

Notice d'information sur la sécurité de la viande suisse

Pourquoi il est possible de manger en toute sécurité en Suisse

1. Contexte

La qualité et la sécurité sont d'une importance capitale dans la filière suisse de la viande. Et ce pour de bonnes raisons: les consommatrices et les consommateurs exigent à juste titre des produits sûrs et de haute qualité issus d'une production conforme et respectueuse de l'environnement. Ils veulent connaître la provenance d'un aliment et comment il a été produit et transformé. Grâce aux efforts communs fournis par les producteurs, le commerce et les autorités, des produits carnés de qualité optimale et irréprochables sur le plan de l'hygiène sont garantis dans notre pays. La sécurité des denrées alimentaires est surveillée et contrôlée dans le sens d'un contrôle des processus de l'étable à l'assiette. Ces mesures coordonnées et la traçabilité à tous les niveaux permettent de garantir un degré maximum de sécurité.

La filière suisse de la viande investit beaucoup, dans son propre intérêt, dans la sécurité tout au long de la chaîne alimentaire pour maintenir et renforcer le haut niveau de qualité. C'est la condition sine qua non pour une production durable et rentable.

2. Production primaire

La qualité et la sécurité commencent lors de la production primaire dans les fermes, car seuls des animaux sains permettent de produire des denrées alimentaires sûres, de qualité irréprochable et acceptables du point de vue éthique. Les producteurs garantissent, grâce à leurs vastes connaissances spécialisées et à un autocontrôle consciencieux, que les animaux sont détenus, nourris et soignés dans les règles de l'art. Par ailleurs, le service vétérinaire suisse – un groupement d'autorités au niveau de la Confédération et des cantons – contrôle et surveille la santé des animaux. Il vérifie l'utilisation de médicaments, l'hygiène dans les exploitations et le marquage des animaux.

Protection des animaux

La détention proche de la nature et respectueuse des animaux revêt une grande importance dans notre pays. La Suisse possède l'une des législations sur la protection des animaux les plus strictes au monde. Les standards élevés sont reconnus par les défenseurs des animaux en Suisse et suscitent l'admiration à l'étranger. Le commerce, les producteurs et la Confédération ont par ailleurs élaboré ensemble des programmes volontaires sur la détention animale conforme aux règles de l'art. Près de trois quarts des animaux de rente participent au programme «SRPA» (sorties régulières des animaux en plein air) et pratiquement la moitié au programme «systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST). Près de 80 pour cent des vaches et génisses sortent régulièrement en plein air. Les volailles peuvent évoluer en plein air ou au moins en jardin d'hiver.

Affouragement

En Suisse, la majeure partie – environ 80 pour cent – du fourrage se compose toujours de fourrage grossier naturel du pays et de sous-produits de la production agroalimentaire. On utilise par ailleurs uniquement des denrées fourragères sévèrement contrôlées, conformes aux besoins des espèces, respectueuses de l'environnement et qui ne doivent pas être génétiquement modifiées (sans OGM). Depuis 2001, le fourrage ne doit plus contenir de farine animale, et l'adjonction de stimulateurs de performance antimicrobiens est interdite depuis 1997. La Station fédérale de recherche Liebefeld-Posieux (ALP) s'assure que les sévères prescriptions légales en matière d'affouragement sont bien respectées. Les antibiotiques ne peuvent être utilisés qu'à des fins médicales et sur prescription d'un vétérinaire.

Santé animale

La santé animale pose les bases du bien-être des animaux. Dans ce domaine – notamment en raison d'une détention ostensiblement respectueuse des animaux et d'une structure fortement axée sur les exploitations familiales – le niveau est particulièrement élevé en Suisse. Les animaux en bonne santé ont tendance à devoir subir moins de traitements. L'autorisation et l'utilisation de médicaments sont également strictement réglementées et sont traitées uniquement en étroite collaboration avec des vétérinaires. Les médicaments pour animaux doivent être autorisés par la Confédération. Des contrôles sont effectués au préalable quant à leur sécurité. Par ailleurs, lorsque des médicaments sont utilisés, des délais de vente sont prescrits pour qu'ils puissent être éliminés. Ceci signifie que, pendant un certain temps après le traitement, ni le lait ni la viande de l'animal concerné ne peuvent être utilisés pour des aliments.

