

Test ADN pour la viande suisse : maintenant aussi pour la vente directe

*Lisa Zanini** – On se croirait presque dans un polar du dimanche soir ; en Suisse, la méthode bien connue pour élucider un crime permet à présent aussi d’attester qu’un produit portant la mention « Viande Suisse » en contient effectivement. À l’été 2018, Proviande a lancé le contrôle de l’origine par test ADN dans le but de renforcer la fiabilité de la déclaration « Viande suisse ». L’estime pour les produits carnés suisses, d’excellente qualité, n’en est que meilleure. À présent, les producteurs pratiquant la vente directe peuvent bénéficier eux aussi de ce système de traçabilité.

La Suisse a été le premier pays à instituer un système national de traçabilité basé sur l’analyse du patrimoine génétique. La participation à ce système relève du volontariat. À ce jour, les profils ADN de près de 90 % des bœufs et veaux abattus sont relevés. Cela prouve que la filière de la viande suisse est unie derrière ce système et que la fiabilité de la déclaration « Viande Suisse » est une question prise au sérieux à tous les échelons.

On peut alors dire très précisément de quel animal provient l’escalope achetée, sur quelles exploitations il a vécu, quel âge il avait, et où et quand il a été abattu.

Le processus est le même pour les émincés ou la viande hachée. Un seul emballage de ces produits peut contenir de la viande de différents animaux. Le contrôle de l’origine par test ADN

permet néanmoins de reconnaître les différents profils ADN et d’identifier clairement chaque animal.

L’analyse de la viande hachée montre bien à quel point les flux de marchandise en Suisse pour la viande et les produits carnés peuvent être complexes. Le contrôle de l’origine par test ADN reflète la volonté de lutter

Fonctionnement

Lors de l’abattage, un échantillon de viande est prélevé sur la carcasse, puis référencé avec le numéro de la marque auriculaire, avant d’être envoyé au laboratoire pour analyse. Là, son profil ADN est établi. Chaque animal possède un profil unique, qui est enregistré dans la banque de données avec son numéro de marque auriculaire (*image 1*).

Entre-temps, la carcasse est mise à rassir, refroidie et découpée. Les morceaux de viande sont coupés à leur tour, hachés, transformés, mis en boyaux, épicés ou marinés. Le produit fini est emballé et déclaré en tant que « Viande Suisse ». Le monitoring du marché permet de vérifier que cette déclaration est conforme. Au début, les échantillons étaient prélevés dans le commerce de détail. Aujourd’hui, ils le sont également dans les boucheries-charcuteries et le commerce de gros. Les produits carnés achetés en magasin sont analysés en laboratoire, où leur profil ADN est comparé avec ceux enregistrés dans la banque de données (*image 2*). Lorsque deux profils concordent, la déclaration « Viande Suisse » est certifiée conforme.

