



Pourquoi la viande de veau peut être rose à rougeâtre

1. Contexte

Un grand nombre de négociants en viande et de consommateurs continuent de mesurer la qualité de la viande de veau par rapport à sa couleur traditionnellement «claire». C'est pourquoi il existe dans le commerce une « déduction de couleur » sur le prix de la viande de veau rouge. La couleur de la viande dépend toutefois principalement de l'alimentation des veaux. L'alimentation à base de produits laitiers éclaircit leur viande (le lait étant moins riche en fer).

Des modifications aux niveaux de l'élevage, de l'affouragement et de la détention des veaux ainsi que des réflexions économiques ont fait que ces animaux sont aujourd'hui abattus beaucoup plus tard qu'il y a encore quelques années. Ceci n'a aucune répercussion sur la qualité et la tendreté de la viande. Cela dit, , une alimentation exclusivement à base de produits laitiers n'est plus conforme aux règles de l'art à ce stade de développement, le travail de digestion de la caillette étant facilité par les autres poches du veau (rumen, réseau et feuillet) au fur et à mesure que l'animal grandit.

La nouvelle Ordonnance sur la protection des animaux tient compte des changements survenus dans l'engraissement des veaux. Elle va contraindre les exploitations d'engraissement à mettre également à la disposition des veaux du fourrage grossier, par exemple du foin, - ce qui est bon pour la santé des animaux comme l'ont démontré deux études de la Clinique des ruminants de la Faculté Vetsuisse de Berne. Dans le même temps, la viande de veau prend une coloration rose à rougeâtre du fait de l'absorption des substances fourragères supplémentaires riches en fer. Proviande s'engage dans ce sens auprès des consommatrices et des consommateurs pour faire accepter la nouvelle viande de veau rose à rougeâtre.

2. Importance de l'engraissement des veaux pour l'agriculture suisse

Sous nos latitudes, la majeure partie des vaches est détenue pour la production de lait. Chaque vache mettant au monde un veau par an, tous les veaux ne peuvent pas être utilisés pour la remonte. Dans de nombreux pays d'Europe occidentale, la régulation se fait au moyen de l'engraissement des veaux et du gros bétail. Dans notre pays, les veaux d'engraissement remplissent une importante fonction de charnière entre la filière viande et la filière lait.

3. Les critères de qualité de la viande de veau suisse – hier et aujourd'hui

Tout au long du processus de production et de transformation de la viande de veau, de nombreux facteurs jouent un rôle. Producteurs et utilisateurs contrôlent ces facteurs en grande partie par le biais de leur système d'assurance de la qualité. La sévérité des lois et les ordonnances de notre pays protègent tout d'abord l'animal, qui doit être détenu et nourri dans les règles de l'art. Mais elles protègent aussi l'homme, qui a droit à des produits irréprochables.



Par le passé, les vaches étaient détenues en Suisse comme animaux à deux fins, à la fois pour le lait et la viande. Aujourd'hui, la production de lait est mise au premier plan dans la plupart des exploitations, si bien que la quantité de viande par vache est nettement plus faible qu'il y a encore 20 ans. Les veaux de ces vaches à lait permettent toutefois de produire, grâce à un affouragement équilibré et ciblé, des produits carnés de grande qualité. En parallèle, on choisit pour l'engraissement des races à viande croisées, voire pures. Une fois les animaux abattus, la qualité de la carcasse fait l'objet d'une appréciation à partir de différents critères comme le poids, la charnure, la couverture adipeuse – et désormais aussi l'âge.

D'une façon générale, la viande de veau est et reste, grâce à sa part de graisse idéale et à sa structure tendre, une viande saine et extrêmement digeste. Elle contient les vitamines B riboflavine, niacine, pyridoxine et cobalamine (viande de muscle) ainsi que de la vitamine A (foie, rognons et ris); fer, zinc, sélénium, magnésium, potassium et phosphore y sont également retrouvés en quantités importantes et contribuent à couvrir les besoins d'une alimentation saine.

4. Quelle place occupe la viande de veau dans la cuisine suisse?

Le veau représente environ 6 pour cent de la consommation totale de viande en Suisse. Ces besoins peuvent être presque intégralement couverts avec les quelque 260'000 veaux qui sont abattus chaque année dans notre pays. En raison de sa diversité et de ses propriétés uniques, la viande de veau est appréciée non seulement par les ménages, mais aussi et en particulier par les restaurateurs. Sur les plus de 3 kilogrammes de veau que chaque Suisseuse et chaque Suisse mange en moyenne par an, plus de la moitié est consommée en dehors de la maison.