

ainsi tendance à faire le bilan pour arriver finalement à la conclusion suivante: cette jeune femme répond tout de même à l'espèce Swiss Miss pour laquelle – contrairement à la dénomination qualifiée de «swissness» – il ne faut apparemment ne tenir compte d'aucune clause de pourcentage.

Or c'est précisément cette Swiss Miss qui a été engagée par l'Union des paysans pour faire de la publicité pour cet élément important de «swissness». Contre un paiement substantiel, s'entend! Revêtue d'une chemise brodée d'edelweiss, elle devrait bientôt sourire aux Suissesses et aux Suisses depuis les affiches et annoncer: «Proches de vous, les paysans suisses.»

Un plaisir plutôt limité

Une opposition se manifeste déjà du côté de «l'Union des cons» où l'on ne comprend pas que la sottise de la Swiss Miss puisse être récompensée, et, qui plus est, à partir des fonds réservés aux paysans.

Et non sans raison, le conseiller national Lukas Reimann signale par ailleurs qu'il y a en Suisse suffisamment de jolies femmes pour attirer l'attention sur les bienfaits de l'agriculture et qui n'ont pas à ce jour eu l'idée de traiter les paysans engagés en politique de parfaits idiots.

On comprend donc parfaitement bien qu'il ne suffit pas de s'envelopper dans l'air des étables et d'un tissu brodé d'edelweiss pour faire comme si les dérapages verbaux étaient inexistantes.

L'évaluation un peu spéciale

Du fait que 56 pour cent de la population suisse a voté en faveur de l'initiative contre les minarets, le CN Lukas Reimann, «parfait idiot de premier ordre, parce que principal protagoniste dans la question des minarets», se trouve donc en excellente compagnie. Et personne ne le contredira lorsqu'il avance que de nombreuses jolies femmes seraient parfaitement capables de dégager une féminité des plus gracieuses. C'est un fait!

L'indication selon laquelle la Swiss Miss se fait verser des milliers de francs sortis de la caisse des paysans nous paraît tout simplement mesquine. Sur ce point, l'opinion de l'auteur de ces lignes rejoint celle du directeur adjoint de l'USP, Urs Schneider. Mais à vrai dire, selon des conceptions différentes. *A son avis*, ce n'est pas l'argent qui est au premier plan, mais la disponibilité et la conviction de celle qui a accepté le mandat.

A l'opposé, si l'on ne doute certes pas de sa disponibilité pour un job lucratif, on se pose tout de même la question de l'utile retournement de conviction de l'ex-Miss Suisse pour qui ceux qui lui versent ses honoraires ne sont finalement pas de parfaits idiots.

Il faut tout de même admettre, et ceci doit aussi être pris en compte, qu'elle nous fait ainsi comprendre la différence entre «honorable» et «encaisser des honoraires».

Pas une question d'argent

L'Union des paysans n'aura aucune difficulté à verser ces somptueux honoraires pour cette «maigre histoire» à partir du pot des subventions versées au titre de paiements directs. Car il est certainement permis de supposer que Miss Toyloy est un être entièrement naturel et qu'elle correspond en plus au règlement de Swissness. En cas de doute, on pourra demander à la rédaction de «Kassensturz», car eux, ils connaissent la clause du pourcentage sur le bout du doigt.

Wö (Iz)

Lu pour vous:

Conditionnement sous oxygène: une belle viande rouge certes, mais dure et rance?

L'entrée en contact de denrées alimentaires avec de l'oxygène a généralement des effets négatifs sur la qualité sensorielle du produit. Or, dans le secteur de la viande fraîche en libre-service, on recourt couramment depuis quelques années au conditionnement sous atmosphère modifiée (MAP). Pour maintenir la couleur rouge foncé de la viande fraîche, celle-ci est souvent conditionnée avec un gaz protecteur constitué d'environ 80% d'oxygène et de 20% de CO₂. La fonction principale de l'oxygène consiste à laisser le pigment musculaire, la myoglobine, dans sa forme oxydée, l'oxymyoglobine, ce qui confère sa belle couleur rouge à la viande.

Ces derniers temps, plusieurs publications portant sur les modifications de la viande fraîche dans des emballages MAP ont paru. P. Nitsch du MRI à Kulmbach a résumé ces articles de façon critique et parvient à la conclusion que le conditionnement sous MAP avec de l'oxygène influence négativement la qualité de la viande fraîche (Nitsch 2009). Les chercheurs ont constaté des défauts sensoriels (dureté et rancidité), mais aussi des modifications, dues à l'influence de l'oxygène, pouvant porter préjudice à la santé.