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) est responsable, au niveau fédéral, en particulier de la prévention, la détection précoce et la préparation aux

situations de crise et coordonne les compétences cantonales. Au niveau cantonal, les services vétérinaires respectifs mettent en œuvre les mesures de surveillance et de contrôle de la santé des animaux. Les différentes mesures se révèlent efficaces: il a été reconnu que la Suisse est indemne de toute épizootie hautement contagieuse. Cela grâce à la gestion cohérente selon les piliers stratégiques que sont la prévention, la mise en œuvre et la surveillance.

a. Prévention

La prévention est un instrument capital de la stratégie de promotion de la santé animale en Suisse. Elle vise à empêcher l'apparition et le développement de maladies animales et/ou à en minimiser les risques. La prévention est très importante, car les maladies animales entraînent des pertes économiques considérables et elles sont parfois dangereuses pour les hommes (zoonoses).

Les agriculteurs jouent un rôle important en évitant les maladies dues à la détention et en renforçant les défenses des animaux, ceci grâce à un élevage et à un affouragement dans les règles de l'art. La Confédération contribue de façon importante à la prévention par un travail d'information nécessaire, par la mise en réseau et l'exploitation de données complètes collectées dans le pays et à l'étranger ainsi que par des évaluations des risques et des programmes de détection précoce.

Exemple pratique

Un exemple récent est la propagation de la peste porcine africaine via le Caucase jusqu'aux portes de l'Europe et de la Suisse. Le virus peut se propager par le biais des véhicules de transport provenant des régions concernées et par le biais de produits issus de viande pas cuite. Pas dangereux pour l'homme, les agents pathogènes sont hautement contagieux pour tous les types de porcs. La peste porcine africaine cause de lourdes pertes économiques dans l'agriculture, et il n'existe pas de vaccin. Les mesures préventives sont d'autant plus décisives. Avec une bonne hygiène globale dans les étables, le risque d'entrée d'agents pathogènes dans l'exploitation est fortement diminué. Il y a une obligation de déclaration pour les éleveurs et les personnes qui soignent les animaux, les cas suspects doivent être déclarés au vétérinaire du cheptel. En Suisse, la maladie n'a encore jamais été déclarée, grâce à des normes d'hygiène élevées, des mesures comme l'interdiction de l'affouragement avec des déchets de table et des contrôles restrictifs.

b. Mise en œuvre et lutte

L'état de santé des animaux de rente est saisi et documenté en permanence, des contrôles par sondages basés sur les risques sont également effectués régulièrement. Il existe par ailleurs une obligation de déclaration des apparitions de maladies suspectes. Cela permet de garantir l'absence de développement massif de maladies animales en Suisse et la qualité irréprochable des produits indigènes. Lors des contrôles vétérinaires officiels, la gestion des médicaments, l'hygiène et le marquage des animaux sont également examinés.

Si l'on soupçonne une contamination, l'exploitation concernée est bloquée immédiatement, et les animaux de rente sont isolés. Grâce aux contrôles sans failles du trafic des animaux, tous les contacts avec d'autres animaux peuvent être retracés pour contrôler une éventuelle contamination. Toute transmission possible est aussitôt examinée pour qu'une propagation puisse être rapidement empêchée.

Exemple pratique

La preuve de l'efficacité des contrôles systématiques a été récemment apportée, lors de la découverte précoce de cas de tuberculose bovine au cours de l'année 2013 et de l'arrêt de leur propagation. Le cas a été découvert à l'occasion des contrôles sévèrement réglementés lors de l'abattage, suite auxquels l'exploitation d'origine de la vache malade a été immédiatement bloquée. Grâce à la traçabilité, tous les contacts de l'animal ont pu être systématiquement examinés et les possibles exploitations en contact ont pu être identifiées. Les tests de contrôle et les contrôles ultérieurs sont toujours effectués sur de longues périodes, les exploitations concernées restent bloquées jusqu'à ce que les résultats des tests soient négatifs. La situation est stable aujourd'hui, et la Suisse est reconnue comme étant exempte de tuberculose.

c. Surveillance

L'état de santé des animaux est surveillé en permanence en Suisse, des informations y relatives étant collectées de façon continue. En plus des contrôles par sondages pondérés en fonction des risques tout au long de la chaîne de production, les cheptels menacés sont contrôlés dans le cadre de programmes de surveillance particuliers.

