

VIANDE ET TRAITTEURS

JOURNAL SUISSE DES BOUCHERS-CHARCUTIERS

FLEISCH UND FEINKOST

SCHWEIZERISCHE METZGERZEITUNG

CARNE E COMMESTIBILI

GIORNALE SVIZZERO DEI MACELLAI

ORGANE OFFICIEL DE L'UNION PROFESSIONNELLE SUISSE DE LA VIANDE

Maintenant plus que jamais!

Il y a plusieurs façons d'interpréter le «match nul» de la conférence des ministres de l'OMC à la fin de juillet, et on a pu entendre toutes sortes de formules différentes, depuis un définitif «échec» du cycle de Doha jusqu'à une simple «interruption des négociations». Une chose est sûre en effet, on ne sait pas si, à quel moment et sous quelle forme les débats pour la promotion du commerce mondial seront poursuivis ou relancés. Les points sur lesquels les ministres sont parvenus à une entente doivent pouvoir être maintenus. En ce qui concerne le secteur agricole, un rapport final va retenir qu'un abaissement des droits de douane de l'ordre de 60% a en principe été négocié, même s'il n'a pas pu être réellement finalisé.

En sa qualité de nation exportatrice, la Suisse a besoin d'avoir un libre accès aux marchés étrangers. La récession qui s'annonce met tout particulièrement en évidence à quel point les impulsions du commerce mondial sont importantes pour la conjoncture interne. Et s'il n'y a pas moyen de le garantir à un niveau global, il faudra obligatoirement négocier «au cas par cas», c'est-à-dire dans le cadre d'accords individuels avec les différents partenaires commerciaux. Les marchés intéressants pour notre pays sont par exemple les États-Unis et les grands pays émergents tels que le Brésil – autrement dit presque exclusivement des partenaires qui sont intéressés, en contrepartie à l'achat de biens et de services suisses, à livrer des produits agricoles dans notre pays.

La seule réponse proactive est l'accord de libre-échange complet avec l'UE dans le secteur agroalimentaire. Il permettrait d'atteindre d'un seul coup nos voisins les plus proches et près de trente pays qui représentent ensemble, et de loin, notre principal partenaire commercial. Un accord de libre-échange agricole avec l'UE nous ouvre aussi des perspectives pour les exportations, dans la mesure où il nous ouvre l'espace économique qui nous est le plus proche en supprimant les obstacles techniques et administratifs. Mais il nous obligerait aussi à relever le défi de la concurrence au niveau de la production primaire ainsi que de la transformation. Bien sûr, il ne fait aucun doute que ce chemin aussi sera caillouteux. Mais il vise un objectif clair. C'est pourquoi nous devons nous lancer, maintenant plus que jamais. Balz Horber (Lz)



En automne, notre estomac apprécie les spécialités plus rustiques, et personne ne doit rester sur sa faim. C'est ainsi qu'une belle paire de saucisses blanches accompagnées d'un bretzel et de la moutarde sucrée si typique font un en-cas des plus populaires. Il s'agit en effet d'une spécialité toujours plus appréciée en Suisse, et de nombreuses boucheries-charcuteries spécialisées les produisent elles-mêmes. Et ces «Weisswürste» sont encore meilleures accompagnées d'une bonne bière.

Recherche alimentaire

Fabrication de cervelas avec des boyaux courbes de bœuf provenant de différents pays fournisseurs

Au cours d'un essai comparatif, des boyaux de bœuf de diverses origines ont été étudiés quant à leur convenance en tant que peaux de cervelas et comparés au boyau de bœuf brésilien utilisé traditionnellement.

Il ressort de cet essai que les boyaux de bœuf uruguayens, argentins et paraguayens, disponibles sur le marché, remplissent les exigences de fabrication et de qualité d'un cervelas irréprochable. A l'inverse, la qualité des boyaux livrés d'origine australienne, néo-zélandaise et panaméenne était insuffisante. En plus des aspects technologiques et sensoriels, il faut aussi te-

nir compte, pour l'acquisition future de peaux de cervelas, de la quantité disponible dans les divers pays fournisseurs de même que des fluctuations de qualité lors de la transformation dues aux différentes charges de boyaux.

Depuis que vers la fin 2007, un large public s'est intéressé aux peaux de cervelas, de plus en plus de Suisses savent désormais que la farce de cervelas est remplie dans un boyau de bœuf brésilien courbe salé, mais que, selon les indications des négociants de boyaux, seul le jéjunum est utilisé comme peau de cervelas. D'après des évaluations de l'UPSV (Union Professionnelle Suisse de la Viande), la consommation de cervelas s'élève au

total à 160 millions de pièces par an, soit 21 cervelas par habitant.

