

Martigny, le 02 octobre 2025

Organisateur

myexpo
Rue du Levant 91
Case postale 224
CH – 1920 Martigny

Tél +41 27 722 00 34
Fax +41 27 721 07 22
info@my-expo.ch
www.martigny-expo.ch

Contact médias

Samuel Bonvin
Directeur général
samuel.bonvin@my-expo.ch
+ 41 27 722 00 34

Patrice Walpen
Président du salon
+ 41 79 821 74 38

Manon Squaratti
Cheffe de projet du salon
manon.squaratti@my-expo.ch
+41 27 721 07 53

Dossier de presse

Le dossier de presse complet (communiqué, photos, visuels) sur le salon Agrovina et Rendez-vous de l'Agriculture et de l'Alimentation est disponible sur : agrovina.ch/presskit

Le Rendez-vous de l'Agriculture et de l'Alimentation à la Foire du Valais : une réflexion nourrie sur les consommateurs de demain

Agrovina, le salon de référence des filières viticole, arboricole et œnologique, et le Service cantonal de l'agriculture du Valais ont coorganisé la troisième édition du Rendez-vous de l'Agriculture et de l'Alimentation dans le cadre de la Foire du Valais. Cet événement a permis d'ouvrir une réflexion collective sur le thème central d'Agrovina 2026 «Les consommateurs de demain: innover pour anticiper».

Une conférence introductive tournée vers les tendances de consommation

La matinée a débuté par l'intervention du restaurateur Didier Mézières et du sommelier Martin Fellay, qui ont notamment partagé leur expérience suite à leur projet bar à vin pop-up Les Welschs à Zurich, qui servait uniquement des produits suisses romands.

Leur expérience a mis en lumière notamment qu'il est possible de faire consommer du vin à une clientèle dont la boisson prédominante est la bière, mais que cela passe par un travail de service et d'accompagnement du client plus poussé.

Ils ont également mis en lumière plusieurs tendances observées sur le terrain :

- une forte demande pour des repas rapides mais sains à midi, et des moments plus sociaux le soir,
- le succès des bars à vin proposant du snacking de qualité,
- le bio qui n'est plus une tendance mais quelque chose de basique et attendu,
- la percée des thématiques farm-to-table et nose-to-tail,
- la perception du label suisse comme gage de qualité,
- l'évolution vers une consommation flexitarienne plutôt que strictement végétarienne ou végétane.

Côté vin, Martin Fellay a rappelé que la consommation globale baisse en Suisse (-8 % en 2024 selon l'OFAG), mais que le vin suisse gagne en parts de marché face aux vins étrangers et que d'autres produits ne viennent pas remplacer le vin. Il a pointé l'image élitiste et le manque d'éducation comme freins pour les jeunes.

Une table ronde aux regards croisés

Animée par le journaliste spécialisé Grégoire Baur, la table ronde a réuni six intervenants:

- Gilles Besse, œnologue et co-directeur du Domaine Jean-René Germanier
- Julien Gonthier, directeur de Biofruits
- Claude Luisier, affineur de fromage
- Alice Fauconnet, cofondatrice de Newroots
- Emilie Dellecker, cofondatrice de FoodHack
- Marc Vicari, fondateur de la vigneronne

La discussion s'est ouverte par une vidéo tournée à la Foire, où des visiteurs de tous âges ont exprimé leur vision de l'avenir de l'alimentation. Un consensus s'est dégagé : demain passera par les circuits courts et la consommation locale.

Émilie Dellecker de FoodHack a relevé que l'envie des consommateurs existe, mais que l'innovation alimentaire dans ce sens reste difficile, freinée notamment par le prix. Julien Gonthier, de Biofruits, a ajouté que supprimer les intermédiaires permet de rendre le local plus accessible, mais que tous les consommateurs ne sont pas prêts à faire l'effort de s'approvisionner directement auprès des producteurs.

Gilles Besse, du Domaine Jean-René Germanier, a rappelé que le Valais joue un rôle pionnier depuis plus de 40 ans dans la valorisation des cépages locaux et qu'il n'utilise plus d'insecticides depuis 30 ans dans certains vignobles. Il a souligné la grande diversité de l'encépagement valaisan — plus de 55 cépages AOC — et l'atout que constitue la flexibilité du système AOC suisse, qui a permis ces évolutions rapides au cours des dernières décennies, contrairement à la France où les contraintes réglementaires rendent l'innovation plus complexe. En revanche, il a aussi relevé la contradiction entre l'envie de consommer local et la nécessité d'exporter les vins pour accroître leur notoriété, en Suisse comme à l'étranger.

