «Ce n'est que grâce à l'élevage de bétail et à la chasse que les hommes ont pu coloniser des régions inhospitalières comme la Mongolie ou l'Arctique par exemple.» Avec ses travaux de diplôme et de thèse, Martin Scheeder a encore approfondi ses connaissances en production animale et fait de la viande l'objet principal de ses recherches scientifiques. L'idée de mener une activité à cheval entre l'agronomie et les sciences alimentaires le fascine particulièrement: «D'un côté, il y a l'animal en tant que modèle physiologique avec ses compétences, ses exigences et ses propriétés. En même temps, l'animal est également un produit de consommation pour nous, les humains.»

Déménagement dans sa deuxième patrie

Martin Scheeder est venu en Suisse il y a plus de 15 ans. La Suisse est son pays d'origine du côté maternel et il avait appris à la connaître et à l'apprécier lors de nombreuses visites avant de s'y installer. Toutefois, ce qui l'a attiré en Suisse n'est pas son attachement pour ce pays, mais une offre d'emploi pour un poste à l'EPF de Zurich. Évidemment, tout tournait également autour de la viande dans ce nouveau poste. Engagé comme professeur en alimentation animale et en biologie de la nutrition, il s'est ménagé une place entre les deux groupes de recherche en faisant de la qualité des produits animaux sa spécialité.



Toujours plein d'appétit

N'importe qui ayant passé près de 30 ans à s'occuper intensivement de production animale, de qualité de la viande ou de carcasses pourrait bien en avoir assez et préférer ne plus jamais entendre parler de viande. Ce n'est pas le cas de Martin Scheeder. La thématique l'intéresse toujours au plus haut point et il ne renie pas non plus les plats à base de viande: «Malgré mon travail, je mange de la viande. Même les saucisses sont fréquemment au menu chez moi.» Malgré son activité de chercheur, il peut donc profiter sans arrière-pensée du contenu de son assiette et ne soumet pas forcément ce dernier à une analyse qualitative scientifique. D'après lui, une bonne qualité de l'alimentation est très importante, et ce pas uniquement pour la viande...

Matthias Zobrist, Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires HAFL, 3052 Zollikofen