Les accords bilatéraux conclus entre la Suisse et l'UE prévoient que notre pays ancre la réglementation de l'UE valable pour les pays tiers dans sa législation, y compris la liste des pays et des exploitations (principe d'équivalence). Or, la reconnaissance réciproque convenue entre la Suisse et l'UE début 2007 des prescriptions d'hygiène en fait aussi partie. Le Brésil ayant été qualifié en avril 2006 par l'OIE (organisation mondiale de la santé animale), à l'instar des États européens, de pays «avec un risque contrôlé d'ESB», les boyaux de bœuf de cette provenance ne doivent plus être utilisés comme denrées alimen-

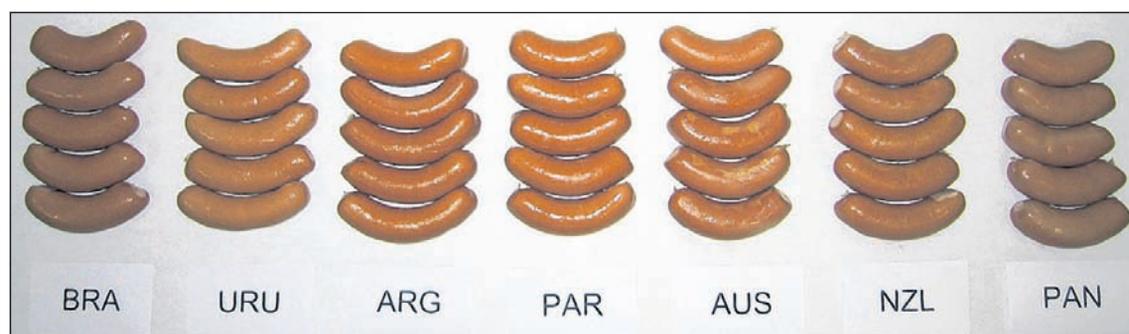


Photo 1: Les sept variantes de cervelas.

taires, conformément aux règlements de l'UE, ce qui est donc aussi valable pour la Suisse.

Bien qu'à la suite de l'interdiction future qui entrera en vigueur probablement dès le printemps 2009 un grand nombre d'établissements de production carnée ait rempli leur stock de boyaux pour les mois à venir, il faudra trouver des solutions alternatives pour s'approvisionner en peaux de cervelas. C'est à cette fin qu'en décembre 2007 la task-force «Problèmes d'approvisionnement en boyaux de bœuf» (TF-BB) a été créée. Celle-ci a pro-

posé entre autres la réalisation d'un premier essai comparatif de qualité avec différents boyaux. Aussi, fin 2007, la station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP s'est-elle penchée sur le problème et a effectué ces comparaisons avec différents boyaux de bœuf, un boyaux de porc de Chine, divers boyaux en collagène et des boyaux artificiels (cf. «Viande et traiteurs», 3/2008, page 23 ss). A la suite de cet essai, les trois solutions suivantes ont été proposées à l'industrie carnée suisse, toutefois avec, entre parenthèses, les restrictions qui ac-

compagnent chaque solution: boyaux de bœuf d'Uruguay (quantités disponibles), boyaux de porc de Chine (variations au niveau du calibre → ne convient pas à la fabrication industrielle) et boyaux courbe en collagène (ne peut être ni pelé ni clippé).

Divers éclaircissements effectués entre-temps par les commerçants suisses de boyaux et la TF-BB ont montré qu'il y a dans d'autres pays d'Amérique du Sud et d'Océanie des établissements au bénéfice d'une autorisation de l'UE, ce qui permettrait une importation de boyaux de bœuf autres que

ceux du Brésil. Pour ce motif et en raison des restrictions du 1^{er} essai, la TF-BB a demandé à ALP d'effectuer un second essai comparatif, cette fois uniquement avec des boyaux de bœuf, mais de différentes provenances. Les résultats de ce deuxième essai seront commentés en détail dans le numéro de septembre d'«Agrarforschung».

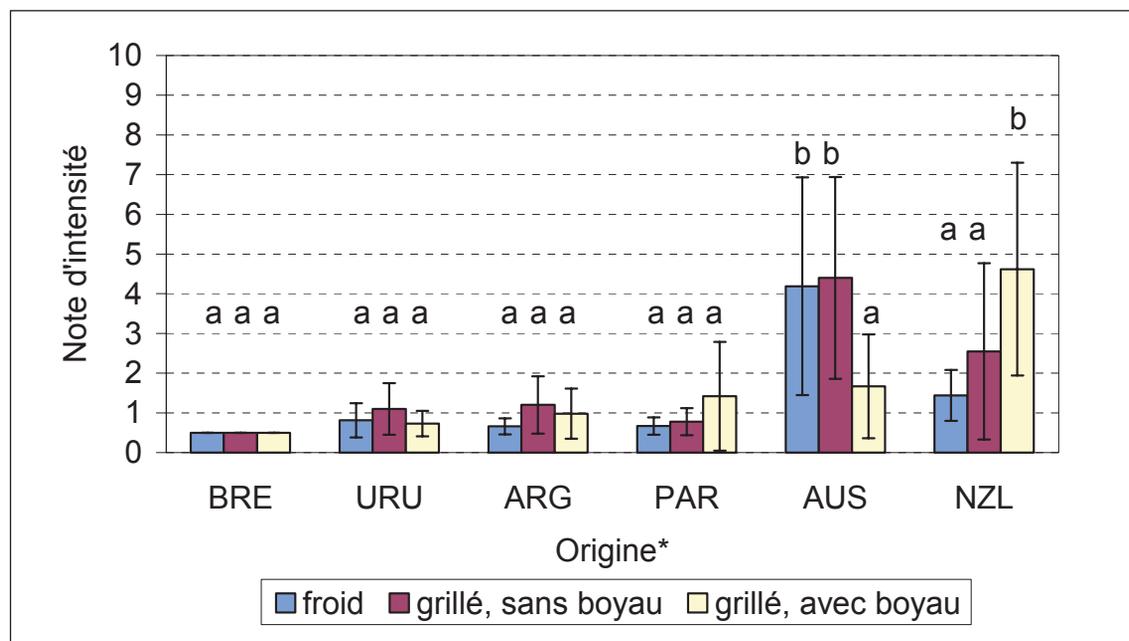
Peaux de cervelas de sept pays différents