Marc Vicari, de la vigneronne, s'est concentré sur la manière de rendre le vin plus attractif auprès des jeunes générations. Il a plaidé pour une « désacralisation » du vin à travers des produits plus accessibles comme le rosé, le mousseux ou encore les vins désalcoolisés. Il a rappelé qu'il faut partir d'un bon vin pour obtenir un bon vin désalcoolisé, et que ce dernier offre une expérience gustative différente d'un simple jus de fruit, en recréant la complexité et la cadence typiques du vin.

Sur ce thème, Gilles Besse a ajouté que la production de vins sans alcool a été officiellement reconnue comme du vin par l'Union suisse des œnologues et par l'Europe, et qu'il s'agit d'une opportunité pour entrer sur de nouveaux marchés, notamment à l'étranger, où les habitudes de consommation évoluent rapidement.

Martigny, le 02 octobre 2025

Claude Luisier, fromager, a nuancé le débat sur les circuits courts en soulignant que ceux-ci ne sont pas toujours possibles, notamment pour maintenir la diversité des produits proposés. Il a également exprimé sa crainte d'une perte du terroir liée à la standardisation des processus de fabrication, qui menacerait de diluer l'identité et la richesse des produits traditionnels.

La discussion s'est ensuite tournée vers les alternatives végétales au fromage. Alice Fauconnet, cofondatrice de Newroots, a défendu l'idée que son travail repose sur le même savoir-faire que celui des fromagers traditionnels, seule la matière première — le lait végétal — étant différente. Elle a souligné que, tout comme il existe différentes origines animales (vache, chèvre, brebis) pour le fromage, ses produits devraient également être reconnus comme du « fromage ». Une reconnaissance qui, selon elle, permettrait aussi de sauvegarder le savoir-faire fromager tout en l'adaptant aux nouvelles matières premières.

L'ensemble de la table ronde a également mis en avant le rôle clé de l'éducation nutritionnelle, la nécessité de trouver des compromis entre tradition et innovation, et l'importance de valoriser les métiers garants du terroir.

La discussion, nourrie également par des questions interactives du public, a donc mis en évidence plusieurs thématiques :

- Circuits courts et prix : consensus sur l'importance du local, mais avec des freins liés aux coûts et à la logistique.
- Transmission et savoir-faire : inquiétudes face à la disparition des fromagers traditionnels et à l'industrialisation excessive.
- Innovation : forte dynamique dans la foodtech, avec des tendances comme la fermentation de précision, l'upcycling ou les produits favorisant la satiété.
- Accessibilité du vin : nécessité de désacraliser le vin pour les jeunes, via le rosé, les mousseux, les cocktails à base de vin ou encore les vins désalcoolisés.
- Produits alternatifs : débat sur le fromage végétal, avec un échange constructif entre producteurs traditionnels et innovateurs.
- Transformation alimentaire : mise en garde unanime contre les produits ultra-transformés, qu'ils soient d'origine animale ou végétale.

Des défis économiques, écologiques et éducatifs

La table ronde s'est conclue sur l'importance de l'éducation alimentaire, perçue comme un levier essentiel pour accompagner les mutations à venir. L'expression du consommateur – qui consacre aujourd'hui moins de temps et de budget à son alimentation – oblige producteurs et transformateurs à concilier rapidité, santé et plaisir.

Deux interventions ont clôturé la matinée :

- Benoît Bach, professeur à la Haute école de Changins, a rappelé que le changement climatique entraîne des récoltes plus précoces et plus riches en sucre, rendant la désalcoolisation partielle du vin peut-être incontournable dans certains millésimes, et normalisant ainsi le processus.
- Gérald Dayer, chef du Service cantonal de l'agriculture du Valais, a souligné que « la tradition est en marche » : consommer local et de saison constitue un acte militant fort, capable d'influencer l'industrie agroalimentaire.

Vers Agrovina 2026

Ce Rendez-vous de l'Agriculture et de l'Alimentation a posé les bases d'une réflexion qui se poursuivra et prendra toute son ampleur lors de la 16e édition d'Agrovina, du 27 au 29 janvier 2026 à Martigny Expo. Un moment phare pour continuer à interroger et à inspirer les filières agricoles et alimentaires face aux attentes des consommateurs de demain.