

Viande suisse: un gage de sécurité

Un arsenal de lois, d'ordonnances et de contrôles stricts assure à la viande suisse un niveau de qualité élevé et constant. Parmi ses grandes priorités, on compte la santé et l'hygiène, mais aussi la protection des animaux.

Les consommatrices et consommateurs peuvent savourer de la viande suisse sans aucun souci. En effet, sa qualité est assurée sur l'ensemble de la chaîne de production, de l'étable à l'assiette. Les conditions de détention des animaux, leur affouragement, la transformation de la viande, les nutriments qu'elle contient et son origine sont formellement réglementés et font l'objet de contrôles réguliers.

Une sécurité qui commence dès la naissance

En Suisse, protection et sécurité élevée ne s'appliquent pas au seul produit. En effet, on accorde dans notre pays une grande importance à une détention des animaux de rente respectueuse de leurs besoins et aussi naturelle que possible. En matière d'affouragement, seules peuvent être utilisées des denrées fourragères sans OGM, respectueuses des besoins de l'espèce et produites à plus de 85% en Suisse. De plus, les farines animales, les hormones et les antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements sont interdits. Quant aux conditions de transport et d'abattage, elles répondent aux exigences les plus élevées en matière de protection et de santé des animaux, ainsi que d'hygiène de la viande.

Pas plus que l'être humain, l'animal n'est épargné par les maladies. La nouvelle loi sur les épizooties constitue un important dispositif de sécurité supplémentaire au service de la protection des humains et des animaux.

Sécurité et contrôle

La production de viande suisse est encadrée par une réglementation sans faille et fait l'objet de contrôles sévères. Le droit suisse des denrées alimentaires est équivalent à son homologue européen. Il définit les composants, l'hygiène et l'origine de la viande et en assure le contrôle régulier. Un grand nombre d'ordonnances permet par ailleurs à la filière suisse de la viande de garantir la sécurité élevée de ses produits.

L'Office vétérinaire fédéral (OVF) est responsable de la santé des animaux et c'est également à lui qu'il revient, conjointement avec l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), de contrôler la viande et les produits carnés.

Qui contrôle quoi?

- A l'intérieur du pays, l'administration chargée du contrôle des denrées alimentaires travaille sous la direction des chimistes cantonaux.
- Dans les abattoirs, les contrôles sont effectués par l'inspecteur des viandes, les contrôleurs des viandes et les vétérinaires de district.
- Pour les ateliers de découpe, les entreprises de transformation et de stockage, les contrôles incombent aux laboratoires cantonaux.

Cela permet à un maître boucher suisse de résumer avec conviction: «La viande suisse est absolument sûre, car peu de filières sont réglementées de façon aussi détaillée et contrôlées d'aussi près que la nôtre.»

Responsabilité et qualité

Qu'elle provienne de bœufs, de veaux, de porcs, de moutons, de chèvres ou de volailles, la traçabilité de la viande suisse est assurée de l'égal jusqu'à l'exploitation de naissance. Chaque maillon de la chaîne étant responsable de ses produits, il s'agit là d'un important critère de qualité supplémentaire.

L'ensemble de ces mesures a pour but de produire une viande de grande qualité provenant de bêtes en bonne santé. L'important arsenal de lois, directives et contrôles qui s'y rapportent en constitue la condition préalable. La protection suisse des animaux est à tel point exemplaire qu'elle n'a pas son égal en Europe.