Qualité de la viande. Un sujet qui reste d'actualité

Urs Vogt, Daniel Flückiger – **On ne cesse de le constater : la qualité du Natura-Veal, du Natura-Beef et du SwissPrimBeef est excellente. Nous vous informons ici des efforts constants visant à contrôler et à améliorer la qualité.**

La qualité de la viande est un sujet qui préoccupe depuis longtemps les éleveurs suisses de vaches allaitantes et qui a déjà été abordé souvent dans *la vache mère* et lors de séminaires. L'étude de Benoît Seingre (p. 71–73 confirme une fois de plus que notre viande de bœuf est une viande très tendre. C'est un produit de grande qualité qui entend le rester et qui est la justification de la plus-value que paient les acheteurs des bêtes de boucherie issues de l'élevage allaitant.

Bien des choses doivent être au point

Il nous faut à cet égard considérer toutes les dimensions qualitatives. Que ce soient la qualité gustative de la viande (tendreté, goût, texture et succulence), la qualité diététique (teneur en protéines, graisse, vitamines et minéraux), la qualité du mode de production (écologie, bien-être animal) qui sont aujourd'hui fortement tendance, ou encore l'hygiène, qui se doit d'être absolue. Et enfin, last but not least, la qualité bouchère. Il n'existe pas encore d'instruments de mesure permettant d'afficher toutes les propriétés physiques et chimiques importantes de la viande tout au long de la filière d'abattage. Le système de classification CH-TAX est pratique et éprouvé, mais ne couvre pas tous les aspects de la qualité.

La couverture graisseuse : un défi

Au cours des dix dernières années, la charnure des bêtes de boucherie issues de l'élevage allaitant a fortement progressé. Elle est arrivée à un niveau dont nous pouvons être fiers. À l'avenir, c'est la couverture graisseuse qui doit faire l'objet de nos préoccupations. En matière d'élevage, il convient de faire en sorte que, à l'avenir, le nombre d'animaux issus de l'élevage allaitant, sans couverture graisseuse ou avec une couverture insuffisante, diminue. Grâce à son travail de master, Andrea Hospenthal a réalisé un travail préparatoire important (cf. p. 41–43).

La qualité de la détention est importante

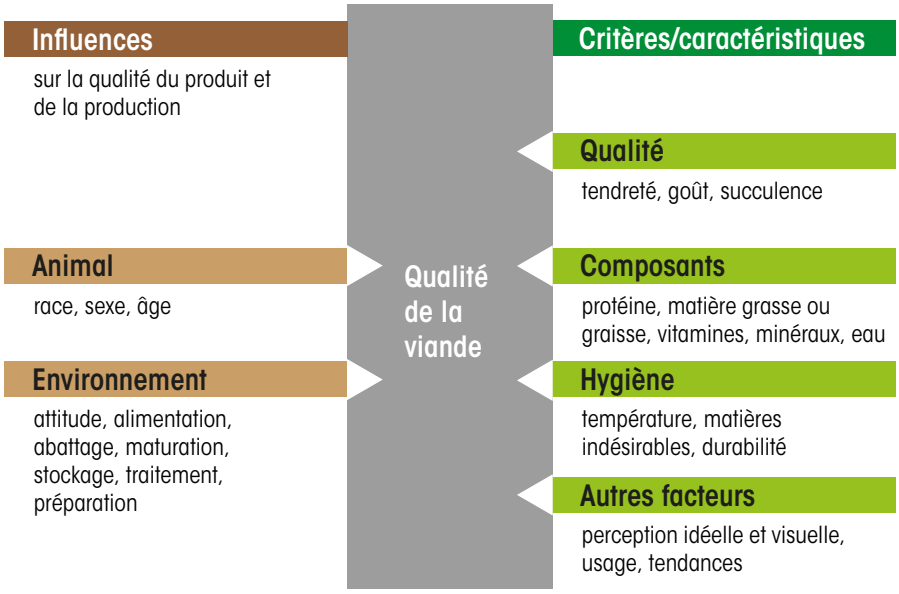
Une des forces de l'élevage allaitant est et demeure la qualité de la forme de détention. L'élevage de vaches allaitantes est naturel et respectueux des animaux. En effet, on ne mange pas seulement avec sa bouche et son estomac, mais aussi avec sa science et sa conscience. Qui connaît les qualités d'élevage exemplaires des exploitations productrices de viandes de marque de Vache mère Suisse, apprécie d'autant plus le morceau de Natura-Beef qui est dans son assiette. En renonçant à l'affouragement en soja et en participant à la production de lait et de viande basée sur les herbages (PLVH), nous confortons ces avantages. Aujourd'hui, la science peut aussi démontrer les rapports

Dans les grandes succursales de Coop, de belles pièces de boucherie s'affinent sur l'os dans des vitrines sous les yeux des consommateurs.

existant entre un mode de détention naturel et certains critères de qualité (cf. p. 65–69).

La pensée orientée sur la qualité doit être partagée par toute la filière. C'est pourquoi le transport, l'abattage, la maturation et le traitement sont intégrés dans la gestion de la qualité des marques de Vache mère Suisse. L'avenir nous dira où nous devrons faire d'autres progrès. ■

Qualité de la viande



La qualité de la viande a différentes facettes et est influencée par une multitude de facteurs.

PubliFarm : biodiversité et changement climatique dans le contexte agricole

Le vendredi 23.9.2016, entre 9 et 12 heures, sera lancé dans le cadre de la beef.ch de Brugg-Windisch le projet PubliFarm soutenu par l'EPFZ, la PH FHNW et l'Université de Berne.

Symposium beef.ch : la viande de bœuf issue d'un élevage respectueux des animaux est-elle meilleure ?

Date, horaires :
Vendredi après-midi, 23.9.2016, de 13 h 15 à env. 17 h 30

Lieu :
Ancienne Aula de la Haute école spécialisée du Nord-Ouest de la Suisse (FHNW), Brugg-Windisch

Animation :
Thomas Gröbly, FHNW

13 h 15 - 13 h 30	Accueil	Ivo Wegmann, président du CO de beef.ch 2016
13 h 30 - 14 h	Pourquoi le fourrage de pâturage améliore-t-il la qualité de la viande de bœuf ?	Florian Leiber, FiBL
14 h - 14 h 30	Composants et qualités organoleptiques de la viande à base d'herbe	Martin Scheeder, HAFL
14 h 30 - 15 h	Pause	
15 h - 15 h 30	Libre	Libre
15 h 30 - 16 h	« Pas de vrai repas sans viande » – Propos de jeunes sur la viande	Ute Bender, PH FHNW
16 h 10 - 16 h 40	Discussion finale avec les orateurs	
16 h 45	Apéritif	

Informations et inscriptions sur *www.beef.ch*.