Exemple pratique

Une infection par des salmonelles ou des *Campylobacter* peut entraîner chez les humains des troubles gastro-intestinaux avec diarrhées. Les sources possibles d'agents pathogènes sont les produits carnés et en particulier à base de volaille, les plats avec des œufs crus, mais

aussi l'eau potable classique, la salade ou les légumes. La salmonellose, par exemple, est une épizootie à combattre et soumise à déclaration obligatoire. En règle générale, les animaux concernés ne présentent aucun symptôme. Avec les producteurs, l'OSAV mise sur la surveillance permanente et les programmes de contrôle, qui ont déjà permis de réduire la nuisance des agents responsables. Des contrôles réguliers par sondages et une bonne hygiène dans les étables permettent de prévenir efficacement la propagation et la transmission des agents pathogènes à l'homme.

3. Contrôle du trafic des animaux

Le contrôle du trafic des animaux s'applique à tous les ongulés (bœufs, moutons, chèvres, porcs, etc.) ainsi qu'aux chevaux qui sont élevés en Suisse. Toutes les exploitations et tous les cheptels concernés doivent être saisis et identifiés. Pour ce faire, chaque animal est marqué dès sa naissance à l'aide d'une marque auriculaire ou d'une puce. Toutes les informations, comme le lieu de séjour, les contacts avec d'autres animaux, les naissances jusqu'à l'abattage sont enregistrées. La traçabilité possible à tous les niveaux de production, de transformation et de commercialisation est une caractéristique essentielle du contrôle de la qualité et garantit une preuve sûre de la provenance des animaux. De plus, pour la conservation généralisée de la santé animale, le trafic de produits animaux, comme de sous-produits, de médicaments et de vaccins est strictement réglementé.

4. Transport respectueux des animaux

Les animaux de rente doivent être conduits avec le moins de stress possible de la ferme à l'exploitation d'engraissement ou à l'abattoir. En Suisse, cela est principalement garanti par deux facteurs: premièrement, les animaux ne doivent être transportés que par l'éleveur lui-même ou par des professionnels formés à cet effet. Deuxièmement, les trajets sont relativement courts dans le pays, car le réseau des gros abattoirs, des abattoirs plus petits et des boucheries artisanales est relativement mince. Le temps de trajet à partir du lieu de chargement ne doit pas excéder 6 heures. Les exigences en matière de véhicules de transport d'animaux sont clairement réglementées dans l'Ordonnance sur la protection des animaux, tout comme les responsabilités et la gestion des animaux. De plus, une interdiction de transit s'applique en Suisse pour le transport d'animaux vivants.

5. Abattage

L'abattage est l'un des domaines les plus réglementés de la production de denrées alimentaires. Des exigences strictes s'appliquent en ce qui concerne les infrastructures et les animaux de boucherie. A quelques exceptions près, ceux-ci ne peuvent être abattus que dans des abattoirs autorisés par les cantons. Le personnel dans l'étable, lors de l'acheminement, lors de l'étourdissement et lors de la saignée doit posséder un justificatif de sa formation. Les exploitations reconnues doivent répondre à des exigences strictes en matière d'hygiène, et la viande destinée à la production de denrées alimentaires doit par ailleurs être strictement séparée des pièces à éliminer. Pour ce faire, les étapes de travail correspondantes sont systématiquement effectuées séparément. La santé des animaux doit être prouvée et vérifiée au moment de l'abattage. Les autorités indépendantes de contrôle de la viande assument sur site des fonctions de contrôle dans le domaine de la protection des animaux, des épizooties, du marquage des animaux et de l'hygiène des denrées alimentaires.

6. Transformation

Toutes les entreprises du secteur alimentaire comme les entreprises de découpe, les boucheries, les restaurants ou les supermarchés ont une obligation d'autocontrôle et sont également contrôlées par des inspecteurs spécialisés dans le domaine des denrées alimentaires. En particulier, l'hygiène des locaux, des instruments de travail et des personnes est examinée et des contrôles des processus de production, qui doivent être irréprochables en matière d'hygiène, sont effectués. Les contrôleurs accordent une attention particulière au marquage suffisant et correct des produits.

