



# 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

## Emoi

La semaine dernière, le public a appris que le Conseil fédéral envisageait de modifier sa position dans le cadre du cycle de Doha de l'Organisation mondiale du commerce. Cette nouvelle a causé un certain émoi, parce qu'elle a déclenché des spéculations sur les pertes de revenus de l'agriculture. La seule chose qui est claire, c'est que les négociations sur l'abolition des droits de douane agricoles dans le cadre de l'OMC vont être réactivées après avoir été gelées pendant des mois. On ne sait pas encore si ces négociations aboutiront et – le cas échéant – avec quel résultat et à quel moment. Mais que peut-on dire avec certitude?

Le calendrier des négociations est basé sur une fenêtre temporelle qui va jusqu'à la fin de l'année et se ferme ensuite à cause des élections présidentielles aux USA. Il n'y aura alors plus de prise de position sur ce dossier de la part de la plus grande puissance économique pendant un certain temps. On peut comprendre que les négociateurs suisses souhaitent disposer d'une certaine marge de manœuvre au cas où il serait possible de parvenir à un accord avant la pause forcée. Cela nécessiterait toutefois – voilà une autre condition qui est apparue clairement – d'accomplir un plus grand pas en direction de la libéralisation que ne le souhaitent jusque-là la Suisse et le groupe des dix pays qui pratiquent la plus forte protection douanière pour les produits agricoles. Le fait que la réduction maximale des droits de douane se chiffre entre 50 et 60 pour cent, comme dans les informations antérieures, ou désormais à 70 pour cent, n'a qu'un impact relativement limité pour les transformateurs de viande.

On peut admettre que les produits de notre secteur seront qualifiés de «sensibles» et subiront une réduction moindre, ce qui devrait entraîner une augmentation des contingents tarifaires. Cela relève toutefois de nouveau du domaine de la spéculation. Il est cependant certain que de plus grands contingents tarifaires de viande signifient des coûts d'adjudication plus élevés pour les transformateurs et des pertes de parts de marché définitives pour l'agriculture. On en arrive néanmoins à la constatation suivante: le modèle de libre-échange européen pour les producteurs primaires et les transformateurs semble gagner en attractivité.

Balz Horber



Le 3 mai sera la Journée suisse des grillades – ou, comme la connaissent les maîtres bouchers, la journée Food on Fire. En plus des saucisses et des viandes de bœuf et de porc, la volaille convient aussi très bien pour les grillades en plein air. Et les modes de préparation sont pratiquement illimités.

(Photo: Kneuss AG, volaille)

## L'hyperuricémie et la goutte à cause des purines

### Que sont les purines?

**Les purines sont des éléments constitutifs de toutes les cellules végétales et animales et on les trouve ainsi aussi dans la viande et les produits carnés. Les personnes souffrant d'hyperuricémie ou de goutte doivent restreindre la quantité de purines qu'elles absorbent par le biais de la nourriture.**

Dans notre corps, les informations génétiques sont contenues dans chaque noyau de cellule. Ces informations se trouvent dans les chromosomes composés d'acide désoxyribonucléique (ADN). Les quatre bases adénine, guanine, thymine et cytosine codent l'information génétique dans l'ADN. Les deux premières bases sont qualifiées de bases puriniques et les deux autres de bases pyrimidiques. Toutes les in-

formations nécessaires à la constitution des protéines sont extraites du noyau de la cellule par l'ARN (acide ribonucléique). L'ARN est lui aussi composé de bases puriniques et pyrimidiques. Ainsi, on trouve des purines dans toutes les cellules humaines mais également dans les cellules de toutes les plantes et de tous les animaux, car celles-ci sont aussi composées des mêmes éléments constitutifs. En général, la règle est la suivante: plus un organisme est développé, plus il faut d'informations génétiques et plus il y a d'ADN et d'ARN (et ainsi aussi de purines). Les purines sont d'une part présentes dans notre corps et on les absorbe d'autre part au travers de la nourriture. La majeure partie des purines présentes dans l'organisme est réutilisée. Près de 10% de celles-ci, ainsi que toutes celles issues de l'alimentation,

