

VIANDE INFORMATION

3-2009


VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Viande de veau – exigences posées à un produit haut de gamme

La viande de veau représente environ 9% de la consommation de viande totale suisse. Depuis quelque temps, des changements se profilent pour ce produit de grande qualité. De nouvelles prescriptions légales en matière de détention des animaux aspirent à des

animaux plus sains et améliorent ainsi aussi la qualité de la viande. Mais la conséquence de l'engraissement plus respectueux des animaux est une viande rouge, ce qui suscite toujours un certain mécontentement parmi les bouchers, les restaurateurs et les consommateurs.

La viande de veau est noble et chère. Pourtant, elle est très appréciée par les consommateurs et consommatrices suisses. A la maison et au restaurant, elle occupe la quatrième place dans le classement de la consommation, derrière le porc, le bœuf et la volaille. Les personnes de plus de 50 ans aiment tout particulièrement la viande de veau, ce qui n'a rien de surprenant:

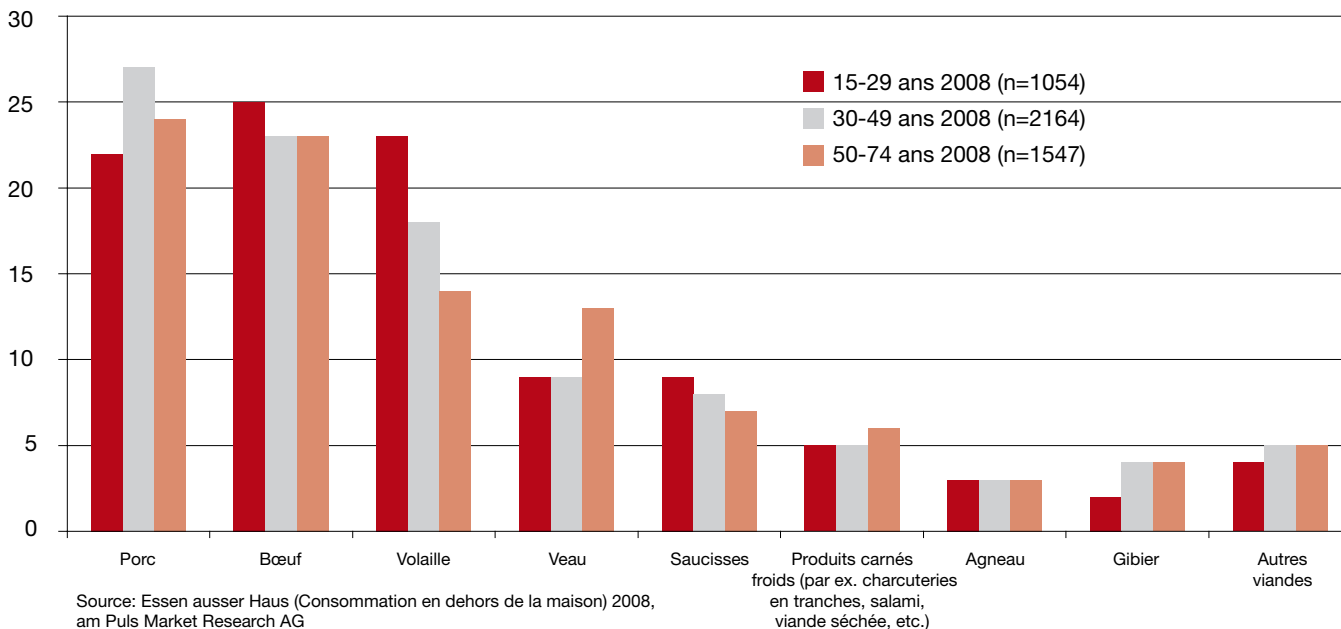
- elle est digeste et pauvre en graisses (100 g d'escalope de veau contiennent 22 g de protéines, mais seulement 1,6 g de graisse);
- elle contient les vitamines B riboflavine, niacine, pyridoxine et cobalamine dans la viande de muscle ainsi que de la vitamine A dans le foie, les rognons et les ris;
- fer, zinc, sélénium, magnésium, potassium et phosphore y sont retrouvés en quantités importantes et aident à couvrir les besoins d'une alimentation saine.



