

Michelle Grant, directrice exécutive du *World Food System Center* de l'ETH Zurich



En 2011, l'ETH Zurich a fondé le *World Food System Center* (WFSC), se focalisant ainsi sur les questions de production alimentaire durable. Ce centre de compétences intègre les activités de 39 groupes de recherche issus de sept départements et de l'Eawag. Les domaines d'activité du centre sont la recherche, la formation et le transfert de connaissances. Michelle Grant, directrice exécutive du WFSC, travaille avec une équipe de cinq personnes et un comité de pilotage composé de dix professeurs et professeurs, sous la direction de la professeur Nina Buchmann.

Dans quelles circonstances le WFSC a-t-il été fondé et à quels sujets se consacre-t-il?

En 2011, l'ETH Zurich a reconnu qu'il était de sa responsabilité de contribuer davantage à la résolution des défis urgents du système alimentaire mondial. Une haute priorité a dès lors été accordée à cette question, de nouvelles ressources ont été investies et de nouvelles chaires ont été créées. La création du WFSC fait partie de cette initiative, avec pour objectif d'améliorer la mise en réseau des activités dans ce domaine à l'échelle internationale et nationale. Le WFSC devait en outre ouvrir de nou-

velles voies de transfert des connaissances, autant entre disciplines qu'entre recherche et pratique. De nouvelles chaires ont été créées, «Agroécosystèmes durables», «Transformation durable des produits alimentaires» ou encore «Économie et politique agricoles». Avec ces dernières et 36 autres chaires et groupes de recherche, le WFSC s'attaque aux défis de la production de denrées alimentaires saines, durables, sûres et nourrissantes.

Le WFSC a été conçu comme centre de compétences sur le thème du système alimentaire. Le but de notre travail est de mettre à la disposition de la pratique et de la politique de nouvelles connaissances scientifiques pertinentes sur le plan social. Les futurs décideuses et décideurs reçoivent une formation sur ces thèmes, des partenariats stratégiques voient le jour. Dans le bureau exécutif, nous aidons nos membres et partenaires de la pratique à lancer de nouveaux projets et programmes de recherche. Nous recevons pour cela le soutien du conseil scientifique et de nos partenaires industriels. En outre, nous aidons les chercheurs à trouver des interlocuteurs au sein des gouvernements et des organisations non gouvernementales, qui pourraient être importants pour l'acquisition de connaissances et la mise en œuvre de solutions.

Quel type de recherche le WFSC soutient-il?

Le WFSC soutient la recherche interdisciplinaire, axée sur les solutions, dans un large éventail de questions relatives au système alimentaire mondial. Par le biais de la *WFS Grants Platform*, nous soutenons les doctorants et les post doctorants dans deux domaines, «chaînes de valeur alimentaires durables» et «systèmes de production biologiques». Jusqu'à maintenant, nous avons soutenu 22 projets de recherche dans des domaines très divers, allant des méthodes de biofortification du blé avec du zinc au travail de conservation du sol, en passant par les nouvelles approches de contrôle biologique des germes de pourriture sur les légumes. Nous avons aussi lancé différents projets phare. L'un d'eux traite de la résilience des systèmes alimentaires. Nos systèmes alimentaires subissent constamment divers chocs externes, qu'ils soient de nature climatologique, économique ou sociale. De plus, le système alimentaire mondial est très complexe et de nombreux acteurs, chaînes de valorisation et processus, y interagissent. L'acquisition de la résilience dans un tel système représente donc un grand défi et la recherche sur ce sujet est urgente. Il faut trouver de nouvelles approches et méthodes pour évaluer et augmenter la résilience. Ce domaine est très pertinent pour beaucoup de personnes impliquées dans l'économie agricole et alimentaire et nous essayons d'intégrer le plus grand

nombre possible de ces acteurs dans les études de cas et les organes d'évaluation. Ce projet traite de chaînes de valeur spécifiques à certaines cultures, telles que le teff (millet nain), le cacao ou l'huile de palme, mais aussi dans un contexte plus large, au niveau international et aussi en Suisse.

Quelle est l'implication du WFSC dans la formation?

Le centre complète l'enseignement par un large éventail d'événements permettant de doter la génération future de décideuses et décideurs d'un bagage supplémentaire. Nous enseignons aux étudiants des compétences dans le domaine de la réflexion critique, mais aussi dans le cadre de travaux interdisciplinaires et interculturels. L'université d'été, où des étudiants de l'ETH et des étudiants du monde entier peuvent se rencontrer et élaborer des projets ensemble, joue ici un rôle clé. Nous soutenons par ailleurs les personnes diplômées de ces programmes grâce à notre réseau d'anciens étudiants. Aujourd'hui, quelques années seulement après la fondation, déjà 150 personnes de 40 pays sont en réseau.

Quelle est l'implication du WFSC dans le transfert de connaissances?

Le centre utilise une série de méthodes permettant d'intégrer les résultats de la recherche dans la pratique et dans la formation. Dans les premiers temps, nous avons organisé une vingtaine d'événements, par exemple des ateliers, une conférence, des manifestations pour les créateurs d'entreprises ou des activités publiques telles que des projections de films ou des apéros «La science dans ton assiette», qui ont rassemblé plus de 2200 personnes. Nous gérons en plus quelques canaux de communication, tels que blogs, pages Facebook, lettres d'information et sites Internet, et nous publions des fiches d'information et des rapports.

Nous sommes en train de lancer de nouveaux projets, comme le programme *Forschung zum Aufessen*. Dans ce cadre, toute une série de résultats de nos recherches sont pris en compte dans les méthodes pédagogiques pour les élèves zurichois. Dans les serres rénovées au centre de Zurich, des manifestations sont organisées pour les enseignants et leurs classes, afin de permettre aux élèves d'avoir un contact direct avec les plantes et les aliments et de comprendre la production et la consommation des aliments, mais aussi de leur expliquer l'impact sur la santé humaine ou l'environnement. ■

Brigitte Dorn et Hannes Hübner, ETH Zurich
www.worldfoodsystem.ethz.ch