

ESPOIR

La saucisse rose voit le bout du tunnel: une nouvelle étude devrait innocenter une partie de la production de boyaux de bœuf du Brésil

160 millions, le nombre de cervelas consommés chaque année en Suisse

Le cervelas n'est pas encore grillé

ZURICH

Importer des boyaux d'autres pays que le Brésil ou ferme volonté de faire assouplir les directives en vigueur édictées par Berne et Bruxelles: l'Union professionnelle de la viande fait feu de tout bois pour sauver la saucisse nationale

■ Textes: Victor Fingal
victor.fingal@edipresse.ch

Branle-bas de combat pour sauver la saucisse rose: l'Union professionnelle suisse de la viande (UPS SV) a sorti hier à Zurich son arsenal pour venir en aide au cervelas, menacé d'extinction à cause de sa

gainé brésilienne dont les stocks ne peuvent plus être renouvelés. «Et pourtant, a martelé Balz Horber, le directeur de l'UPS SV, aucun cas d'encéphalite spongiforme (ESB) n'a été détecté à ce jour au Brésil.» L'ESB ou maladie de la vache folle est responsable chez l'homme, s'il ingurgite des abats contaminés, d'une variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob à l'issue mortelle. Principale stratégie de l'UPS SV: trouver des boyaux de remplacement ou tenter d'infléchir

Berne et Bruxelles, responsables du boycott des boyaux brésiliens.

Aujourd'hui, les réserves de boyaux de bœuf en provenance du pays de la samba ne dépassent pas les six mois. Suffisant peut-être pour assurer l'Euro-foot 2008 – les experts se contredisent sur ce point – mais cet argument ne permet pas de tergiverser. «Si nous ne trouvons pas de solution d'ici à la fin de l'année, nous allons au-devant d'une grave pénurie», avertit le conseiller aux Etats radical Rolf Büttiker.

■ Coup dur pour l'économie

Et le Soleurois, président de l'UPS SV, de rappeler à quel point l'omniprésence du cervelas dans les fêtes, les campings ou

les pique-niques en famille est importante aux yeux des Helvètes.

«Il revêt une dimension sociale et politique et se range au même niveau que le chocolat de Nestlé, l'Ovomaltine ou le Toblerone. N'oublions pas que, avec 25 000 tonnes produites par an, l'effondrement de ce marché aurait de graves répercussions sur la branche.»

■ Nouvelle étude

Mais une lueur d'espoir brille pour la saucisse rose. «Une nouvelle étude conjointe de l'Office vétérinaire fédéral et de l'UPS SV va analyser la situation de la production au Brésil», informe Liselotte Steffen, du Forum des consommateurs. Conséquence possible: ne plus mettre dans le même paquet toute la production brésilienne et obtenir une autorisation d'importation pour les boyaux provenant de fermes sûres.

Reste que le droit alimentaire suisse suit celui de l'Union européenne. «Nous allons devoir mener

le combat pour notre cervelas à Bruxelles», affirme Rolf Büttiker. Le hic: les autres pays européens ne se sentent guère concernés. Les Allemands aux goûts moins raffinés se contentent, pour leurs saucisses similaires, de boyaux beaucoup plus épais et les saucisses d'autres pays ne suscitent aucune mobilisation nationale.

■ Pistes vérifiées

Enfin, les responsables de l'UPS SV ne comprennent pas pourquoi l'UE a rétrogradé en 2006 le Brésil de la catégorie des pays sans aucun risque à celui de «risques contrôlés d'ESB», plaçant ainsi le Brésil dans la même situation que la Suisse, qui ne peut mettre ses propres boyaux à contribution. D'autres pistes sont encore vérifiées. La filière uruguayenne donne de bons résultats et la Nouvelle-Zélande a été approchée. L'enveloppe au collagène ou en cellulose ne satisfait pas les pros

de la branche, comme celle avec des boyaux de porc. Mais l'UPS SV sent de taille à relever le défi. «Après tout, les boyaux brésiliens ne sont utilisés que depuis vingt ans», a encore souligné Balz Horber. ■

► Lire l'édito ci-contre

○ Proposez vos recettes:
www.lematin.ch/cervelas

Origine bâloise certifiée

Rabelais le citait déjà au XVIe siècle dans sa saga pantagruélique et son étymologie divise les historiens: pour certains, il vient de l'italien *cervelato*, qui aurait désigné une saucisse à base de cervelle et de viande de porc,

d'autres préfèrent l'ascendance française, une déformation de «servez-la». Seule certitude d'après *La Liberté* qui cite l'historien Stéphane Boisseaux, responsable de l'inventaire du patrimoine culinaire suisse, «notre

cervelas remonte à la fin du XIXe et serait en fait une invention bâloise, donc urbaine.