Deux autres chercheurs du MRI (Lautenschläger et Müller 2006) ont aussi relevé des modifications sensorielles (rancidité, acidité, vieillissement) dans la viande emballée sous oxygène, en particulier celle avec une proportion de graisse plus élevée.

A l'occasion de l'ICoMST de 2007 à Pékin, des chercheurs suédois et irlandais avaient eux aussi attiré l'attention de leur auditoire sur les modifications sensorielles de la viande conditionnée dans des emballages MAP avec une concentration élevée en oxygène. Ces travaux avaient ensuite été publiés officiellement (Lagerstedt *et al.* 2007; Lund *et al.*, 2007a et b; Zakrys *et al.* 2007).

Lund *et al.* (2007a) ont constaté quant à eux que les échantillons de viande de bœuf stockés sous MAP enregistraient après 8 jours une diminution de la tendreté. Selon les auteurs, il y a, sous l'action de l'oxygène, une plus forte réticulation de la myosine avec l'actine en raison de la formation de ponts disulfure, ce qui entraîne une agrégation des protéines musculaires et donc une réduction de la tendreté de la viande. Dans le cas d'une longue conservation sous oxygène, il y a de fortes chances que des effets semblables se produisent aussi avec la viande de porc. Le même groupe de chercheurs (Lund *et al.*

2007b) a en outre observé dans les emballages sous oxygène non seulement une augmentation massive des valeurs TBARS (= indicateur pour l'altération de la graisse → rancidité), mais aussi une altération des protéines. En ajoutant des antioxydants, il a été certes possible de limiter l'altération de la graisse, mais pas les modifications des protéines.

Dans son étude – déjà mentionnée – l'équipe irlandaise de Zakrys *et al.* (2008) a analysé l'influence de différentes concentrations d'oxygène (de 0 à 80%) dans des emballages MAP sur la viande de bœuf. De hautes concentrations ont entraîné une diminution de la tendreté (→ agrégation des protéines musculaires) et une augmentation de l'oxydation de la graisse pendant l'entreposage.

Dans leur étude publiée dernièrement, une équipe de chercheurs italiens (Ferioli *et al.* 2009) a relevé une augmentation marquée de cholestérol oxydé dans de la viande de bœuf hachée conservée sous oxygène, ce qui est réputé nocif pour la santé (→ lésions des cellules et des vaisseaux sanguins).

Sur la base de la littérature citée, Nitsch (2009) en vient à la conclusion que l'entreposage de viande fraîche sous oxygène dans une concentration plus élevée que celle de l'air ambiant devrait être évité, alors que Zakrys *et al.* (2008) mentionnent une concentration en oxygène maximale de 50%. L'avantage commercial procuré par la belle couleur rouge de la viande conservée sous oxygène est donc relativisé par les effets négatifs, tel qu'un durcissement de la texture de la viande, des défauts de goût et la formation de produits d'oxydation de la graisse.

En ce qui concerne l'application dans la pratique, la question se pose de savoir dans quelle mesure les concentrations d'oxygène actuellement usuelles de 70 à 80% pourraient être abaissées en dessous de 50% avec en parallèle une augmentation de la concentration en CO₂. Cela permettrait d'une part de continuer à offrir en libre-service à la clientèle une viande avec une belle couleur et, d'autre part, d'empêcher les processus d'oxydation cités plus haut (graisse, protéines, cholestérol) ou tout au moins les réduire.

L'auteur de cet article se tient volontiers à votre disposition pour toute question que vous pourriez avoir sur le sujet traité ou sur la bibliographie (pius.eberhard@alp.admin.ch).

Pius Eberhard, station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux ALP, Berne

Informations d'étranger

La Roumanie prévoit un impôt sur «ce qui nuit à la santé»

En Roumanie, les «denrées alimentaires malsaines» subiront un impôt à la consommation plus élevé à partir de mars.

L'augmentation des rentrées fiscales ainsi obtenue sera mise à la disposition du ministère de la santé pour promouvoir le «programme national de la santé de Roumanie».

Comme l'a expliqué le ministre de la santé Attila Cseke, «tous les produits ayant une haute teneur en

sel, en sucre et en graisse ainsi que des additifs alimentaires» seront frappés d'un impôt plus élevé. Le niveau de cet impôt n'est pas encore fixé; cela n'interviendra qu'après négociation avec les représentants des branches concernées et des importateurs, a déclaré Cseke.

L'association de l'industrie roumaine de l'alimentaire a vivement critiqué l'impôt tel que prévu.

afz