

veur du NON à l'initiative, il convient de signaler, dans l'optique de notre branche, des risques que nous préférons ne pas rencontrer. On le sait déjà de la pratique des tribunaux, les défenseurs désignés d'office ne parviennent pas, ou tout au plus par hasard, à de grands résultats. Les conditions ne devraient pas être vraiment meilleures pour les avocats des animaux que les cantons devraient s'attacher uniquement parce que cela leur est imposé par la Constitution. Cela ne signifierait rien d'autre que de voir des défenseurs contraints des animaux, peu motivés et probablement à peine qualifiés, se balader dans les fermes, s'insinuer auprès des entreprises de transport et «expertiser» les abattoirs de toutes tailles.

De telles activités sont dépassées d'emblée dans la mesure où les agriculteurs, les transporteurs et les gestionnaires des abattoirs doivent de toute façon respecter les indications de la très stricte loi suisse sur la protection des animaux. C'est ainsi que les spécialistes en question disposent d'une excellente formation en ce qui concerne le traitement des animaux. Les conditions de base pour un élevage responsable des animaux, pour leur transport et finalement aussi pour la marche finale des animaux de rente sont le résultat de pratiques éthiques de qualité et défendables en tout temps.

Les monstres qui, dans certains cas exceptionnels extrêmement regret-

tables, enfreignent la loi et la morale par leur négligence grave ou même par mauvaise intention, sont poursuivis et subissent les sanctions appropriées. C'est notre ordre juridique en vigueur qui y veille.

Les avocats des animaux devront intervenir justement là où le traitement des animaux est confié à des spécialistes formés et responsables et se déroule de toute façon de façon correcte. Déjà plus de 1000 chauffeurs ont suivi leurs cours et disposent d'une attestation pour les transports respectueux des animaux. Les bouchers-charcutiers apprennent tous les critères de protection des animaux qui les concernent au moment de leur formation professionnelle initiale, des connaissances pour lesquelles ils passent un examen. Et il est inutile de préciser encore que la formation d'agriculteur accorde une place prioritaire à la protection des animaux. Dans tous ces domaines, les contrôles des vétérinaires fonctionnent à merveille, sans oublier ceux de la population attentive.

C'est par contre ailleurs qu'il faut rechercher les délinquants qui enfreignent de manière criminelle les normes établies, et ce n'est sans doute pas là que se tiendront les avocats nommés d'office car ces infractions ne sont généralement connues que lorsque l'action scandaleuse est découverte et rendue publique. C'est ainsi que l'inefficacité des avocats engagés par l'Etat est pour ainsi dire préprogrammée. Et l'on ne pourrait même

L'animal n'est pas une «chose»...

... l'être humain non plus! Sur ce point, les partisans et les opposants à l'initiative sur les avocats des animaux sont sans doute d'accord. Mais le fait que l'animal n'est pas un humain ne semble parfois pas vraiment convenir à certaines personnes qui ont un amour prononcé des animaux.

Dans la discussion qui s'annonce à propos du projet soumis à votation, il est important de comprendre qu'en Suisse, la protection de tous les animaux est assurée par l'éthique et par la loi.

Pas besoin d'avoir recours à la Constitution fédérale!

pas leur en tenir rigueur personnellement puisqu'on sait que c'est la Constitution fédérale qui imposera cette obligation aux cantons. Et si l'on songe que les juristes des animaux devraient par ailleurs être engagés avec un salaire tout sauf modeste à la charge de l'Etat, on constate que toute cette problématique obtient encore un aspect supplémentaire, un aspect financier!

