

Communiqué de presse

14.11.2019

Au-delà du filet, de l'entrecôte & Co.

La filière suisse de la viande est en pleine mutation. Avec le projet «Savoir-Faire», Proviande montre que les innovations et tendances en matière de durabilité offrent des opportunités à la filière. Le 13 novembre, Proviande a présenté, dans le cadre d'un forum créatif dédié à ce projet né il y a quatre ans, les conclusions et nouvelles approches qu'il a permis de développer. Dans le même temps, le vainqueur du concours d'innovation Savoir-Faire 2019 a été sacré.

La valorisation complète des matières premières d'origine animale est au cœur du projet «Savoir-Faire». Tandis que les morceaux nobles sont de plus en plus appréciés, d'autres parties de l'animal ne se retrouvent plus que rarement dans les assiettes: le sang de bœuf, par exemple, est très riche en précieuses protéines, et pourtant, on manque de produits commercialisables. C'est la raison pour laquelle il est en grande partie transformé en énergie dans des installations de biogaz, alors qu'il pourrait être valorisé de manière plus efficace et créer ainsi une plus-value nettement supérieure. Avec ce type d'exemples, «Savoir-Faire» illustre le potentiel d'innovation que renferment les sous-produits.

Dans le même temps, des start-ups comme Planted Foods SA bousculent la filière et développent de nouvelles solutions pour utiliser des matières premières alternatives qui contribuent à une production plus durable de denrées alimentaires. Lukas Böni, co-fondateur: «Notre objectif est de montrer à l'aide de nouvelles formes de produits d'origine végétale le potentiel d'innovation qu'apporte le changement structurel.» Les technologies utilisées pour la transformation de structures de protéines végétales signifient également un changement structurel pour la filière viande.

«Les sous-produits issus de la production de viande renferment souvent des composants de grande qualité et rendent la valorisation ultérieure très intéressante sur le plan économique», souligne la chercheuse irlandaise Anne Marie Mullen. Les bouchers de Jenzer Fleisch & Feinkost AG ont pris ce sujet à cœur et développé un pâté très particulier, à base de poules pondeuses abattues, qui auraient sinon été transformées en biogaz.

Le 13 novembre, les pionniers Lukas Böni, Anne Marie Mullen et Raffael Jenzer ont présenté leurs projets novateurs dans le cadre d'un forum créatif initié par Proviande.

Concours d'innovation Savoir-Faire 2019

«Montre-nous le potentiel d'innovation que recèlent les sous-produits du poulet suisse.» Avec cet appel, la filière a été priée de remettre des idées novatrices et le procédé de fabrication correspondant pour des produits contenant de la peau de poulet, des pointes d'ailerons de poulet ou encore des déchets d'os beehive. Lors du forum créatif, les trois finalistes nominés ont présenté leurs projets à un jury d'experts composé de membres de la filière viande, de la science et du commerce.

- *Première Place: Marcel Müller de Hindelbank, cuisinier à la maison de retraite Jurablick*
«**Roasted Chicken Cream**» Cette crème onctueuse et peu grasse agrmente les plats à base de volaille du bon goût de peau de volaille croustillante. Elle contient des pointes d'ailerons de poulet, des déchets d'os de poulet ainsi que de la peau de poulet.
- *Deuxième Place: Urs Wenger de Gümliigen, concepteur de produits chez Haco AG*
«**Glace de Volaille**» Liquide et frais, le fonds est fabriqué à partir de pointes d'ailerons de poulet et de déchets d'os de poulet. Il sert de base pour des sauces.
- *Troisième Place: Nicole Amrein de Willisau, ingénieure agroalimentaire HES chez Bell Suisse SA*
«**Swiss Chicken Chips**» La peau de poulet panée et frite devient très croustillante et peut être servie en garniture ou comme simple snack à l'apéro.

Toutes les conclusions et nouvelles approches découlant du projet «Savoir-Faire» sont consignées dans la publication «Au-delà du filet, de l'entrecôte & Cie». La brochure peut être téléchargée gratuitement depuis www.proviande.ch/sf (à partir du 15 novembre, après-midi).

Contact:

Werner Siegenthaler, responsable Durabilité
Tél.: 031 309 41 37
E-mail: werner.siegenthaler@proviande.ch