

Chaîne de production alimentaire: un système global à améliorer



Fabian Wahl
Responsable du domaine de recherche Systèmes microbiens des denrées alimentaires, Agroscope

Chère lectrice, cher lecteur,

Aujourd'hui, la qualité et la sécurité des aliments sont une évidence pour tous. Or, afin d'atteindre un tel niveau, il est absolument nécessaire de considérer l'ensemble de la chaîne de production alimentaire comme un système global et de l'améliorer en continu. La sécurité et la qualité ne peuvent pas être ajoutées à la fin, mais doivent faire partie intégrante de chaque étape. Agroscope se concentre sur cette approche et, dans le programme d'activité actuel 2018–2021, travaille à divers projets pour acquérir des connaissances et les diffuser dans la pratique efficacement.

Une grande variété de denrées alimentaires contribue tout autant à la qualité de vie que des soins médicaux de pointe. Or, ce qui s'applique à nous, les humains, doit également s'appliquer à nos animaux de rente. Le bien-être animal est devenu un thème central et, dans ce cas aussi, il est important de soutenir efficacement la pratique avec de nouvelles connaissances issues de la recherche. Au travers de l'article sur les mammites publié dans ce numéro (p. 220), j'entends vous montrer comment le transfert de connaissances fonctionne dans la réalité.

La mammite est une maladie infectieuse très répandue chez les vaches laitières, en particulier dans les régions alpines. Jusqu'à présent, l'abattage des vaches touchées ou l'utilisation massive d'antibiotiques étaient les mesures usuelles préconisées pour empêcher la propagation de la maladie. Avec le test développé par Agroscope et le concept d'assainissement des troupeaux destinés à éradiquer *Staphylococcus aureus* génotype B, des taux de guérison très élevés peuvent être atteints, avec à la clé une réduction considérable de l'utilisation des antibiotiques à l'avenir.

Notre alimentation actuelle est, aussi, partiellement nuisible à la santé humaine et à l'environnement, en raison d'une composition non optimale de notre alimentation, du gaspillage de nourriture (*food waste*) et des longs trajets de transport.

Un groupe international de 37 scientifiques vient justement d'aborder ce thème dans la célèbre revue scientifique *The Lancet* et y propose des menus plus sains, concoctés selon les principes de la durabilité, de même que des objectifs pour la production alimentaire. Dans ce domaine aussi, les scientifiques d'Agroscope sont très activement impliqués au sein de réseaux internationaux de recherche. Cet automne, Agroscope organise le Symposium international NUGOweek 2019 sur le thème d'une alimentation saine et plus durable. Ce symposium vise à combiner les sciences alimentaires et la recherche sur la nutrition avec des approches analytiques modernes. En outre, la NuGOweek 2019 thématise l'avenir de la recherche suisse sur la nutrition en présence des parties prenantes lors d'une *Satellite Meeting* (voir le *Call for Papers* à la page 256).

Je vous souhaite une lecture passionnante.