



Viande et Traiteurs

Journal Suisse des Bouchers-Charcutiers



Actualité

3

Pour la plupart des entreprises formatrices, les bénéfices dépassent les coûts déjà au cours de l'apprentissage.



Entreprises

5

Trois professionnels extraordinaires ont été honorés par la Fondation Hermann Herzer.



Savoir

6

Lors du Congrès allemand de la viande à Wiesbaden, les sujets de conversation ne manquaient pas.



Table des matières

Los du mois	3
Entreprises et Institutions	4
Parte italiana	8



La viande de cheval est une viande particulièrement pauvre en graisse et riche en fer, d'une saveur légèrement douceâtre.

(Photo: Patrimoine Culinaire Suisse)

Viande chevaline suisse

Nouveauté au Patrimoine culinaire suisse

En 2019, deux nouvelles fiches ont fait leur entrée dans le riche Inventaire du Patrimoine culinaire suisse. Depuis sa publication en 2008, l'Association Patrimoine culinaire suisse travaille à enrichir et maintenir vivant ce patrimoine. L'usage alimentaire de la viande chevaline fait l'objet d'une sorte de tabou inexprimé. Le label «Viande chevaline suisse - l'Originale» a été créé dans le Jura en novembre 2017 afin d'améliorer sa valeur ajoutée et de pérenniser cette race. Environ 90% de la viande chevaline consommée en Suisse est importée.

En Suisse, la viande chevaline est consommée à raison de 450 grammes par personne et par an, dont 90% sont importés de l'étranger. Selon l'estimation d'un ancien directeur suppléant de l'Office fédéral des affaires vétérinaires, les boucheries chevalines ont connu leur apogée en Suisse dans les années 1930, avec quelque 200 commerces. En 1984, elles se répartissaient dans

les cantons de Vaud (52), Genève (23), Berne (16), Valais (11), Tessin (9), Neuchâtel (6), Zurich (5), Fribourg (4), Bâle-Campagne (3), Argovie (3), Saint-Gall (3), Jura (2), Thurgovie (2), Grisons (2), Bâle-Ville (1), Soleure (1), Schaffhouse (1), Zoug (1). Il en ressort des préférences régionales évidentes: 98 boucheries chevalines pour la Suisse romande, contre 38 en Suisse alé-

manique et 9 au Tessin (Source: Mitgliederverzeichnis der Arbeitsgemeinschaft Schweizer Pferdemetzger). Depuis la nouvelle législation de 1995, le nombre de boucheries chevalines est en baisse. En 2018, la Suisse n'en comptait plus qu'une cinquantaine, qui offraient le même assortiment que les boucheries classiques.

La majeure partie de la viande chevaline suisse est issue de l'unique race indigène, le Franches-Montagnes. Plus des deux tiers des naissances, toutes races confondues, proviennent des cantons de Berne, du Jura, de Fribourg, de Lucerne et de Soleure.

Pour ce qui est de la viande fraîche, la demande concerne surtout les morceaux nobles du quartier arrière, comme l'entrecôte, le


Éditorial

Jamais oser n'a été plus important que maintenant!

Après des ventes de fin d'année qui, espérons-le, auront été fructueuses, ainsi que quelques jours de repos, le moment est venu de nous tourner sans attendre vers la nouvelle année. Certes, il est indéniable que les messages négatifs dominent dans les médias, et donc dans le public, de sorte qu'on en oublie volontiers tous les développements et points forts positifs et nettement plus importants survenus dans notre branche. Traitant de l'aliment sans doute le plus émotionnel, notre secteur se confronte non seulement à des risques, mais plus encore à des opportunités qu'il nous faut oser exploiter. Car de fait, tous les consommateurs sont déjà sensibilisés envers la viande. Cela veut donc dire que, sans aucune exception, toutes les personnes actives dans notre secteur sont conscientes de leur immense responsabilité et doivent donc agir en conséquence – avec une tolérance zéro envers quelque mouton noir que ce soit! Nous disposons ainsi d'une base solide formée de nombreuses entreprises et personnes aux agissements extrêmement positifs que nous nous devons de mettre toujours plus en avant afin qu'elles soient connues de tous. À ce propos, il convient de présenter comme de magnifiques exemples les succès de tous les participants aux championnats internationaux et nationaux de la relève, des excellents maîtres d'apprentissage, des entreprises formatrices qui se sont distinguées, mais aussi de toutes les entreprises du secteur de la viande primées pour leurs excellentes prestations. Sans oublier non plus toute l'importance accordée à la grande qualité de nos produits et révélée très clairement lors du dernier Concours de la qualité de l'UPSJV à l'Olma. Enfin, à l'interne de notre association également, nous avons pris des mesures importantes pour l'avenir qu'il s'agit maintenant de concrétiser tous ensemble. Car en fin de compte, ce sont naturellement les membres qui font l'UPSJV. Consciente des énormes défis qui se présentent à nous, la direction de l'Union est profondément convaincue que, avec les nombreux exemples positifs qui font briller notre branche, nous parviendrons à renverser la situation. L'optimisme est de rigueur: nous tirons tous à la même corde et dans la même direction. C'est dans ce sens que nous vous souhaitons tout ce qu'il y a de meilleur pour 2020!



Ruedi Hadorn,
directeur de l'UPSJV



Ivo Bischofberger,
Präsident



Actuellement en Suisse la consommation annuelle moyenne de viande de cheval est de tout juste quelque 450 grammes par personne. (Photos: pixabay)

filet, le rumsteck et la cuisse, ainsi que l'épaule dans le quartier avant. Les morceaux moins demandés du quartier avant sont transformés en ragoût, en émincé, en viande hachée, en saucisses, en terrines ou en pâtés. La viande chevaline s'utilise en principe comme le bœuf. Néanmoins, il est surprenant de constater que les livres de cuisine, qu'ils soient anciens ou récents, ne proposent guère de recettes. Cela tient peut-être aux tabous sociaux, à la récupération clandestine de chevaux ou à d'autres raisons.

Les chevaux ne sont pas engraisés comme les veaux, les bœufs, les porcs, les dindes ou les poulets, mais grandissent essentiellement sur des pâturages étendus du Jura ou des Alpes.

En Suisse, l'élevage chevalin fait partie intégrante de la biodiversité par la préservation de l'unique espèce indigène: le Franches-Montagnes. Les normes strictes en matière de protection des animaux suisses, notamment les modes de

détention, assurent le bien-être animal. L'élevage chevalin fait partie du patrimoine vivant, une tradition suisse se matérialisant à travers de nombreuses manifestations. Les chevaux suisses sont généralement élevés pour le loisir. Ils sont nourris par un affouragement provenant, dans la majorité des cas, directement de l'exploitation agricole. L'inscription du cheval comme animal de rente permet ensuite d'en valoriser la viande, dont la grande qualité est due au type de détention.

Depuis 2017, les bouchers membres du nouveau label «Viande chevaline suisse – l'Original» mettent en vente notamment les spécialités communes suivantes: «la Saucisse sèche», «l'Apéro», «la Terrine» et «la Craquante». L'Originale assure aux consommateurs un produit suisse de qualité, élaboré par un boucher conscient du bien-être animal et offrant son soutien aux éleveurs.

Fondation Rurale Interjurassienne



Environ 90% de la viande chevaline consommée en Suisse est importée.



Galliweg
Facilitateur de saveurs
Votre spécialiste de la volaille en Romandie
022 719 10 30 ~ www.galliweg.ch