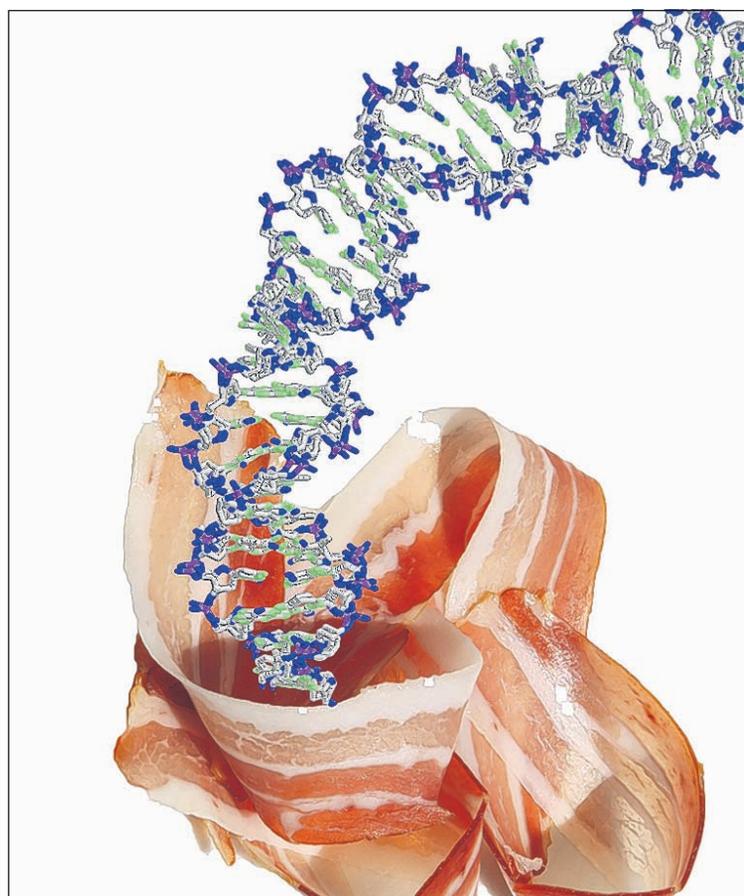
sont dégradées dans notre organisme à l'aide d'enzymes jusqu'au produit fini l'acide urique. Chaque jour, il en résulte environ 700 mg d'acide urique dont près de 300 mg proviennent des propres cellules. Cet acide urique est éliminé ensuite par l'intestin à hauteur de 25% environ et de 75% par les reins.

Chez la plupart des gens, le métabolisme de l'acide urique et des purines fonctionne sans problème. Cependant, certaines personnes ont un problème congénital au niveau de ce métabolisme. Ce sont surtout les hommes qui sont touchés (entre 10 et 30% de tous les hommes). Chez les femmes, seulement 2 à 6% sont atteintes de ce trouble métabolique. En cas de trouble, l'acide urique est moins bien éliminé par les reins de telle manière qu'après un repas avec des teneurs en

purines élevées, on enregistre une augmentation du taux d'acide urique dans le sang (hyperuricémie). Si la concentration d'acide urique dans le sang est trop élevée ou sature le sang, l'acide urique n'est plus entièrement soluble mais se présente sous forme de cristaux. Si ces cristaux d'acide urique se déposent dans les tissus, les reins et les articulations, la personne touchée souffre alors de goutte. Les dépôts de cristaux engendrent des altérations articulaires douloureuses et des symptômes inflammatoires. En outre, cela peut également endommager les reins. Près de 10% des personnes souffrant d'hyperuricémie développent les symptômes cliniques de la goutte.

Les personnes souffrant d'hyperuricémie et de goutte doivent réduire leur absorption de purines au travers de la nourriture afin de maintenir la concentration d'acide urique dans le sang au-dessous du seuil critique. Comme cela a été mentionné ci-dessus, les organismes plus développés possèdent davantage d'ADN que les organismes moins développés, c'est la raison pour laquelle on trouve en principe plus de purines dans la viande et le poisson que dans les denrées alimentaires d'origine végétale. Malgré cela,

des légumineuses et quelques sortes de légumes contiennent aussi des quantités considérables de purines (voir tableau 1, quantités de purines converties en acide urique). Ce sont les abats qui présentent les teneurs les plus élevées. Chez nous, dans les pays industrialisés, c'est cependant la viande musculaire qui est quantitativement la source la plus importante de purines. C'est pourquoi pour un régime pauvre en purines, il est recommandé de maintenir les portions de viande, de charcuterie et de poisson au-dessous de 100 g/jour et de couvrir les besoins en protéines principalement au travers du lait et des produits laitiers étant donné que ces derniers en contiennent en quantités insignifiantes. Si le régime doit être encore plus rigoureux (p.ex. après une crise de goutte aiguë), la fréquence de consommation de viande et de poisson doit être limitée à 2-3 fois par semaine. La consommation d'abats tels que foie ou reins est strictement interdite. Par ailleurs, il faudrait éviter de consommer des légumineuses et d'autres denrées alimentaires d'origine végétale riches en purines tels que le chou et les épinards. Par contre, un apport élevé en liquides est indiqué mais pas en alcool. Ce dernier ne contient certes pas de purines (à l'exception de la bière), mais les substances issues de la métabolisation de l'alcool dans le corps freinent l'élimination de l'acide urique par les reins. La teneur en purines des aliments dépend de leur stockage et de leur préparation. Ainsi, par exemple, cuire un aliment permet de diminuer sa teneur en purines d'environ 10-20% étant donné qu'une partie



des purines est extraite et passe dans l'eau de cuisson. Les purines sont des éléments constitutifs vitaux pour l'homme, l'animal et les végétaux. Les personnes souffrant d'hyperuricémie et de goutte doivent restreindre leur absorption de purines en limitant leur consommation de viande et de produits carnés. En ce qui concerne les person-

nes sans prédisposition du point de vue de la santé, les purines ne représentent pas un problème et ne constituent pas une raison pour limiter la consommation de viande.