Un NON largement justifié

Sachant qu'un sujet aussi fortement émotionnel exige une argumentation très finement dosée il faut recommander ici à toutes les lectrices et à tous les lecteurs de ce journal de glisser un NON très clair dans l'urne lors de la votation du 7 février. Nous ne voulons pas d'avocats d'Etat dans les abattoirs, et pas non plus auprès des transporteurs, pas plus d'ailleurs que dans les fermes. Car on y trouve partout des spécialistes parfaitement formés. Dans la pratique, les vrais points faibles ne

pourront de toute façon pas être éliminés par les avocats des animaux dans la mesure où, dans le cadre de leur mandat, ceux-ci seraient postés au mauvais endroit, à savoir chez les spécialistes. Et pour les délinquants individuels pris en faute, le législateur a déjà prévu depuis longtemps les punitions nécessaires.

Faut-il créer pour cela, à la charge des contribuables et dans des classes salariales préférentielles, de nombreux jobs étrangers à tout besoin réel – car rappelons-le, les avocats ne travaillent pas pour des salaires de manœuvres! Par ailleurs cela gonflerait encore l'administration, une caractéristique que l'on devrait en réalité chercher à éviter.

Celui qui vote non le 7 février s'oppose à de nouveaux inspecteurs officiels et cela est bien ainsi. Mais en glissant un non dans l'urne, il ou elle ne se retourne certainement pas contre les animaux – et cela est encore mieux!

Wö (Iz)

Agroscope ALP – résultat de la recherche

Une réduction de la graisse dans le salami est-elle possible?

Ces dernières années surtout, le nombre de personnes en surpoids et obèses de la population des pays industrialisés a fortement augmenté. Cette problématique représente la plupart du temps le résultat d'un bilan énergétique plus ou moins déséquilibré sur une longue période. Ceci est dû au fait connu que l'énergie excédentaire est stockée dans le corps sous la forme de dépôts de graisse. Un bilan énergétique mal équilibré est la conséquence d'une absorption d'énergie trop élevée (quantité de nourriture/taille des portions, type d'aliments, habitudes alimentaires) d'une part et d'une dépense énergétique insuffisante (activité corporelle) d'autre part.

Lors d'une première étape, la station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP a montré qu'il existait déjà des possibilités de diminuer la graisse dans les saucisses échaudées, le présent travail devait permettre de vérifier

si, et dans quelle mesure, il est possible de diminuer la teneur en matière grasse également dans les saucisses crues. A cet effet, dans le cadre d'un travail de Bachelor réalisé en collaboration avec la Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) de Wädenswil (chargée de cours: J. Javor-Qvortrup), deux séries d'essais ont été réalisées avec divers produits de substitution de la graisse et le salami comme saucisse modèle. En outre, on a examiné dans quelle mesure on peut réduire la part de lard et la remplacer par les composants principaux ingrédients restants.

Matériel et méthodes

La fabrication des différentes variantes de salami s'est déroulée dans les installations pilotes de l'ABZ de Spiez. A cette occasion, un salami de référence fabriqué selon une recette usuelle dans la pratique (tableau 1) a servi de contrôle et de base de départ pour les autres variantes.

Pour les différentes variantes d'essai, on a utilisé divers substituts de graisse et diverses sortes de fromages en quantités différentes (tableau 2). En

Ingrédient	Quantité	
	en %	en kg
Viande de porc S I	65	5.2
Viande de bœuf R I	15	1.2
Lard de dos S VII	20	1.6

Tabl. 1: Recette de base

Autres ingrédients (indications à chaque fois par kg de farce): 27 g de sel de cuisine, 10 g de mélange d'épices Bonafirm (avec nitrate), à chaque fois 1 g de poivre blanc cassé et moulu, culture starter LMR 7525.

outre, dans l'une des séries, on a réduit la part de lard de dos par paliers de 25% et on l'a remplacée proportionnellement par les autres composants, c'est-à-dire de la viande de porc et de bœuf.

