

# Agriculture,

**Les évolutions du monde agricole occupent souvent le débat politique. Les citoyens lassés oublient que l'agriculture suisse est aussi une activité économique importante qui génère des effets prometteurs. Fribourg n'exploite pas encore toutes ses potentialités. A qui la faute ?**

Narcisse Niclass  
www.basta-info.net

**L**a politique agricole veut contrôler l'évolution du marché mais manque de visionnaires. Les couacs succèdent aux erreurs dans les hautes sphères. Les scandales vite étouffés, comme les détournements à millions sous couvert d'exportation de nos fromages en Italie. Les tonnes de beurre exportées en perdant 10.- au kg. Le fromage subventionné à l'export et qui nous revient après avoir été travaillé en Allemagne. Avec la récente débâcle de Swiss Dairy Food, il ne fait pas bon être paysan. Pourtant notre agriculture a des atouts. Lâchons un peu les baskets de ces indépendants qui sont aussi des entrepreneurs.

Nos traditions alpestres sont à la base de l'essor (passé) de notre tourisme. D'autres succès : le lait en poudre né en Gruyère, le chocolat, le Birchermuesli, l'Ovomaltine, l'Emmental et le Gruyère. Nous savons aussi fabriquer des yogourts que nous consommons volontiers grâce à la Migros et à Coop et des tonnes de Mozzarella se fabriquent à Estavayer-le-Lac.

Les citoyens oublient toute l'industrie agro-alimentaire qui comprend aussi la viande, les fruits et les vins. Cette branche importante peut compter sur des professionnels que nous formons chez nous. Les premières écoles d'agriculture ont vu le jour à la fin du XIXe siècle déjà. Grangeneuve Fribourg, au bord de la Sarine, fondée en 1888, a constamment su adapter son offre à l'évolution du secteur. Les maîtres agriculteurs sont aujourd'hui de vrais chefs d'entreprises. En Romandie, hormis Genève, chaque canton a son école d'agriculture : Courtemelon

dans le Jura s'inquiète un peu pour son avenir et devra diminuer son offre. Neuchâtel a bifurqué sur une Ecole des métiers de la terre et de la nature, à Cernier. Vaud avec son fort potentiel agricole et viticole voit l'avenir de Marcelin assuré. Par contre le site spécialisé de Moudon vient de s'adapter au marché laitier, son Ecole de fromagerie passe à Grangeneuve FR. Châteauneuf en Valais allie tradition et recherches. La Romandie dispose donc d'un vrai pôle de compétences qu'il serait bien de valoriser en faisant preuve de réalisme. Les élèves classiques, fils d'agriculteur, diminuent. Une appellation produit du terroir ou un label AOC ne suffiront pas à créer un marché. L'agriculture devra innover, comme elle l'a fait au temps des locomotives à vapeur avec le tourisme ou pendant la guerre avec le plan Wahlen.

Francis Egger, directeur l'Institut Agricole de l'Etat de Fribourg (IAG), a pris un virage. " Depuis plus de dix ans, nous formons des techniciens en agro-alimentaire. Une formation post apprentissage, sur quatre semestres. Ces diplômés, accessibles aux jeunes titulaires d'un CFC de cuisiniers, boulangers, bouchers, fromagers,... sont une entrée dans le monde industriel. " Tous les jeunes qui ont suivi cette formation ont trouvé un débouché intéressant chez les plus grands de l'agro-alimentaire, comme Nestlé, Optigal, Emmi, Micarna, ELSA,... ou dans certains services cantonaux et même dans le tourisme.

Fait prometteur. Le monde agricole a su créer ses Hautes Ecoles sans intervention politique. Des formations pratiques, basées sur