Pour cet essai, ALP a utilisé des boyaux courbes de bœuf provenant des six pays suivants et livrés par l'entreprise Max Ramp AG, à Liestal: Brésil (BRE, contrôle), Uruguay (URU), Argentine (ARG), Paraguay (PAR), Australie (AUS) et Nouvelle-Zélande (NZL). Ils provenaient tous d'entreprises au bénéfice d'une autorisation de l'UE. L'entreprise Roga SA, à Rancate, a même mis à disposition un échantillon de boyaux d'une entreprise du Panama (PAN) qui ne dispose pas (encore) d'une autorisation de l'UE. Tous ces boyaux avaient un calibre de 36/38.

Fabrication des cervelas

Les cervelas ont été fabriqués par l'ABZ de Spiez avec la recette suivante: 34% de viande de bœuf B III, 12% de viande de porc P III, 22% de lard de saucisse P VI, 10% de bloc de couenne, 22% d'eau glacée. En outre, 19 g de sel nitrité de même que 12 g d'un mélange de condiments ont été ajoutés par kg de farce. Les composants ont été transformés en une farce fine et homogène dans un blitz de 65 l (1 seule charge). La farce a ensuite été remplie au moyen d'une embosseuse sous vide dans les différents boyaux qui ont été clippés. Puis, on a procédé au fumage à chaud à 55 °C et à l'échaudage des cervelas pendant environ 25 minutes à 74 °C jusqu'à l'obtention d'une température à cœur de 69 °C. Les produits finis ont été passés sous l'eau froide pendant 25 minutes et entreposés dans une chambre froide à 2 °C jusqu'à leur dégustation. Au total, 40 cervelas d'un poids initial de 110 g, soit 100 g de poids net, ont été fabriqués (photo 1).

Fig. 1: Evaluation de la rancidité de la farce lors de la dégustation (goût)



* Les cervelas de la variante PAN n'ont pas pu être dégustés faute d'autorisation de l'UE

Evaluation statistique: a = pas différent de BRE, b = différent de BRE ($P \leq 0,05$); toujours dans le même mode de préparation

Tab. 1: Evaluation de l'aptitude à la transformation

Origine	Dépôts de graisse	Taches et traînées de muqueuse	Couleur	Aptitude au clippage	Propriétés du boyaux	Régularité dans le calibre
BRE	Aucun	Importants	Claire	Très bonne	Normales	Bonne
URU	Aucun	Faibles	Claire	Bonne	Parois très fines	Bonne
ARG	Légers	Importants	Claire	Très bonne	Normales	Bonne
PAR	Légers	Importants	Claire	Très bonne	Normales	Bonne
AUS	Importants	Faibles	Jaune brun	Très bonne	Normales	Bonne
NZL	Importants	Faibles	Très claire	Très bonne	Normales	Bonne
PAN	Importants	Faibles	Claire	Très bonne	Normales	Bonne

Evaluation de l'aptitude à la transformation

Les différentes variantes de cervelas ont été évaluées visuellement au cours de la transformation. On a évalué entre autres la fermeté des boyaux au moment du remplissage, leur convenance pour le travail avec les machines, leur aptitude au clippage de même que leurs propriétés. En ce qui concerne la caractéristique «propriétés», on distingue en plus entre restes de gras et restes de muqueuses (photo 2).

Tests sensoriels

Six à sept dégustateurs entraînés du panel de dégustation d'ALP ont décrit les différentes variantes de cervelas au

moyen d'attributs d'apparence, de flaveur (odeur et goût) et de texture à l'aide d'une échelle continue d'intensité allant de 0 à 10. Toutes les variantes ont été comparées avec le contrôle BRE. Les produits ont été présentés au panel dans un ordre aléatoire et à l'état froid (5° jour après la fabrication, avec boyau) ou grillé (6° jour, avec et sans boyau). Pour la dégustation des cervelas grillés, ceux-ci ont été grillés pelés et non pelés pendant 10 minutes de chaque côté à une température de 150 à 180 °C sur un grill à gaz puis présentés aux dégustateurs. En raison du manque d'autorisation de l'UE, les cervelas d'origine panaméenne n'ont pas été dégustés. Seuls les aspects optique et olfactif de ceux-ci ont été évalués.