© SFF

Comparaison par tranches d'âge

Base: plats consommés / pourcentages calculés sur le marché de la viande



L'engraissement des veaux en Suisse

Mais la viande de veau est tout d'abord une délicatesse particulièrement tendre et goûteuse. De l'escalope viennoise à la saucisse à rôtir de Saint-Gall, elle offre plus d'une possibilité culinaire bien connue. La cuisine méditerranéenne utilise elle aussi la viande de veau: vitello tonnato, saltimbocca, involtini & C^o ont trouvé leur place sur les menus des deux côtés des Alpes.

Bien que le veau soit plus cher que d'autres viandes, la plupart des personnes interrogées dans le cadre d'une étude¹ (92%) affirme que la viande de veau vaut son prix. La gamme des morceaux très prisés est vaste et même le foie et les rognons jouissent d'une notoriété supérieure à la moyenne.

Les veaux sont de jeunes bêtes et leur détention est délicate. Un simple changement de climat ou un peu de stress peut déjà leur causer des problèmes. C'est pourquoi une grande importance est accordée à un suivi et un affouragement minutieux. En Suisse, la détention en groupes offrant une liberté de mouvement suffisante, la stabulation paillée et des contrôles réguliers sont prescrits par la loi. Les animaux sont nourris avec du lait, du lait en poudre et des sous-produits laitiers, avec des différences en fonction du type d'engraissement.

A la naissance, les veaux pèsent entre 40 et 50 kg. En cinq mois, ils atteignent un poids vivant avoisinant les 200 kg, et nécessitent pour cela entre 1300 et 1500 litres de lait. Ils «transforment» ainsi très bien le lait et sont de judicieux utilisateurs. Sans oublier qu'ils remplissent une importante fonction de charnière entre la filière de la viande et la filière du lait.

La couleur de la viande comme signe de qualité

La viande de veau produite de manière traditionnelle est facile à reconnaître, car elle est beaucoup plus claire que la viande de bœuf ou de porc. Pour un grand nombre de consommateurs, cette couleur claire est le signe distinctif par excellence et par là aussi, une preuve de qualité. Mais la viande claire nécessite des méthodes d'engraissement spéciales qui, selon les dernières constatations, ne répondent pas suffisamment aux besoins des animaux.

