

## Contrôle de l'origine par test ADN pour les viandes de bœuf et de veau



**La viande suisse est appréciée et suscite une grande confiance auprès des consommatrices et consommateurs. Préserver et renforcer cette confiance fait partie des tâches centrales de l'ensemble de la chaîne de création de plus-value Viande. Le Conseil d'administration de l'interprofession Proviande a par conséquent décidé, en incluant le secteur gastronomique et les consommateurs, de lancer le 1<sup>er</sup> juillet 2018 un système national et indépendant de traçabilité ADN pour prouver l'origine de la viande suisse.**

Un groupe de travail dirigé par Proviande et composé de représentants de l'ensemble de la filière viande et du secteur gastronomique a élaboré, en s'appuyant sur le business plan approuvé le 30 juin 2017, les bases du lancement national du contrôle de l'origine par test ADN le 1<sup>er</sup> juillet 2018. Le nouveau système permettra à l'avenir d'apporter la preuve que la viande et les produits carnés arborant la déclaration de provenance Suisse sont réellement issus d'animaux qui ont été détenus et abattus en Suisse. Dans un premier temps, le système est introduit pour les viandes de bœuf et de veau, et une extension (p. ex. porcs, volailles) est prévue.

### Comment fonctionne le système de contrôle?

Pour apporter la preuve de l'origine par analyse ADN, on prélève un échantillon de référence sur chaque animal de l'espèce bovine dans l'abattoir, et l'animal se voit attribuer dans le même temps le numéro de marque auriculaire issu de la Banque de données sur le trafic des animaux (BDTA). Les échantillons de référence sont analysés au laboratoire du partenaire technologique IdentiGEN Switzerland AG à Schlieren (ZH), et les profils ADN sauvegardés dans une banque de données de Proviande.

A partir du mois de novembre 2018, le monitoring du marché de Proviande achètera dans toute la Suisse des échantillons de contrôle non signalés provenant de viande de bœuf et de

veau suisse déclarée. Dans une première étape, des échantillons seront prélevés uniquement sur de la viande fraîche dans le commerce de détail, de façon à ce que les chambres froides (qui contiennent de la viande d'animaux n'ayant pas fait l'objet de prélèvements d'échantillons et dont la date d'abattage est antérieure au 01.07.2018) puissent être renouvelées. Des échantillons seront prélevés sur des produits carnés ainsi que sur des produits laitiers environ un an plus tard, en sachant que les échantillons de contrôle seront ensuite étendus à tous les canaux de vente, secteur gastronomique compris.

Les échantillons de contrôle seront comparés aux échantillons de référence sauvegardés. Il sera ainsi possible de déterminer si la viande provient d'un animal de Suisse et donc si la déclaration de provenance Suisse est correcte. Les points de vente seront informés des résultats correspondants et d'une éventuelle marche à suivre. Une commission neutre statuera le cas échéant sur des mesures de sanction.

### Participation et coûts

Une large participation au contrôle de l'origine par test ADN est attendue, resp. les acquéreurs l'exigeront de leurs fournisseurs à l'avenir. Les abattoirs et exploitations de transformation participants signent avec Proviande une convention régissant les conditions-cadres.

Les coûts du contrôle de l'origine par test ADN s'élève à Fr. 8.70 par animal. Ils se composent des coûts systémiques (Fr. 7.50) et des coûts d'exploitation des abattoirs pour le prélèvement d'échantillons, les ajustements informatiques et la logistique d'échantillonnage (Fr. 1.20), et se répercutent sur le prix de la viande. Dans les entreprises impliquées, il convient pour cela de parvenir à appliquer les coûts uniformes suivants:

Produit	Supplément ADN (Fr./kg)
<b>Viande de bœuf</b>	
- Avec os	0.03
- Sans os	0.05
- Produits mixtes Viande fraîche (p. ex. viande hachée mixte)	Selon la part en %
<b>Viande de veau</b>	
- Avec os	0.07
- Sans os	0.09
<b>Produits contenant de la viande de bœuf</b>	
- Saucisse échaudée	0.01
- Saucisse crue	0.03
- Produit sec	0.09
- Produits (p. ex. faux-filet, pastrami)	0.05
<b>Produits contenant de la viande de veau</b>	
- Saucisse échaudée	0.02
- Produits (p. ex. rôti)	0.09

Ces suppléments doivent figurer en toute transparence sur les offres et les factures. Des explications et des exemples sur la mise en œuvre et la manipulation peuvent être consultés sur le site Web de Proviande (voir encadré).

Grâce aux preuves d'origine claires, le nouveau système de contrôle augmentera encore à l'avenir la transparence et la sécurité en matière de déclaration de la viande suisse, et renforcera ainsi davantage la confiance des consommatrices et consommateurs. Entièrement selon la devise «**Là où il y a écrit 'viande suisse', il y a bien de la viande suisse**».

Vous trouverez des informations plus détaillées sur l'inscription et la mise en œuvre du contrôle de l'origine par test ADN des viandes de bœuf et de veau suisses sur:  
[www.proviande.ch/adn](http://www.proviande.ch/adn)

**Interlocuteurs:**

***Directeur Système de traçabilité ADN***

Werner Siegenthaler

Téléphone: 031 309 41 37

E-mail: [werner.siegenthaler@proviande.ch](mailto:werner.siegenthaler@proviande.ch)

***Responsable Système de traçabilité ADN***

Marcel Frey

Téléphone: 031 309 41 33

E-mail: [marcel.frey@proviande.ch](mailto:marcel.frey@proviande.ch)

---

20.03.2018 / Proviande