Mesure des caractéristiques physiques

La détermination des paramètres de texture «dureté» et «travail total» (en tant que mesure de la fermeté à la coupe) a été effectuée avec trois cervelas par variante au moyen d'un appareil de mesure Warner-Bratzler. L'aptitude au pelage a été mesurée au moyen d'un dispositif mis au point par ALP et fixé sur l'appareil de mesure précité.

Ce dispositif permet de fixer la peau de cervelas longitudinalement et de la tirer pour déterminer l'aptitude au pelage (photo 3).

Différences visibles déjà lors de la transformation

Dès la transformation, des différences marquées ont été relevées entre les différents boyaux (tab. 1).

En ce qui concerne les boyaux de bœuf d'AUS, de NZL et du PAN, on a

Tab. 2: Caractéristiques physiques

N = 3	BRE	URU	ARG	PAR	AUS	NZL	PAN	Sign.
Cervelas froid								
Aptitude au pelage [N]	4.15	4.29	4.51	4.93	4.21	2.84	4.83	p.s.
Cervelas grillé								
Dureté [N]	103.9	121.8	105.5	96.3	120.0	124.1	79.4	p.s.
Travail total [mJ]	950	998	947	950	1'006	981	806	p.s.

n = nombre par variante, p. s. = pas significatif du point de vue statistique

relevé des dépôts de graisse très importants (photo 2 a). Cet aspect n'est pas à négliger, en particulier lors d'un long stockage des boyaux, puisque la graisse restée dans le boyau peut rancir pendant le stockage et est susceptible de porter préjudice plus tard à la qualité du produit fini. Les produits finis avec des boyaux de bœuf de NZL avaient un bel aspect en dépit de la grande quantité de graisse, alors que les dépôts de graisse dans les boyaux du PAN étaient visibles dans presque toute la longueur du boyau. Curieusement, dans le second essai, les dépôts de graisse observés lors du premier essai n'étaient plus observables dans les boyaux de bœuf d'ARG, ce qui indique qu'il y a eu éventuellement une amélioration de la qualité des boyaux ou qu'il y a des variations entre les différentes charges de boyaux.

On a relevé des taches et traînées de muqueuse importantes (photo 2 b) dans les boyaux de bœuf de BRE, d'ARG et du PAR; dans les boyaux des autres origines, ce défaut ne s'est manifesté que rarement. Les boyaux de bœuf du PAR en particulier avaient au toucher une consistance très semblable à celle de la muqueuse.

La couleur des boyaux était en général claire, excepté celle des boyaux d'AUS (jaune brun) et de NZL (très claires).

A l'exception des boyaux de bœuf d'URU, qui présentaient des parois très fines au contraire des boyaux du premier essai, les boyaux de toutes les provenances se sont distingués par des propriétés normales. Celles-ci ont probablement contribué au bon clippage des boyaux de toutes les provenances. Même les cervelas d'URU ont pu être clippés avec des clips métalliques, certes un peu moins bien que les autres, mais néanmoins de façon satisfaisante.

Tous les boyaux ont présenté une bonne régularité dans le calibre, qui est un critère important tant pour la fabrication que pour la commercialisation.

Quasi aucune influence sur la texture

Eu égard à la mesure instrumentale des caractéristiques de texture suivantes, on n'a observé que peu de différences entre les différentes variantes de cervelas (tab. 2). La force moyenne nécessaire pour peler les cervelas froids

se situait pour toutes les variantes entre 4,1 et 5 N. Seuls les cervelas avec le boyau de bœuf de NZL ont nécessité une force comparativement faible de 2,8 N. Quant aux cervelas grillés, aucune différence nette n'est apparue entre les variantes tant au niveau de la dureté qu'au niveau du travail total (mesure pour la fermeté à la coupe). Cela s'explique en partie par les variations individuelles en partie très importantes entre les trois cervelas de chaque variante utilisés pour la mesure de la texture.

Différences sensorielles aisément reconnaissables

Il ressort des tests sensoriels des diverses variantes de cervelas des différences parfois assez nettes (tab. 3).

A l'instar de l'évaluation de l'aptitude à la transformation, le caractère gras plus marqué du boyau utilisé pour les cervelas froids des variantes AUS, NZL et PAN a aussi été constaté par les dégustateurs du panel d'analyse sensorielle. Ce caractère était moins marqué dans les produits grillés, l'amollissement des dépôts de graisse dans les boyaux pendant l'échauffage y ayant probablement contribué. L'évaluation – comparativement bonne – des produits grillés d'AUS est probablement due au fort suintage de la graisse observé pendant la grillade.

