

VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

ORGANE OFFICIEL DE L'UNION PROFESSIONNELLE SUISSE DE LA VIANDE

Elevage contre l'odeur de verrat?

En dehors de la Norvège, la Suisse est le seul pays au monde à avoir déjà introduit dans la pratique la castration sans douleur des porcelets, ceci grâce au Fonds pour la castration qui a été accumulé avec la collaboration des bouchers, des producteurs et des marchands de bétail – sans aucune aide de l'Etat, il faut le mentionner – et qui a entretemps terminé sa mission avec succès. Dans l'UE par contre, la castration sans suppression de la douleur, autrement dit sans aucune intervention pour lutter contre la douleur, reste toujours autorisée jusqu'à l'âge de 7 jours. A moyen terme, il semble que l'on se dirige vers le renoncement pur et simple à la castration et qu'on veuille introduire d'ici à 2018 l'engraissement de verrats comme la méthode à 100% sans douleur sur tout le territoire.

Dans la pratique, la mise en œuvre de l'engraissement de verrats ne fait sens que si elle se fait soit sous la forme de l'engraissement de jeunes verrats ou par une réduction de l'odeur de verrat obtenue par la sélection. Comme l'indique le terme lui-même, l'élevage de jeunes verrats nécessite l'abattage d'animaux qui n'ont pas encore atteint la maturité sexuelle. Mais non seulement on court le risque d'avoir tout de même de la viande à mauvaise odeur, en plus les jeunes verrats donnent souvent une viande de moins bonne qualité. Dans ces conditions, la solution qui consiste à diminuer l'odeur de verrat par la sélection ou l'élevage semble nettement plus intéressante. C'est pour cela que, du côté des producteurs de porcs, autrement dit de Suisag, on a déjà entamé les travaux de base qui montrent que l'odeur de verrat est héréditaire, du moins partiellement. Cela devrait permettre de la faire diminuer par l'intermédiaire de l'élevage, même si l'on sait que – l'expérience le montre – l'adaptation d'une caractéristique par sélection nécessite plusieurs années. La Suisag a néanmoins commencé à associer l'odeur de verrat comme une caractéristique de sélection dans les premiers contrôles des prestations qui se font par routine en prélevant par biopsie des tissus sur les verrats d'élevage, tissus sur lesquels l'ALP contrôle ensuite la présence ou non des principaux composants de l'odeur de verrat.

L'initiative de la Suisag est réjouissante puisqu'une matière première de haute qualité est d'une importance décisive pour la transformation de la viande. Et si l'on parvient ainsi, à moyen terme, à diminuer encore le risque de la viande de verrat malodorante et à éviter les dépenses et les tracas de la castration, cela va tout à fait dans l'intérêt de tous les milieux concernés!

Ruedi Hadorn (Iz)



Non, ça je ne le mange pas – mais mon repas, lui, le mange!

(Photo: ew)

Alimentation mondiale

Manger de la viande? Dans l'intérêt de l'humanité!

Pour beaucoup, la chose est désormais claire: celui qui mange de la viande porte préjudice à l'environnement. Car il faut bien nourrir les animaux, et pour un steak il faut tout d'abord des bovins. Or ceux-ci mangent d'énormes quantités de céréales. Ou alors on va jusqu'à détruire la forêt tropicale rien que pour obtenir des pâturages qui doivent permettre de calmer notre appétit insatiable de viande.

Il y a encore quelques dizaines d'années, c'était le monde occidental, les nations industrialisées, qui avalaient les deux tiers de la production globale de viande, alors qu'aujourd'hui c'est exactement l'inverse – il n'y en a plus qu'un tiers qui finit dans nos estomacs occidentaux. Car mainte-

nant, les pays émergents peuvent aussi se payer de la viande. En même temps, la production de viande a massivement augmenté, elle a même quintuplé au cours des 50 dernières années. Et elle continue à augmenter. Mais pour combien de temps encore? Il vaut la peine de voir les données d'un peu plus près.

