



Communiqué de presse

Pourquoi la viande de veau sera rose à rougeâtre à l'avenir

Bouleversements dans l'engraissement des veaux

Suite à une révision de l'Ordonnance sur la protection des animaux, les veaux seront à l'avenir de plus en plus nourris avec du fourrage grossier, et ce dans leur propre intérêt. Ceci ne nuira aucunement à la qualité et la tendreté de la viande, mais lui donnera une couleur rose à rougeâtre. Dans le cadre de plusieurs manifestations, Proviande informe sur les nouveautés que cela entraînera pour l'économie carnée ainsi que pour les consommatrices et les consommateurs.

Dans l'esprit de nombreux consommateurs et négociants en viande, la qualité de la viande de veau reste associée à une couleur «claire». La couleur de la viande dépend toutefois de l'alimentation des animaux. Par le passé, les veaux étaient nourris avec du lait et des produits laitiers. La faible teneur en fer du lait donnait une viande plus claire.

Ces dernières années, cependant, certains facteurs d'influence ont changé dans l'engraissement des veaux. Ainsi, l'âge et le poids mort des veaux n'ont cessé de croître, ce qui n'a aucune incidence sur le goût et la tendreté de la viande. Cela dit, la caillette est aidée dans le travail de digestion par les autres poches du veau (rumen, réseau et feuillet) au fur et à mesure que l'animal grandit. Les exigences en matière d'affouragement adapté aux ruminants avec du fourrage grossier comme le foin et la paille augmentent.

L'Ordonnance sur la protection des animaux tient compte des changements survenus dans l'engraissement des veaux. Elle va contraindre les exploitations d'engraissement à donner également à ces bêtes du fourrage grossier en complément du lait. Ceci est bon pour leur santé. «Il est démontré que des animaux élevés dans les règles de l'art sont beaucoup moins sujets aux maladies et nécessitent moins de médicaments. Mais dans le même temps, l'absorption de substances fourragères supplémentaires riches en fer modifie la couleur de la viande de veau, qui devient rose à rougeâtre», explique le Prof. Dr. Adrian Steiner, Directeur de la Clinique des animaux de rente à la Faculté Vetsuisse de l'Université de Berne.

La filière s'engage en faveur d'une viande de veau rose à rougeâtre

La filière viande soutient l'Ordonnance sur la protection des animaux et s'engage en faveur d'un élevage conforme aux règles de l'art. Cependant, la future coloration rose à rougeâtre nécessite sans nul doute un changement d'opinion chez les consommateurs et également au sein de la gastronomie. En tant qu'interprofession, Proviande informe par conséquent sur le fait que la viande de veau rougeâtre est premièrement un produit de grande qualité riche en substances nutritives essentielles, et deuxièmement qu'elle est le résultat d'un affouragement conforme aux règles de l'art. «Nous sommes persuadés que les consommateurs demandent une détention dans les règles de l'art et une viande saine, et qu'ils réagiront bien aux changements», souligne Peter Christen, responsable Classification et marchés chez Proviande.

La filière viande doit elle aussi changer sa façon de penser. Ainsi faudra-t-il désormais inclure également l'âge dans l'appréciation de la qualité, en sus de critères tels que le poids, la charnure et la couverture adipeuse. «La déduction de couleur pour la viande de veau rougeâtre en vigueur dans le commerce spécialisé est actuellement remise en question. Elle va progressivement perdre de l'importance», dit Peter Christen.

Tenants et aboutissants concernant la consommation de veau

Grâce à sa part de gras idéale et à sa structure tendre, la viande de veau est et reste une viande saine et extrêmement digeste. Elle 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 Suisse, les veaux d'engraisement remplissent une importante fonction de charnière entre la filière viande et la filière lait : ils aident à réguler le cheptel bovin. Car pour qu'une vache donne du lait, elle doit mettre au monde un veau par an. Au moins 40 pour cent des veaux partent pour la remonte, et tous les autres sont transférés vers l'engraisement des veaux et du gros bétail.

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.

Documentation de presse:

La documentation de presse complète peut être téléchargée dès maintenant sur www.viandesuisse.ch/fr/medias.htm.

Pour toute autre information, contacter:

Peter Christen, responsable dpt Classification et marchés, Proviande / Viande Suisse
Téléphone: 031 309 41 11 / 079 440 92 88; e-mail: peter.christen@proviande.ch
www.viandesuisse.ch

Proviande – l'interprofession suisse de la filière viande

Viande Suisse est une marque déposée de Proviande, l'interprofession suisse de la filière viande. Les membres de Proviande sont des organisations oeuvrant tout au long de la chaîne de création de valeur Viande: producteurs, commerce de bétail, transformateurs de bétail de boucherie, de viande et de sous-produits d'abattage, ainsi que commerce de détail, importateurs et exportateurs.

Centre de compétences national pour le bétail de boucherie et la viande, Proviande encourage la collaboration des organisations et donc une filière viande de grande qualité et compétitive. Parmi ses missions, on retrouve entre autres la classification neutre de la qualité des carcasses, l'organisation et la réalisation de marchés publics de bétail de boucherie ainsi que la promotion des ventes de viande suisse en Suisse et à l'étranger. Proviande fournit ainsi des services indispensables et de grande qualité à l'ensemble de la filière suisse de la viande.