En ce qui concerne la couleur du fumage, les intensités les plus fortes ont été relevées pour la variante de contrôle BRE (cervelas froid et grillé). Les cervelas froids des variantes AUS, NZL et PAN ont présenté la couleur de fumage la moins intensive, ce qui est probablement en relation avec les dépôts de graisse. Par ailleurs, la présence de taches et de traînées de muqueuse et la couleur du boyau elle-même ont probablement aussi contribué à la couleur plus claire, comme cela a déjà été observé lors de l'évaluation de l'aptitude à la transformation. Dans le cas des cervelas grillés, les différences de couleur étaient plus faibles. On peut se demander dans quelle mesure les consommateurs percevaient de telles différences de couleur, d'autant plus qu'ils n'ont pas forcément la possibilité à l'étal de la comparer directement avec celle de boyaux d'autres provenances.

A l'instar de la mesure instrumentale de la texture, on n'a observé

Tab. 3: Evaluation sensorielle (impression visuelle et goût) [0 = intensité faible, 10 = intensité maximale]

	BRE	URU	ARG	PAR	AUS	NZL	PAN
Cervelas froid, avec boyau (n = 7)							
Couleur du fumage	9.50 ^a	7.23 ^a	8.01 ^a	7.76 ^a	3.09 ^b	4.37 ^b	5.84 ^b
Graisse du boyau	0.50 ^a	1.24 ^a	1.39 ^a	1.83 ^a	5.64 ^b	3.76 ^b	4.13 ^b
Aptitude au pelage	6.50	5.80	5.27	4.64	5.24	4.87	4.63
Rancidité boyau (odeur)	0.50 ^a	0.80 ^a	1.06 ^a	1.17 ^a	3.27 ^b	1.21 ^a	2.19 ^a
Rancidité produit (odeur)	0.50 ^a	0.70 ^a	1.03 ^a	0.66 ^a	4.44 ^b	1.89 ^a	1.93 ^a
Cervelas grillé, sans boyau (n = 6)							
Couleur du fumage	9.50 ^a	8.20 ^a	7.90 ^b	8.67 ^a	7.03 ^b	8.05 ^b	7.28 ^b
Rancidité produit (odeur)	0.50	1.05	1.55	1.07	2.85	1.42	1.58
Cervelas grillé, avec boyau (n = 6)							
Couleur du fumage	9.50	8.67	8.58	7.63	7.73	6.80	8.45
Graisse boyau	0.50 ^a	0.67 ^a	0.97 ^a	0.57 ^a	0.93 ^a	3.35 ^b	2.60 ^b
Aspect ridé du boyau	5.00	5.58	5.27	4.20	5.40	5.90	5.87
Consistance du boyau	5.00 ^a	2.80 ^b	4.60 ^a	2.73 ^b	3.90 ^a	3.63 ^a	p.d.
Caractère croquant	5.00	4.53	4.45	3.83	5.35	3.53	p.d.
Rancidité boyau (odeur)	0.50 ^a	1.18 ^a	0.73 ^a	1.80 ^a	1.80 ^a	3.43 ^b	0.98 ^a
Rancidité produit (odeur)	0.50 ^a	0.77 ^a	0.87 ^a	1.93 ^a	1.90 ^a	3.43 ^b	0.87 ^a

n = nombre de dégustateurs, p. d.: n'a pas été dégusté en raison du manque d'autorisation de l'UE

Evaluation statistique: a = pas différent de BRE, b = différent de BRE (P ≤ 0,05), absence de lettre = pas de différences entre les variantes dans cet attribut



a: dépôts de graisse



b: taches et traînées de muqueuse

Photo 2: Défaut de transformation dans le cas des boyaux de bœuf.

aucune différence nette lors de l'analyse sensorielle dans l'aptitude au pelage des cervelas froids et dans le caractère croquant des cervelas grillés.

En raison des dépôts de graisse dans les boyaux de bœuf précités et de la durée de stockage des boyaux conservés avec du sel pouvant aller jusqu'à deux ans, on a accordé une attention toute particulière au caractère rancidité (odeur et goût; tab. 3, fig. 1). A ce propos, les cervelas froids et grillés sans boyau d'AUS > du PAN > et de NZL en particulier se sont distingués. Il y a aussi lieu de tenir compte du fait que dans le cas des cervelas du PAN, seule l'odeur a pu être évaluée en raison de l'absence d'autorisation de l'UE. Dans le cas des cervelas grillés avec boyau, on a constaté

en particulier dans la variante NZL une rancidité plus élevée tant au niveau de l'odeur que du goût. On peut supposer que la rancidité, dans le cas de cette provenance, est liée au boyau lui-même et ne s'est manifestée qu'une fois le cervelas grillé, ce qui expliquerait les intensités comparativement plus basses dans les cervelas froids et grillés sans boyau de la variante NZL. Il est frappant de constater en plus que les variations les plus importantes entre les variantes corrèlaient avec les intensités de rancidité les plus élevées, ce qui pourrait indiquer une différence de sensibilité des dégustateurs. De ce point de vue, il est aussi intéressant de relever que la rancidité constatée dans les cervelas d'ARG du premier essai de comparai-

son n'était plus observable dans le présent essai.