Reste que la saucisse rose est devenue un emblème incontournable de la Suisse. Lors de l'Exposition universelle de Paris, en 1901,

il représente le pays au côté du chocolat et de l'emmental. Le cervelas actuel n'est pas protégé par droit de marque ou d'auteur et peut donc varier sensiblement selon les producteurs. Mais, dans sa version la plus commune, sa

forme est toujours recourbée et il pèse 100 grammes. Sa longueur est habituellement de 12 cm, son diamètre de 38 mm. Son apport énergétique est de 244 kcal et sa composition est faite de viande de bœuf, de porc, lard ou couenne de lard, sans oublier les agents conservateurs.

«Le cervelas revêt une dimension sociale et politique. Il se range au même niveau que l'Ovomaltine ou le Toblerone»

Rolf Büttiker, président de l'Union professionnelle suisse de la viande

«Aucun cas d'encéphalite spongiforme n'a été détecté à ce jour au Brésil»

Balz Horber, directeur de l'Union professionnelle suisse de la viande



► **La collagène:** «Si, au goût, ce cervelas diffère peu de ses confrères, il présente un très grave défaut: sa peau brûle trop rapidement, bien avant que la saucisse ne soit suffisamment cuite.»



Photos: Christian Lenz

Quatre peaux sur le grill: le verdict du maître boucher

Du haut de ses 72 ans, le maître boucher zurichois **Erich Keller** a vu passer plus d'un cervelas dans sa vie. En charge du grill lors des tests qui se sont déroulés hier au Palais des Congrès à Zurich, il nous donne son point de vue sur les quatre moutures en lisse: l'uruguayenne, la brésilienne, la chinoise et la collagène. Toutes ont été confectionnées avec un contenu identique pour les besoins de la démonstration par l'Ecole des bouchers de Spiez (BE).



► **La brésilienne:** «C'est celle qui est menacée de disparaître. A mon sens la meilleure au goût et à la consistance. En plus, l'enveloppe en boyau du Brésil permet à ce cervelas de cuire plus vite que ses concurrents.»



► **L'uruguayenne:** «Très bonne, aussi. Difficile de faire la différence avec la brésilienne. Le hic, c'est que la production restreinte en Uruguay risque de ne pas suffire pour les besoins de la consommation suisse.»



► **La chinoise:** «Sa particularité: la peau de ce cervelas provient du cochon, et non du bœuf, comme les autres en lice. Il est difficile à peler, mais j'ai été étonné de son bon comportement pendant la cuisson.»

Grand amateur de cervelas, le conseiller aux Etats radical Rolf Büttiker tire la sonnette d'alarme: «Si nous ne trouvons pas de solution d'ici à la fin de l'année, nous allons au-devant d'une grave pénurie.»

Christian Lanz



Délicieuse saucisse trop grasse



Le Matin

16.01.2008

Auflage/ Seite

69350 / 6

Ausgaben

350 / J.

Seite 4 / 4

7962

6179568

Kulinarisches Erbe der Schweiz

Ce qui me surprend un peu, dans cette histoire de cervelas, c'est que le sort de notre saucisse nationale dépend de boyaux de bœuf brésiliens! Quoi? La saucisse fétiche de nos courses d'école, de nos grillades n'est pas 100% suisse? Tonnerre de Brest! Et si on lui retirait les boyaux brésiliens, elle n'aurait plus la même courbe ni le même goût. Un cervelas 100% suisse ne serait plus un cervelas. Décidément, la mondialisation ne s'arrête devant rien, même pas devant les monuments nationaux!

Ce court moment de réflexion patriotique passé, je me demande quand même si ce qui risque de

nous arriver est vraiment si grave. Si par exemple il était tout droit à l'avenir, comme la boule de Bâle, ça changerait quoi exactement? On s'habituerait assez vite, je crois. Alors pourquoi toute cette excitation? D'ailleurs, on peut se demander si le cervelas est encore à la hauteur de nos exigences qualitatives.

Faut-il vraiment mobiliser les plus hautes autorités du pays pour sauver une saucisse qui, aux yeux de ma conseillère en diététique personnelle, ne mérite pas cette attention: le cervelas contient trop de graisses non saturées. Et, une fois grillé et

noirci par le feu, il devient même hautement cancérigène.

J'avoue que depuis que j'ai reçu ce genre d'avertissement je déguste le cervelas clandestinement (avec mes fils) et je ne vous dis pas à quel point le goût du défendu (et beaucoup de moutarde forte) rend cette saucisse encore plus délicieuse... Disons que, si un spécialiste de pub devait trouver une astuce pour vanter les mérites du bon vieux cervelas gras, il ne pourrait pas trouver mieux: répandre l'information que son existence est menacée...