Alexandra Schmid,  
Station de recherche Agroscope  
Liebefeld-Posieux ALP, Berne

**Tableau 1: teneur en acide urique\* d'aliments choisis (en mg par 100 g)**

Aliments	Acide urique (mg/100 g)
<i>Denrées alimentaires d'origine animale</i>	
Viande de bœuf (crue)	140
Viande de porc (crue)	150
Viande de veau (crue)	150
Foie de veau (cru)	240
Ris de veau (cru)	900
Viande d'agneau (crue)	140
Poulet (grillé, sans la peau)	230
Jambon (cuit)	130
Salami	100
Truite (sans la peau)	150
Sardines (en conserve)	260
Thon (dans de l'huile)	180
Lait entier	0
Fromage Emmental	10
Œuf entier	5
<i>Denrées alimentaires d'origine végétale</i>	
Pommes de terre (cuites)	15
Epinards (frais)	50
Chou-fleur	45
Petits pois (verts, frais)	150
Haricots (verts, frais)	42
Brocoli	100
Lentilles	160
Laitue	10
Pommes	15
Bananes	25
Riz (cuit)	50
Pâtes (cuites)	30
Thé, café	0
Bière	15

\* Les aliments ne contiennent pas d'acide urique mais des purines. La teneur en acide urique se réfère à la quantité d'acide urique produite lors de la dégradation des purines contenues dans l'organisme humain.

## Hommage à Fritz Zaugg

Fritz Zaugg est décédé subitement le 27 mars d'une hémorragie cérébrale. Il était âgé de 74 ans, et même s'il avait quelques problèmes de santé, sa famille et ses anciens collègues ont été pris de court par son départ si brusque. Fritz Zaugg, membre d'honneur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande, a manifesté jusqu'au bout un vif intérêt pour ce qui se passait dans la branche et pour les activités de ses organisations. Tout au long de sa vie, il avait tissé avec les institutions de l'Union des liens si étroits qu'il sera difficile de retrouver un tel attachement aujourd'hui et encore plus à l'avenir.

Dans les années cinquante, Fritz Zaugg était le patron d'une des trois boucheries du village bernois de Signau. L'association des maîtres bouchers de l'Oberemmental comptait 65 membres et pouvait s'appuyer sur la collaboration active de Fritz Zaugg qui, en tant que greffier, participait aussi aux assemblées des délégués de l'Union Suisse des Maîtres Bouchers. C'est sans doute lors de ces réunions qu'il a établi des contacts avec les ins-

tances dirigeantes de l'Union et de son organisation d'importation. En 1964, le défunt a débuté son activité pour la Bourse du bétail en travaillant principalement à l'étranger en qualité d'expert – c'est ainsi qu'on désignait alors cette fonction. Fritz Zaugg est resté fidèle à son employeur pendant 35 ans et a vécu, dans le cadre de l'organisation d'importation, des hauts mais aussi des bas. En 1974 par exemple, les prix indicatifs pour le bétail de boucherie ont augmenté trois fois la même année sur la base du système en vigueur à l'époque, ce qui équivalait pratiquement à un blocage des importations. Il a alors fallu assurer la survie de l'entreprise qui se trouvait au bord du gouffre.

Le succès qui a suivi cette crise montre qu'il était juste de poursuivre les activités de l'organisation d'importation malgré toutes les difficultés rencontrées. Les conditions cadre favorables ont certainement joué un rôle. Mais c'est sans aucun doute grâce au grand engagement de l'équipe de direction menée par Fritz Zaugg que l'entreprise a alors connu un nouvel es-

sor. Elle a enregistré son meilleur chiffre d'affaires sous la direction de Fritz Zaugg en 1997 avec 160 mio. de francs. A l'occasion de sa retraite en 1999, le défunt a décrit sa tâche à la fois belle et exigeante comme la réalisation de son rêve de jeunesse de pouvoir pratiquer son métier de boucher tout en parcourant le vaste monde. Ses nombreuses interventions aux manifestations de l'Union, lors desquelles il se plaisait à raconter de surprenantes anecdotes sur l'économie carnée dans les pays étrangers, montrent bien que Fritz Zaugg a conservé jusqu'au bout son enthousiasme juvénile et a su le communiquer à ses collègues.

Même si Fritz Zaugg était très acaparé par ses fonctions professionnelles et partait souvent à l'étranger, il faisait régulièrement allusion à ses liens étroits avec sa famille, sa chère épouse Rosalie «Rösli» Zaugg-Gerber et ses enfants, dont les succès professionnels faisaient sa fierté. Nous leur faisons part aujourd'hui de toute notre sympathie en leur assurant que nous gardons un souvenir reconnaissant de Fritz Zaugg.

Balz Horber