Conclusion

Avec les provenances alternatives URU, ARG et PAR, il est possible, lorsque l'interdiction d'importer des boyaux courbes de bœuf brésiliens entrera en vigueur, de se procurer des boyaux de bœuf qui remplissent les exigences de fabrication et de qualité des cervelas. A l'inverse, la qualité des boyaux provenant d'AUS, de NZL et du PAN ne convient pas à la fabrication des cervelas. Comme il est ressorti par comparaison avec le premier essai, la qualité lors de la transformation des différentes charges de boyaux (provenance ARG, URU) a, en plus de la provenance, une grande importance. Avec l'obligation – prévisible – qu'il y aura, sans nul doute, à s'adresser à différents pays fournisseurs, on attachera à l'avenir encore plus d'importance au contrôle de la qualité. Lors du choix des alternatives au BRE, il y a aussi lieu de tenir compte des quantités de boyaux de bœuf livrables dans la qualité désirée. Selon des estimations non publiées

de la TF-BB, les besoins en Suisse peuvent être couverts à hauteur de 50% par l'importation de boyaux provenant de l'URU, d'ARG et du PAR (calibre de 38/40). Si l'on envisage en plus un calibre plus gros (38/40), on peut augmenter cette proportion à 70%, proportion que l'on peut couvrir par des acquisitions sur le marché international. Selon la situation, il faudra trouver d'autres alternatives pour couvrir les 30% restants, par exemple les boyaux de porc de Chine testés dans le premier essai et les boyaux courbes en collagène. Il est aussi envisageable pour détenir la situation de diversifier la production de cervelas (par exemple froid, pour les salades – avec la peau, pour les grillades), du moins jusqu'à ce que l'on ait trouvé un boyau qui convienne à tous points de vue. Mais il faudra dans ce cas prendre en compte une augmentation des coûts et moyens de production.

Ruedi Hadorn, Stefan Schlicher, Dominik Guggisberg, Jessika Messadene-Chelali, Patrizia Piccinalli, Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, CH-3003 Berne

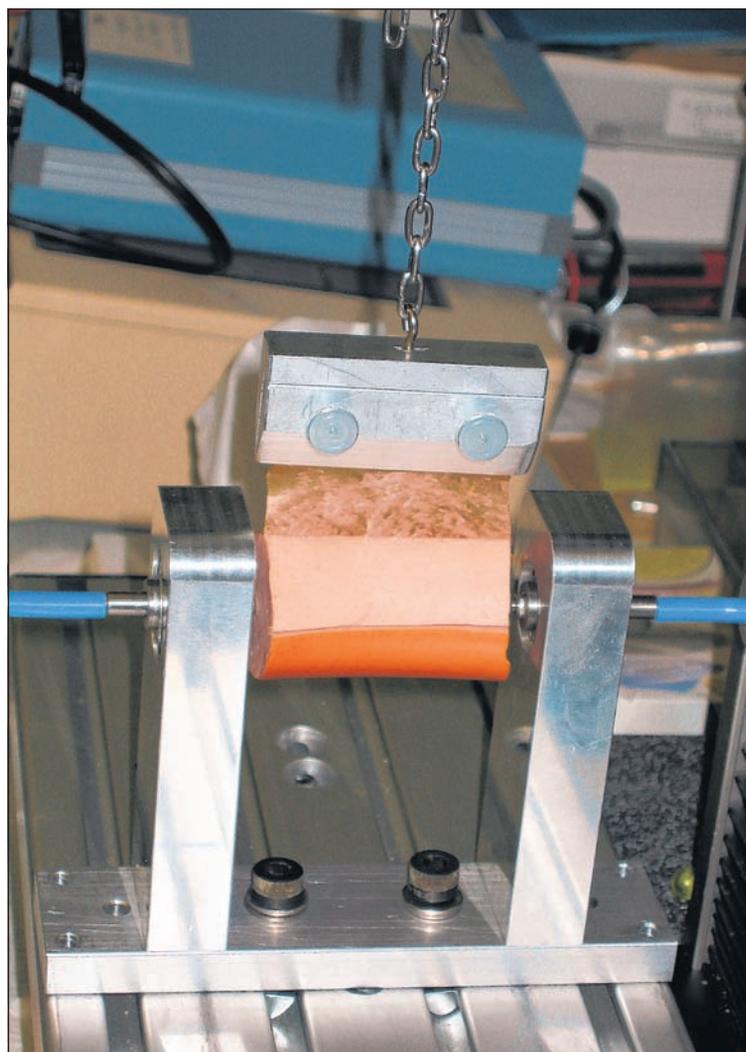


Photo 3: Mesure instrumentale de l'aptitude au pelage.

Si on déclare un produit bio – il doit être bio «du dedans»

A partir d'avril 2009, fourrage bio exclusivement pour les vaches bio

L'UE a rejeté une demande de la Suisse qui voulait que l'on prolonge encore jusqu'en 2011 le délai pour l'utilisation des fourrages conventionnels encore autorisés. L'affouragement à 100% bio pour les ruminants s'appliquera donc définitivement à partir d'avril 2009.