Pour la fabrication, on a broyé la viande congelée avec les différents substituts et le fromage dans le hachoir (Wolf Seydelmann avec une trancheuse de 5 mm) et on les a mélangés ensuite aux autres ingrédients dans le blitz (Hoegger Alpina, réglé sur «mélanger»). Les fibres de blé et le Gruyère sous forme de dés ont été ajoutés à cet

instant uniquement. Une fois la liaison intervenue, on a rempli des boyaux (Naturin F-2) avec la farce à l'aide d'une embosseuse sous vide (Handtmann VF 608) et on les a refermés en utilisant une clippeuse. Ensuite, on a plongé les salamis dans une suspension de moisissures (Penicillium nalgiovense, Scheid Rusal AG). Puis, une courte phase de rubéfaction a suivi avant que les salamis crus ne soient séchés à l'air pendant 4 à 5 semaines dans la chambre de maturation de l'ABZ à Spiez. Les produits finis ont finalement été examinés

de plus près à l'aide de diverses méthodes d'analyse (chimico-analytique, physico-chimique et microbiologique). Un panel entraîné a aussi évalué sensoriellement les différentes variantes de salamis.

Ci-après, seuls les principaux résultats de l'ample travail de Bachelor sont présentés. On peut également les consulter sur le site d'Agroscope sous www.agroscope.ch.

Résultats et discussion

Comme le montrent les différents résultats de la détermination de la graisse des différentes variantes, la quantité de réduction de graisse est fortement influencée par les différents substituts de graisse. A cette occasion, on a obtenu les réductions de graisse suivantes lors du remplacement complet du lard de dos, c'est-à-dire 20% de la recette de base, par rapport au contrôle:

- Remplacement du lard par des composants principaux -65%
- Utilisation d'inuline -76%
- Utilisation de fibres de blé -74%
- Utilisation de FE 19 -45%
- Utilisation de fromage fondu -50%
- Utilisation de fromage Cordon Bleu -46%
- Utilisation de Gruyère -33%

Lors de l'évaluation sensorielle, les descripteurs bord foncé et répartition de la graisse ainsi que ceux qui décrivent le goût n'ont pas présenté de différences significatives. En revanche, sur la vue en coupe (figure 1) et en ce qui concerne les descripteurs qui décrivent la texture, on a observé des différences significatives, qui ont pu en partie être confirmées au travers d'analyses physico-chimiques. Chez les dernières citées, ce sont surtout les variantes dans lesquelles le lard de dos avait été remplacé à 100% par des fibres de blé et par 100% des composants principaux qui se démarquaient par une consistance très ferme. En outre, auprès de la variante avec 100% de fibres de blé, on a observé une moins bonne aptitude au pelage. La consistance ferme devrait avoir un lien étroit avec le degré de séchage comparativement plus élevé des deux variantes de salamis, au cours de la maturation, et pourrait peut-être pouvoir être réduite au travers d'une durée de séchage plus courte.

L'utilisation d'une part trop élevée d'inuline ou de fibres de blé a été clairement différenciée des autres variantes par les testeurs, car il se formait une consistance graveleuse. Les variantes de salamis avec fibres de blé se démarquaient en outre de manière négative au travers de la couleur et de la vue en coupe, ce qui pourrait éventuellement être atténué au travers du choix de fibres de blé plus courtes. En ce qui concerne les profils aromatiques déterminés à l'aide du nez électronique aussi, on a enregistré des différences dues à la variante.

Ingrédient	Préparation	Remplace le lard de dos à raison de
Inuline HP (Pacovis, Stetten)	1:1 délayée avec de l'eau	10, 25, 50, 100%
Vitacel fibres de blé WF200 (Pacovis, Stetten)	1:1 délayés avec de l'eau	50, 100%
Emulsion lipidique à base de plantes FE 19 (Wiberg)	FE 19: huile: eau → 1 : 6 : 8 (délayée le jour précédent)	50, 100%
Gruyère AOC	A couper en dés à la main ou hacher	50, 100%
Bloc d'emmental et tranches de Tiger Cordon Bleu (Emmi Fondue AG)	Hachage	50, 100%

Tabl. 2: Substituts de graisse – types, préparation et part.