Car il n'y a pas que la production qui a augmenté – mais également son efficacité. Par le passé, il fallait jusqu'à 10 kilos de céréales pour un kilo de viande, aujourd'hui quelque 2,5 kilos suffisent, et dans les élevages «industriels» on arrive souvent tout juste à 1,6 kilo. Cela est dû entre autres aux progrès réalisés pour l'élevage, mais également, par exemple, à la pratique d'améliorer le fourrage avec des acides aminés produits génétiquement. Mais il y a encore un autre point que l'on tend à oublier tout exprès dans ces bi-

lans: les céréales ne contiennent, on le sait, que peu de protéines, alors que la viande en contient beaucoup, et des protéines avec une haute valeur biologique. Les protéines sont cependant le facteur restrictif dans l'alimentation humaine.

Qui plus est, le froment que l'on donne en fourrage aux bovins ne convient pas du tout pour notre pain quotidien. Les céréales fourragères ne conviennent pas pour la cuisson au four – elles ont trop peu de protéines. Mais pour les ruminants, ça leur est égal: dans leur premier estomac, la panse, ils sont capable de tout mettre en valeur. Les bovins ont toutes sortes de microbes dans la panse, de sorte qu'ils digèrent même de la paille. Et ils digèrent également ces microbes à leur tour: ils vivent des protéines de ces bactéries. L'homme par contre n'a pas de panse, de sorte que, au lieu



Ils transforment l'herbe en viande, et alimentent ainsi l'humanité.

de paille, il mange de préférence des steaks ou des charcuteries, ou encore du fromage.

Le principal fourrage des ruminants comme les bovins est – on a peine à le croire: simplement de l'herbe. Si l'on veut occuper les steppes et les régions froides de la Terre, on ne peut pas y récolter des ananas ou des poivrons – dans ces régions, il n'y a que l'exploitation des pâturages – et là peu importe que l'on soit dans l'Allgäu, la Prairie américaine, l'Outback australien, la Pampa ou le Kazakhstan. Où que ce soit, les surfaces qui sont utilisées pour la production de viande de bœuf sont, vu globalement, principalement des surfaces sur lesquelles, et depuis toujours, il n'y a que de l'herbe qui pousse – et pas la forêt vierge dont on évoque partout la destruction par

le feu. Et lorsque les bovins sont dans les étables, ils reçoivent avant tout des fourrages que nous ne pouvons pas digérer: ils mangent des millions de tonnes de son de blé, de coquilles de cacahuètes, de déchets d'oranges, de drêches de brasserie ou de farines de plumes.

Le système digestif du porc au contraire ressemble à celui de l'être humain, raison pour laquelle il peut utiliser les déchets. Il mange tout ce que les hommes ne veulent plus manger. Les déchets alimentaires sont utilisés beaucoup plus utilement comme fourrage que pour la production de compost. Les protéines de soja sont elles-aussi un sous-produit de la production d'huile. Elles sont déjà controversées comme fourrage en raison de leur haute teneur en hormones et inhi-

biteurs enzymatiques, un risque inutile et facile à éviter comme denrée alimentaire pour l'être humain.

Ce n'est cependant pas le rôti de quelques uns qui met en danger l'approvisionnement alimentaire en protéines de l'humanité. Aujourd'hui, la faim dans ce monde est influencée d'une toute autre manière, à savoir par le prix de l'énergie. Car les plantes alimentaires et fourragères conviennent aussi pour la fabrication de biodiesel et de bioéthanol. Lorsque le prix de l'énergie est assez élevé, elles n'arrivent plus dans nos assiettes, mais dans les cuves de fermentation des producteurs d'énergie. Et cela même si ça n'a pratiquement aucune influence sur notre approvisionnement énergétique, car la part de bioénergie dans la consommation globale est minime, et il restera aussi toujours.

Mais les millions de tonnes de céréales qui sont utilisées chaque année comme combustible dans l'UE sont

totalelement dérobées du cycle alimentaire. Plus on utilise les récoltes de nos cultures comme carburants, plus l'alimentation renchérit. Et plus les prix sont élevés, moins les populations de notre Terre peuvent se permettre une nourriture suffisante. Et c'est justement là que se situe le problème!