Selon l'ordonnance bio de l'UE, cette dernière exige des fourrages 100% bio pour les ruminants depuis le 1^{er} janvier 2008. L'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) a limité en Suisse l'utilisation des composants de fourrages conventionnels encore autorisés jusqu'au 31 mars 2009. Bio Suisse ayant considéré ce délai trop court, l'OFAG voulait faire adopter par l'UE une prolongation jusqu'en 2011. Cette prolongation vient d'être

rejetée, comme l'indique Bio Suisse dans son communiqué de presse du mercredi 23 juillet 2008.

Sans l'autorisation de l'UE, Bio Suisse ne veut pas prolonger la période de transition dans la mesure où cela empêcherait l'exportation de fromage bio vers ce marché. Ensemble avec les autorités, les organes de certification et l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) il s'agit maintenant de rechercher des solutions pratiques. Des fourrages bio devraient être disponibles dans l'espace UE pour la période d'affouragement 2008/2009. Par ailleurs, au cas où l'on pourrait prouver des pertes de revenus pour les fourrages en Suisse, une autorisation pourrait être obtenue pour des fourrages non biologiques, comme cela est aussi le cas dans l'UE.

SIA (Lz)

Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP

Le cervelas pourra changer de peau

Depuis l'entrée en vigueur de l'interdiction d'importer des boyaux de bœuf brésiliens en Suisse, il faut trouver une solution pour donner une nouvelle peau au cervelas. La station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP a testé des boyaux de bœuf en provenance de différents pays. L'Uruguay, l'Argentine et le Paraguay pourraient devenir les nouveaux fournisseurs.

Bonne nouvelle: le cervelas aura à l'avenir des moyens pour sauver sa peau. Depuis que leur importation n'est plus autorisée, les boyaux de bœuf brésiliens ne peuvent plus être utilisés dans la fabrication de cette saucisse échaudée. Mais les milieux intéressés se sont rassemblés pour créer une task force afin de trouver des solutions alternatives et d'éviter une pénurie de cette spécialité si populaire en Suisse.

C'est pourquoi, la station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP a testé des boyaux de bœuf de différentes origines – Uruguay, Argentine, Paraguay, Australie, Nouvelle-Zélande et Panama – pour examiner leurs caractéristiques

lors de la fabrication et leurs qualités sensorielles dans le produit fini en les comparant aux boyaux courbes brésiliens utilisés jusqu'ici.

Une farce, habituellement utilisée par les bouchers-charcutiers (34% de viande de bœuf, 12% de viande de porc, 22% de lard, 10% de blocs de couenne, 22% d'eau ainsi que des épices et des additifs), a été introduite dans différents boyaux de bœuf d'un diamètre de 36–38 mm. Les cervelas crus ont subi un fumage à 55 °C et une cuisson à 74 °C pendant environ 25 minutes.

Aptitude à la transformation et qualité sensorielle

Pour évaluer l'aptitude des boyaux à la fabrication, on a prêté garde entre autres aux dépôts de graisse qu'ils possédaient. Lorsque l'on conserve ces derniers – dans la pratique, jusqu'à deux ans – ces dépôts peuvent devenir rances influençant ainsi la qualité des cervelas. D'autres aspects comme la couleur de fumage, la résistance lorsque la peau est clippée, la régularité dans le calibre et les propriétés qualitatives des boyaux ont été pris en compte.

Un panel de dégustation a testé les cervelas froids avec leur peau et grillés

avec ou sans peau par rapport à leur aspect visuel, à leur odeur ainsi qu'à leur goût (ceux fabriqués avec des boyaux panaméens n'ont pas été dégustés à cause du manque d'autorisation de l'UE pour ce pays d'origine). Les dégustatrices et les dégustateurs ont également donné leur avis sur le croquant et l'aptitude au pelage, aspects qui ont aussi été contrôlés par un appareil de mesure de la texture.

70% des besoins couverts par des boyaux de bœufs alternatifs

Au final, ALP a constaté que les boyaux de bœuf uruguayens, argentins et paraguayens conviennent bien à la fabrication de cervelas. Selon les estimations de la branche, les importations d'Uruguay, d'Argentine et du Paraguay pourraient couvrir 70% des besoins pour la Suisse, si les conditions de fabrication tiennent compte d'une certaine qualité de traitement.

D'autres alternatives ont été étudiées par ALP lors d'un premier essai. Ainsi, la station de recherche a pu recommander l'emploi de boyaux de porc chinois ou de boyaux courbes en collagène, toutefois avec quelques restrictions. Autre solution envisageable:

fabriquer différents types de cervelas destinés à la consommation crue ou au grill avec ou sans peau.

A noter que d'après les estimations de la branche carnée, les entreprises de transformation ont stocké, à la suite de l'interdiction d'importation, suffisamment de boyaux pour les prochains mois. C'est vers le printemps 2009 au plus tard que le besoin d'alternatives se fera ressentir.

