



Communiqué de presse du 10 novembre 2022

## **Recherche commune pour une alimentation saine**

**Agroscope et ZHAW renforcent leur collaboration dans le domaine de la recherche alimentaire et ont signé une déclaration d'intention (Memorandum of Understanding) visant une recherche commune et complémentaire pour une alimentation saine. Les deux partenaires apportent des atouts différents à cette collaboration.**

Agroscope et le «Département Life Sciences et Facility Management» de la ZHAW travaillent depuis de nombreuses années sur le site de Wädenswil (ZH) dans un esprit de bon voisinage. En 2021, un premier échange a eu lieu pour discuter des compétences des deux organisations dans la recherche systémique pour une alimentation saine. La déclaration d'intention permet désormais d'intensifier la collaboration stratégique en matière de recherche dans le domaine alimentaire.

### **Un circuit fermé**

L'objectif des deux partenaires est de contribuer à la recherche d'un écosystème agroalimentaire régénérateur. Il s'agit d'un système alimentaire qui fonctionne en circuit fermé et qui utilise par exemple les sous-produits de la production alimentaire, comme le petit-lait issu de la production de fromage ou le son issu de la production de farine blanche, pour l'alimentation humaine. Agroscope et la ZHAW se complètent à la perfection au niveau de leur recherche dans ce domaine. Agroscope effectue beaucoup de recherches dans la production primaire et la première étape de transformation, alors que la ZHAW est davantage active dans les étapes suivantes de la transformation et dans l'emballage. En unissant leurs forces, les deux partenaires souhaitent également mieux exploiter les sources de financement potentielles, comme Innosuisse ou le Fonds national suisse.

### **Une ancienne méthode redécouverte**

Les projets prévus apporteront notamment des réponses et des solutions au secteur alimentaire dans le domaine des aliments fermentés (Food Fermentation Science). Cette méthode naturelle de conservation des aliments, vieille de plusieurs milliers d'années, est actuellement redécouverte dans le but de produire des aliments sains, sûrs et savoureux. «Cela va de la fermentation classique à la technologie innovante de culture cellulaire, en passant par le développement de cultures fonctionnelles à valeur ajoutée dans les denrées alimentaires», explique Michael Kleinert, responsable de L'«Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation» auprès de la ZHAW à Wädenswil. La recherche systémique englobe également l'influence d'une alimentation durable et saine sur les consommatrices et consommateurs. «La recherche sur les aliments fermentés se concentre aussi sur leur influence positive pour le microbiome intestinal et donc la santé intestinale», ajoute Fabian Wahl, responsable du domaine de recherche Systèmes microbiens des denrées alimentaires chez Agroscope.

### **Augmenter le savoir, préserver les ressources**

Ce type de collaboration en matière de recherche permet également d'encourager les jeunes talents. Les étudiants, mais aussi les doctorants des universités partenaires, peuvent approfondir leurs connaissances dans un domaine spécialisé auprès des deux institutions et améliorer ainsi leur position sur le marché du travail pour des activités ultérieures. Une utilisation commune efficace de l'infrastructure, soit sur le nouveau campus «Future of Food» de la ZHAW à Wädenswil ou sur le nouveau campus d'Agroscope à Posieux, permet de préserver les ressources et également d'éviter les doublons sur la place scientifique suisse. Le traitement des publications, des droits et des brevets est également réglé dans la déclaration d'intention.

**Contact**

Marc Andrey, responsable de la communication chez Agroscope, [marc.andrey@agroscope.admin.ch](mailto:marc.andrey@agroscope.admin.ch)

Birgit Camenisch, responsable de la communication auprès du Département Life Sciences et Facility Management de la ZHAW, [cabi@zhaw.ch](mailto:cabi@zhaw.ch)