Naturellement, cela ne signifie pas que n'importe quelle sorte de production de viande représente directement un bénéfice net – car parfois on déboise effectivement la forêt tropicale pour en faire des pâturages, ou l'on pêche exprès des poissons pour produire des farines de poissons. Mais globalement la production de viande représente généralement un bénéfice. L'image populaire, selon laquelle il vaudrait mieux que l'humanité se limite à une alimentation végétarienne, est trompeuse. Continuez donc à vous réjouir de votre steak sur le grill. Bon appétit!

Udo Pollmer (lz)

Udo Pollmer, né en 1954, a étudié la chimie alimentaire à l'Université de Munich. Depuis 1981, il travaille comme journaliste scientifique indépendant. Pendant plusieurs années, il a été chargé de cours pour les sciences ménagères et alimentaires à l'haute école spécialisée de Fulda ainsi qu'à l'Université d'Oldenburg. Depuis 1995, il est responsable scientifique à l'Institut européen pour les sciences alimentaires et l'alimentation (Eu-

ropäisches Institut für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften e. V. EU. L. E.) à Munich. Par ailleurs il est le conseiller scientifique pour le Musée allemand des additifs alimentaires et il est également l'auteur d'une série de best-sellers.

Cet article est en fait une version légèrement révisée d'une contribution de Udo Pollmer à la rubrique «Den Braten gerochen» de la radio culturelle allemande Radio Kultur du 18.4.2010 de la série «Mahlzeit».

Communiqué commun de l'ASPB et de l'UPSV

L'ASPB veut changer le système des importations elle-aussi

Le front pour la prestation en faveur de la production suisse s'élargit. Après que l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPSV) ai pu convaincre l'Union Suisse des Paysans (USP), l'Association Suisse du Personnel de la Boucherie (ASPB) a elle-aussi pris clairement position.

On le sait, par l'intermédiaire de la mise aux enchères des contingents tarifaires, la Confédération prélève ainsi, année après année et de façon injustifiée, 200–210 mio. de francs auprès de la branche carnée sous la forme d'un véritable «impôt sur la viande». Dans une lettre adressée aux membres de la commission de l'économie et des redevances du Conseil national qui traite le dossier avant le plenum, l'ASPB critique le système actuel et soutient sans réserve la demande du conseiller national Hansjörg Hassler (PBD, GR) déjà soutenue par l'UPSV et l'USP.

A l'avis de l'ASPB, l'organisation des travailleurs de l'économie carnée, le maintien prévu sans changement par

le Conseil fédéral du système de mise aux enchères est absolument incompréhensible puisque, par l'intermédiaire de cet «impôt sur la viande», il continuera à retirer inutilement des moyens financiers à la chaîne de valorisation de la viande, ce qui se reporte aussi sur les salaires des collaborateurs.

Par ailleurs, la justification avancée selon laquelle, avec la réintroduction de la prestation en faveur de la production suisse, seules quelques grosses entreprises pourraient en retirer une rente sur les importations, respectivement que la concurrence ne s'appliquerait plus, est aussi totalement incompréhensible pour nous, d'autant que c'est exactement le contraire qui est arrivé! C'est précisément l'introduction de ce système de mise aux enchères qui a entraîné un changement structurel massif dans l'organisation décentralisée des abattoirs artisanaux, provoquant ainsi des transports de bétail toujours plus longs. C'est aussi pour cette raison que le calcul de la prestation indigène ne doit plus s'orienter selon le nombre des abat-

tages par entreprise qui les commande. Sans oublier qu'en rendant impossible la planification des importations, le système de mise aux enchères cause des difficultés aux diverses entreprises importatrices dont le but est tout de même de répondre

de manière régulière à la demande de leur clientèle.

La commission de l'économie et des redevances du Conseil national traitera le dossier sous peu, sans doute lors de sa prochaine séance, les 13 et 14 août.

L'organe officiel de l'économie carnée suisse



FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

VIANDE ET TRAITEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

Informations – questions – réponses – politique

Marché des places de travail et liste des fournisseurs aussi sur Internet – **prestation gratuite en plus** de l'annonce.

www.carnasuisse.ch