Les résultats du test de qualité élaborés pour la branche sont disponibles sur les deux sites suivants:

Lien site ALP:

www.alp.admin.ch → «Français» → «Thèmes» → «Viande et produits carnés» → «Transformation de la viande» → «Actualité»

Lien site UPSV:

www.carnasuisse.ch → «Français» → «Actualités» → «Publications»

Contact/reenseignements:

Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP
Ruedi Hadorn
Schwarzenburgstrasse 161
3003 Berne
Tél. 031 323 89 48
E-mail: ruedi.hadorn@alp.admin.ch

Un pilier de l'entraide artisanale

A la mémoire d'Albert Hug

C'est le 4 août qu'Albert Hug, directeur d'«Assurances-Bouchers» jusqu'en 1980, puis membre de son Conseil d'administration jusqu'en 1984, a été porté en terre. Même s'il y a déjà plus de 20 ans qu'il s'était retiré des affaires, il vaut la peine de rappeler ici que son action a été à la base du succès de l'actuelle compagnie Assurance des métiers Suisse.

Albert Hug est décédé le 28 juillet, peu avant son 93^e anniversaire. Né en 1915 à Ramsen, canton de Schaffhouse, il avait grandi dans une exploitation agricole à laquelle étaient également attachés une scierie et un moulin.

A la base, il se destinait à la médecine, mais ces études lui ont été inaccessibles pendant les années de crise, pour des raisons économiques. C'est ainsi que, le 1^{er} juillet 1942, Albert Hug est arrivé à l'entreprise «Assurances-Bouchers», dont il est devenu le gérant en 1949, puis le directeur dès 1964.

Ayant pris sa retraite en 1980, il est néanmoins resté encore quatre ans actif au sein du Conseil d'administration.

A l'origine de l'entraide artisanale

L'assurance-accidents de la boucherie-charcuterie artisanale a été la première initiative d'entraide commune entre les membres d'une même corporation dans notre secteur d'activité – et elle reste aujourd'hui encore un phénomène absolument unique dans le monde des assurances sociales de Suisse.

Albert Hug, qui a développé cette institution depuis le tout début, l'a marquée pendant quatre décennies.

En raison du succès qu'il avait rencontré à la tête de cette «Assurances-Bouchers» issue de l'initiative privée, ce modèle d'entraide est parvenu à évoluer de manière positive lors du changement des conditions cadre.

On sait en effet que ce secteur est marqué par un degré de concentration extrême dans l'assurance privée d'une part, et par le développement massif des assurances sociales étatiques.

Sans les efforts infatigables d'Albert Hug, la compagnie Assurance des métiers Suisse n'aurait pas connu le développement positif qu'elle connaît aujourd'hui dans cet environnement.

La loi sur l'assurance-accidents et son article «des bouchers»

Bien que la Suva n'ait été créée que 16 ans après «Assurances-Bouchers», la limite entre le domaine d'activité des assurances d'état et celles du privé a toujours été une pomme de discorde pour la boucherie-charcuterie artisanale. Ce sont les excellentes prestations incontestées d'«Assurances-Bouchers», mais très certainement aussi les qualités d'orateur d'Albert Hug dans les débats qui, après un combat acharné, ont permis l'adoption en 1979 de l'article 66, alinéa 3 dans la loi sur l'assurance-accidents (LAA).

Selon cet article, le Conseil fédéral peut dispenser de l'obligation de s'assurer auprès de la Suva des entreprises de branches «rattachées à l'institution privée d'assurance-accidents d'une association professionnelle lorsque cette institution garantit une couverture égale». L'institution «Assurances-Bouchers» était la seule de ce type et elle est restée la seule assurance-accidents de ce type sous le nom d'Assurance des métiers Suisse. Dans le cadre de la révision actuellement en cours de la LAA, il s'agit donc de maintenir cette disposition, et il semble que les chances soient bonnes.

Albert Hug et le travail associatif

Le disparu a toujours travaillé en étroite collaboration avec les autres institutions de l'Union. Il accordait

une attention particulière à une présentation régulière des activités d'«Assurances-Bouchers» à l'école professionnelle pour la boucherie-charcuterie artisanale de l'époque, à Spiez. C'était pour lui l'occasion de sensibiliser entre autres la future clientèle en faveur de l'assurance-accidents, et il ne fait aucun doute qu'il a ainsi placé la pierre angulaire de la confiance illimitée de la boucherie-charcuterie pour sa personnalité et pour l'entreprise qu'il dirigeait. Pour l'association, «Assurances-Bouchers» a très tôt représenté un point de cristallisation important pour la coopération entre les organisations professionnelles en général. Ses collaborateurs ont toujours été prêts à se mettre en quatre pour Albert Hug bien que – ou justement parce que – il exigeait beaucoup d'eux. Il s'est avéré un chef sévère, exigeant, mais qui allait toujours à la rencontre de ses employés avec une grande chaleur humaine. Conseil d'administration, direction de l'entreprise et employés d'Assurance des métiers Suisse, tout comme l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV dans son ensemble, expriment à la famille en deuil leur très profonde sympathie. Tous garderont un souvenir reconnaissant d'Albert Hug. Son credo était de construire une relation personnelle de confiance basée sur la performance et l'ouverture au service, et il va rester à l'avenir la ligne directrice de l'AMS.

Balz Horber (Iz)