7. Sévère législation sur les denrées alimentaires et information transparente aux consommateurs

La Loi sur les denrées alimentaires et l'Ordonnance sur les denrées alimentaires régissent les contrôles pendant la production et définissent les exigences en matière d'hygiène et de qualité. Les indications nécessaires pour la viande et les produits carnés sont clairement définies, avec l'objectif constant d'offrir une transparence et une sécurité maximales aux consommateurs. Les prescriptions sévères contribuent également de façon importante à les protéger d'une mise en danger de leur santé et de toute tromperie.

Les informations comportent la provenance, la composition, la valeur nutritive, les conditions de conservation et la durée de conservation du produit, et pour les produits carnés également la provenance des matières premières. La multitude d'ordonnances garantit un niveau de sécurité constamment élevé tout au long du cycle de production.

8. Compétences et régulation

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) contrôle et surveille la santé animale et est responsable du contrôle de la viande et des produits carnés. En fonction du domaine, la compétence revient à la Confédération, aux cantons ou parfois aussi aux communes: à la frontière, à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires avec le concours de l'Administration des douanes, et dans le pays, à l'administration chargée du contrôle des denrées alimentaires sous la direction des chimistes cantonaux.

Le droit suisse des denrées alimentaires est équivalent au droit européen des denrées alimentaires. Les composants, l'hygiène et l'origine sont définis très précisément et contrôlés régulièrement. En Suisse, les responsabilités sont réparties comme suit: le mandat relatif au contrôle des denrées alimentaires est ancré dans la Constitution fédérale, la Loi sur les denrées alimentaires réglemente le contrôle, et les ordonnances (par ex. l'Ordonnance sur les denrées alimentaires, l'Ordonnance sur l'hygiène) fixent les exigences posées à une production hygiénique et aux produits prêts à la vente.

L'article 23 de la Loi sur les denrées alimentaires, qui définit la notion d'autocontrôle et donc de responsabilité individuelle, revêt une importance capitale pour toutes les parties impliquées dans la production de denrées alimentaires. Les exigences qui en découlent concordent avec celles de l'accord international. Pour ce qui est des produits carnés, cela concerne l'ensemble de la production - du producteur à l'intermédiaire, en passant par le boucher et/ou l'importateur.

9. Préparer correctement et savourer en toute tranquillité

Les consommatrices et les consommateurs suisses peuvent toujours faire confiance à la viande suisse, les produits sont sûrs et la qualité optimale. Mais pour un plaisir sans limites, une bonne gestion de la viande est importante. Dès l'achat, il convient de veiller à ce que les produits carnés soient de la meilleure fraîcheur et emballés de façon hermétique. Ils seront par conséquent très bien protégés jusqu'à ce qu'ils soient placés dans le réfrigérateur.

Lorsqu'elle y est, la viande doit toujours être conservée à très basse température, idéalement juste au-dessus du bac à légumes, l'endroit le plus froid du réfrigérateur. La température ne doit pas dépasser 5°C. En principe, la règle générale selon laquelle les grosses pièces se conservent plus longtemps s'applique. Mais c'est toujours la date de péremption qui est déterminante. Différentes sortes de viandes doivent être entreposées séparément les unes des autres, et la viande crue et/ou le jus de viande cru ne doivent pas être en contact avec d'autres denrées alimentaires.

Si le menu prévu change au dernier moment, les produits carnés se prêtent très bien à la congélation, idéalement à une température de -18°C. Lorsque le moment de décongeler arrive, cela peut se faire sans risques dans le réfrigérateur. Mais attention: une fois décongelée, la viande ne doit jamais être recongelée.

En ce qui concerne la manipulation directe de la viande, quelques règles simples doivent être observées. Il est impératif de se laver soigneusement les mains avant et après le contact avec de la viande crue et de les essuyer avec un torchon propre. Les éventuelles plaies sur les mains doivent être pansées avec précautions. La viande crue doit en principe être préparée sur une surface de travail propre, séparée des autres aliments. Les couteaux et planches à découper doivent être nettoyés après chaque utilisation avec de l'eau chaude et du savon.

La viande exigeante en matière d'hygiène, comme le poulet ou la viande hachée, doit être bien cuite pour détruire d'éventuelles bactéries pathogènes. Et le contact de la viande crue ou du jus de viande avec des garnitures et des sauces (grillades, fondue chinoise, etc.) doit être évité. En suivant ces simples conseils, on peut savourer sans risques.

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 œuvrant 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 haute 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 précieux et de grande qualité à l'ensemble de la filière suisse de la viande.