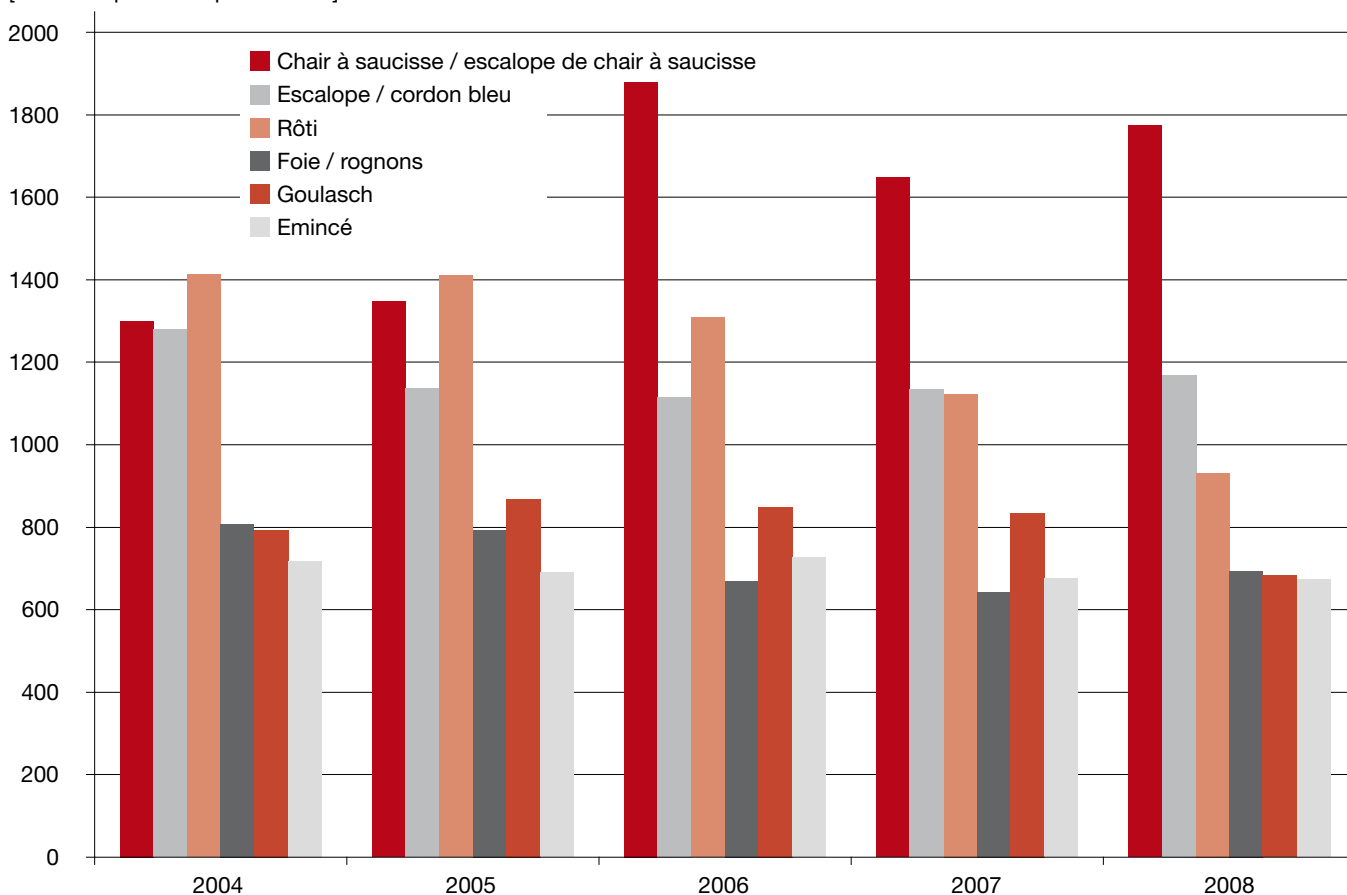
Pourquoi la viande devient-elle rouge?

Autrefois, les veaux étaient abattus à l'âge de cinq mois environ. Jusque-là, un engraissement au lait pur est possible et la viande peut conserver sa couleur claire. Des modifications aux niveaux de l'élevage, de l'affouragement et de la détention, entre autres, ont fait qu'aujourd'hui, un grand nombre d'animaux n'est abattu qu'à l'âge de six ou sept mois. Sans nuire particulièrement à la tendreté de la viande, les veaux deviennent ainsi plus lourds, ce qui est à l'avantage des engraisseurs.

Ceci dit, jusqu'à cet âge, les veaux ne peuvent plus être engraisés uniquement au lait. Les ruminants ont besoin de fourrage grossier (paille et foin) supplémentaire, car c'est à ce moment-là que les autres poches (rumen, réseau et feuillet) viennent aider la caillette dans le travail de digestion. Le fourrage grossier idéal pour les engraisseurs serait le foin, qui contient d'importants composants pour une alimentation saine, tels que le fer et d'autres oligo-éléments. Cependant, c'est le fer qui donne cette coloration rouge à la viande.

Consommation de veau dans les ménages privés

[Tonnes équivalents poids vente]



Source: Nielsen



Le dilemme actuel

Les consommateurs ne veulent pas de viande de veau rouge. La restauration, notamment, demande explicitement une qualité claire, parce que pour elle la viande de veau est traditionnellement claire ou parce que les clients le désirent ainsi. Le prix de la viande de veau étant lui aussi déterminé par l'offre et la demande, les producteurs se voient infliger une «déduction de couleur» pour la viande (trop) rouge par les entreprises de transformation. L'appréciation intervient 24 à 48 heures après l'abattage et le processus de réfrigération.