Ce sont la part du substitut de lard (→ lard en tant que source d'arôme) ainsi que le genre de fromage ajouté qui se sont révélés les critères de différenciation les plus importants à cette occasion. En raison de leur neutralité du point de vue du goût et de l'odeur, les autres substituts de graisse n'ont pas engendré de modification du profil aromatique.

Lors des analyses microbiologiques, on a relevé des teneurs élevées en entérobactériacées surtout dans les variantes avec différentes sortes de fromages et les causes n'ont pas pu être déterminées de manière exacte après coup. Enfin, lors d'analyses plus approfondies, on a mis en évidence divers agents d'altération des espèces *Klebsiella*, *Serratia* et *Proteus vulgaris*. On peut en conclure que, selon le genre de substituts de graisse choisis, il faut porter une attention particulière à l'hygiène lors de la fabrication.

Conclusion

La présente étude montre qu'il existe différentes possibilités pour diminuer la teneur en graisse du salami et ce sont les suivantes:

- Remplacement par d'autres composants majeurs: réduction de la graisse jusqu'à 75%
 - pas de différences de goût et de l'odeur décelables (mais de manière instrumentale dans le profil aromatique); réduction de graisse jusqu'à 60%; augmentation des coûts de production: jusqu'à 10%.
- Réduction du lard au travers de substituts de graisse: surtout avec de l'inuline approprié jusqu'à 50%
 - réduction de la graisse: jusqu'à 75%; augmentation des coûts de production: jusqu'à 10%.
- Remplacement du lard par du fromage: diminution du lard jusqu'à 50%

→ selon le genre de fromage: jusqu'à 25% de réduction de graisse (vu la part de graisse du fromage de près de 30%) et coûts de production jusqu'à 25% plus élevés.

→ vue en coupe inhabituelle (selon le type de hachage: vue en coupe plus claire pour les dés par rapport au hachage) et arôme dominant possible; faire très attention à l'hygiène.

L'application concrète au sein de la filière carnée ainsi que sur le marché vont montrer si, et dans quelle mesure, l'une ou l'autre des alternatives précitées pourra s'imposer au niveau pratique.

Martina Brändli,
Pius Eberhard, Stefan Schlichter,
Helena Kneubühler, Ruedi Hadorn¹,
Station de recherche Agroscope
Liebefeld-Posieux
(¹ UPSV depuis le 1.1.2010)



Fig. 1: vues en coupe (de gauche à droite: contrôle, lard remplacé à 100% par des composants, lard remplacé à 100% par des fibres de blé, lard remplacé à 50% par du Gruyère, lard remplacé à 100% par du Gruyère).

Nouvelles agricoles du pays et internationales

Allemagne: l'interdiction des cages entraîne une baisse de la production d'œufs

L'interdiction des cages dans les élevages a provoqué en Allemagne une baisse sévère de la production d'œufs.

La production indigène d'œufs pour la consommation va probablement rester au-dessous de la limite de 10 milliards de pièces cette année, en raison des mesures de modernisation et des fermetures d'entreprises, peut-on lire dans un article de «Marktinfo Eier & Geflügel» (MEG) cité par Agra-Europe.

Avec 11,9 milliards d'œufs, la production 2008 correspondait encore au niveau des exercices précédents. Les consommateurs allemands se montrent cependant peu impressionnés par les turbulences du côté de la production. Avec 214 œufs au total, la consommation moyenne par habitant devrait augmenter de 2 pièces par rapport à 2008. En 2005 encore, la consommation d'œufs en Allemagne avait touché le fond avec 205 pièce par habitant en moyenne. La baisse de la production

d'œufs allemands, alors que la consommation augmente en parallèle, fait passer selon MEG le taux d'autarcie de l'Allemagne de 67,4 pour cent à moins de 55 pour cent. Même si la production allemande devait remonter l'année prochaine, il faudra sûrement des années avant d'arriver aux anciennes valeurs, entre autres aussi parce que de nombreuses entreprises ont carrément renoncé à la production, le plus souvent en raison des changements imposés, résume MEG. SIA