



## **Viande crue – le plaisir assuré et conforme à la Constitution!**

**Tartare, carpaccio, Carne Cruda: la viande crue est un vrai régal et une vraie expérience pour ses nombreux amateurs. Et il ne saurait en être autrement.**

**D'ailleurs, c'est l'Etat lui-même qui a décidé d'y veiller. Comment? Voici quelques éléments de réponse.**

**A la ferme:** l'hygiène de la viande commence à l'étable. La loi stipule donc que les animaux doivent être nourris et soignés de manière à ce qu'aucune substance dangereuse ne contamine la viande. L'Etat encourage par ailleurs une détention animale responsable dans les exploitations paysannes familiales – par ex. avec les programmes «systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST) et «sorties régulières en plein air» (SRPA). Deux tiers des exploitations prennent déjà part au programme SRPA, l'autre tiers au programme SST.

**Lors de la transformation:** dès le transport à l'abattoir puis dans l'abattoir, chaque étape de travail est contrôlée. L'ensemble de la production des produits carnés est sévèrement contrôlé, de l'étable jusqu'au point de vente. Dans les cantons, ce sont les administrations chargées du contrôle des denrées alimentaires qui sont compétentes pour cela, sous la direction du chimiste cantonal. Par souci d'uniformité, les chimistes cantonaux se sont regroupés en association nationale.

**Dans le Code civil:** la mission de contrôle des denrées alimentaires est consignée dans la Constitution fédérale. La loi sur les denrées alimentaires réglemente ce contrôle. Les exigences posées à une production hygiénique et aux produits prêts à la vente sont énumérées dans des ordonnances.

**Rolf Hannimann, vétérinaire cantonal dans les Grisons,** chef de service au Amt für Lebensmittelsicherheit und Tiergesundheit de Coire (Office pour la sécurité des aliments et la santé animale). «En Suisse, on consomme chaque jour des dizaines de milliers de portions de viande crue sans entendre parler de quoi que ce soit. Nous considérons cela comme un signe indiquant que les processus nécessaires se déroulent en toute sécurité et qu'il est possible de savourer des plats à base de viande crue en toute connaissance de cause et sans tomber malade.»