Les producteurs tentent évidemment d'éviter la coloration et donc la déduction de couleur en nourrissant les veaux avec de la paille plutôt que du foin, parce qu'elle contient moins de fer.

Le risque de voir les animaux manquer de fer et devenir anémiques est alors accru. Un animal en bonne santé doit présenter un taux d'hémoglobine d'env. 9 g/dl, ce qui n'est possible avec une viande claire telle qu'elle est exigée que dans certaines conditions. De plus, la paille est très riche en lignine, qui se morcèle difficilement dans le système digestif du veau.

Les études sont très claires...

Dans le cadre d'une étude scientifique menée par la Clinique des Ruminants de la Faculté Vetsuisse à Berne, environ 120 caillottes ont été rassemblées et examinées pendant six jours dans l'abattoir d'Oensingen.² En l'occurrence, on a comparé deux groupes d'animaux:

- des veaux élevés de manière traditionnelle, sans sortie en plein air, avec du lait ou des sous-produits laitiers comme aliments de base, plus de la paille pour les fibres brutes et sans accès permanent à l'eau, et
- des veaux CNf (label Coop Naturafarm), avec sortie en plein air, du lait ou des sous-produits laitiers comme aliments de base et un libre accès permanent au foin et à l'eau.

Les résultats sont clairs: au moment de l'abattage, les veaux CNf présentaient nettement moins de lésions des muqueuses (ulcères) dans la région du fundus de la caillette. Lorsque de tels ulcères perforent la paroi de l'estomac pendant l'engraissement, le veau meurt en quelques heures. 25% des cas de décès examinés dans le cadre d'une étude de suivi étaient dus à un ulcère gastrique perforé.³

Les deux études montrent que l'optimisation de l'affouragement et de la détention améliore nettement le bien-être et la santé des veaux.

... et aspirent à trouver des solutions

Ces découvertes ont trouvé un écho dans la nouvelle Ordonnance sur la protection des animaux qui, à compter du 1.1.2010, sera contraignante pour toutes les exploitations d'engraissement et prescrit notamment l'obligation d'utiliser un autre fourrage approprié en plus de la paille.

De son côté, la recherche tente maintenant de trouver le juste équilibre entre bien-être de l'animal et couleur claire de la viande. Au printemps 2009 a été lancé un projet qui, à nouveau sous la houlette de la Clinique des Ruminants de la Faculté Vetsuisse à Berne, cherche à savoir «quels types de fourrages grossiers satisfont le mieux aux exigences en matière de santé et de physiologie du veau, et qui génèrent en même temps une qualité de viande acceptée par le marché.» Proviande soutient ce projet et rendra compte des résultats dans un prochain numéro de *Viande Information*.

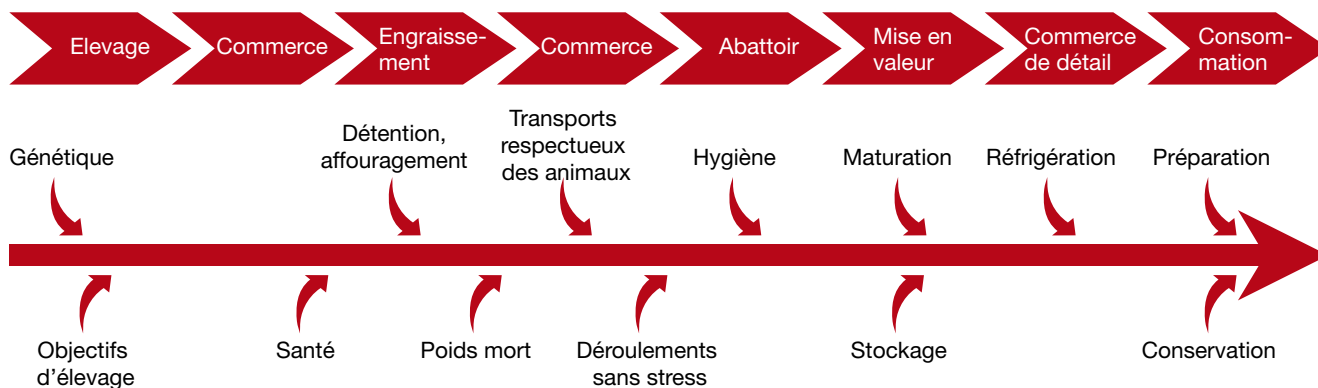
Pionniers pour une nouvelle compréhension

C'est principalement grâce aux deux grands distributeurs Migros et Coop qu'une nouvelle compréhension de la qualité de la viande de veau est apportée à un large public, par le biais de leurs programmes de labels. «Coop Naturafarm» et «Migros TerraSuisse» s'engagent tous deux pour la santé des veaux et une alimentation correspondante. Grâce à une meilleure compréhension des animaux, il est également possible de réduire l'utilisation de médicaments (antibiotiques). Une viande de veau rouge plutôt que claire est sciemment tolérée pour la viande label et commercialisée comme telle en signe de détention respectueuse des animaux et de meilleure qualité.



© SFF

Produit fini d'une chaîne de qualité entière



De nombreux facteurs entrent en jeu dans le processus de production et de transformation de la viande de veau. Avec leur assurance-qualité, les producteurs et utilisateurs gardent le contrôle d'une bonne partie de ce processus. Tous les veaux sont enregistrés depuis leur naissance et accompagnés dans la Banque de données sur le trafic des animaux. Ceci est la condition préalable fondamentale pour une traçabilité que l'on garantit plus tard pour le moindre morceau de viande.

Les sévères lois et ordonnances de notre pays protègent tout d'abord l'animal, qui doit être détenu et nourri dans les règles de l'art. Ensuite, elles protègent également l'homme, qui a droit à des produits irréprochables. Les prescriptions légales ne cessent de se renforcer pour les producteurs de viande de veau. Ces derniers sont maintenant contraints de redéfinir la qualité exigée. Aux facteurs poids, âge, charnure et couverture adipeuse sont venus s'ajouter l'affouragement et la détention.

Pour le produit haut de gamme qu'est la viande de veau suisse, des exigences élevées sont toutefois justifiées, car pour les consommateurs, payer plus doit impliquer des contreparties à tous les niveaux.

Un véritable produit haut de gamme joue cartes sur table

Dans leur propre intérêt, les consommateurs doivent également apprendre maintenant à oublier leurs positions par rapport à la viande noble de couleur blanche. Cela nécessite une grande confiance à l'égard de la filière professionnelle de la viande, car à l'avenir, la viande de veau ne sera plus reconnaissable uniquement à sa couleur. Toujours dans leur propre intérêt, producteurs et utilisateurs doivent travailler activement dans ce sens s'ils ne veulent pas voir la consommation reculer.

Pour le prix de sa coloration rouge, les consommateurs et consommatrices seront donc récompensés par un produit qui, outre ses nombreux avantages en termes de physiologie nutritionnelle, nous donne également bonne conscience en le consommant. Et ceci devient de plus en plus une caractéristique distinctive d'un véritable produit haut de gamme de notre époque.

Informations complémentaires

Proviande, Viande Suisse
www.viandesuisse.ch

Sources

¹ Enquête sur le marché «Consommation en dehors de la maison 2008», réalisée par la société amPuls Research AG pour le compte de Proviande

² «Effects of two different production programs on the prevalence of non-perforating abomasal lesions in Swiss veal calves at slaughter». Corresponding Author: Mrs Corinne Baehler, DVM, Clinic for Ruminants & Swiss Bovine Health Service, University of Berne, Switzerland

³ Personal communication, 2008, unpublished

Patronage

Proviande, Viande Suisse
Case postale 8162, 3001 Berne

Responsable

Viande Information
Erich Schlumpf
Téléphone: 031 309 41 11
E-mail: kommunikation@proviande.ch

Edition septembre 2009