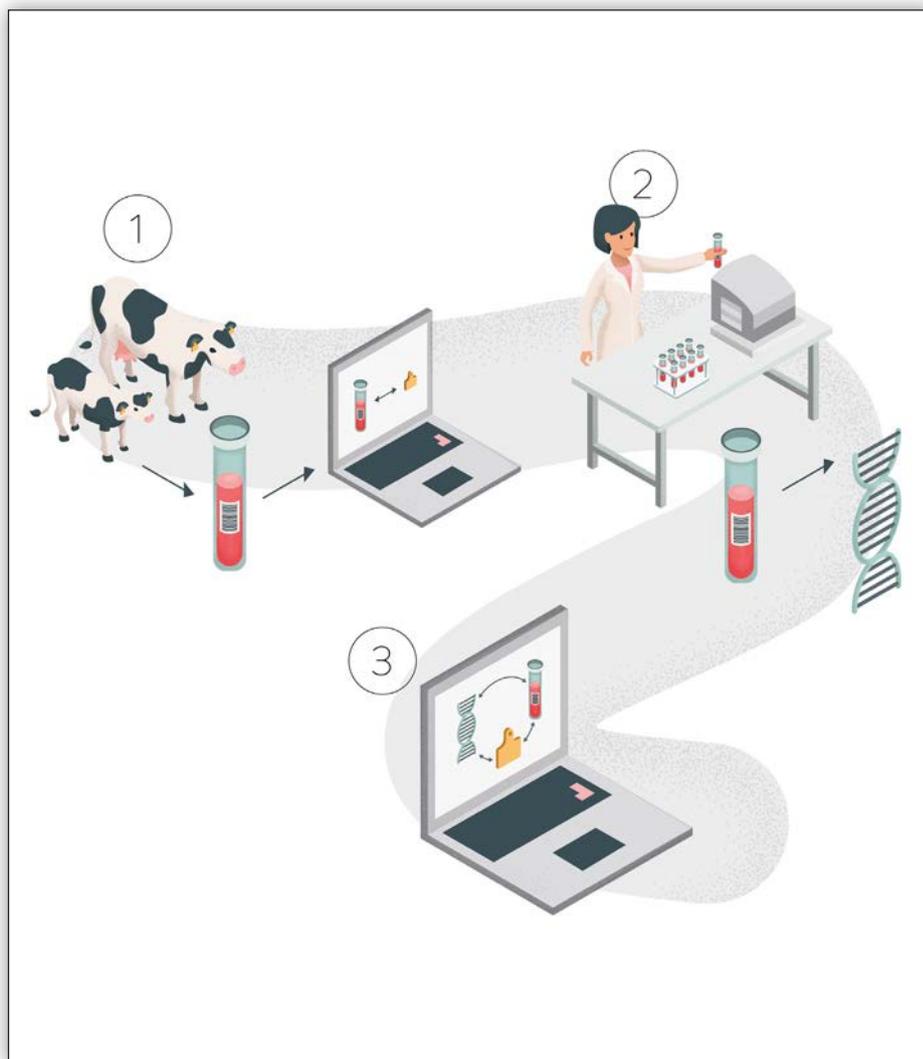


Image 1 : Prélèvement de l’ADN et enregistrement avec le numéro de marque auriculaire.

contre les déclarations frauduleuses à chaque échelon de la chaîne de livraison. Au terme de presque deux ans de fonctionnement, le bilan est positif. Aucune utilisation abusive de la déclaration n'a été constatée.

Un investissement modeste pour une sécurité accrue

Le consommateur paie un supplément de 5 centimes par kilo de viande de bœuf et de 9 centimes par kilo de veau. Selon les statistiques du rapport « Le marché de la viande 2019 » de Proviande, les consommateurs suisses ont mangé en moyenne 11,3 kilos de viande de bœuf et 2,5 kilos de viande de veau par personne en 2019. Cela signifie que le consommateur ne paie même pas 80 centimes de plus par an pour la viande contrôlée qu'il a achetée. Autrement dit, l'investissement pour bénéficier d'une plus grande sécurité est modeste.

Nouveau : pour la vente directe également

À la base de la filière de la viande se trouve l'agriculteur. Au prix d'un travail consciencieux, dans le respect de directives parmi les plus strictes pour le bien-être animal, il produit de superbes taureaux, génisses et veaux, qui sont transformés en viande de bœuf et de veau suisse d'excellente qualité. Si, dans un premier temps, le contrôle de l'origine par test ADN servait essentiellement à vérifier les flux de marchandise dans les abattoirs et les entreprises de transformation, aujourd'hui, les agriculteurs peuvent profiter eux aussi de ce système. Depuis cette année, Proviande offre en effet la possibilité de garantir systématiquement la traçabilité de la viande et des produits carnés issus de leurs animaux.

Après l'abattage des animaux, l'agriculteur peut, s'il le souhaite, envoyer un échantillon de viande pour son propre compte. Pour ce faire, les animaux doivent être conduits dans un abattoir qui pratique le contrôle de l'origine par test ADN (voir encadré). L'agriculteur

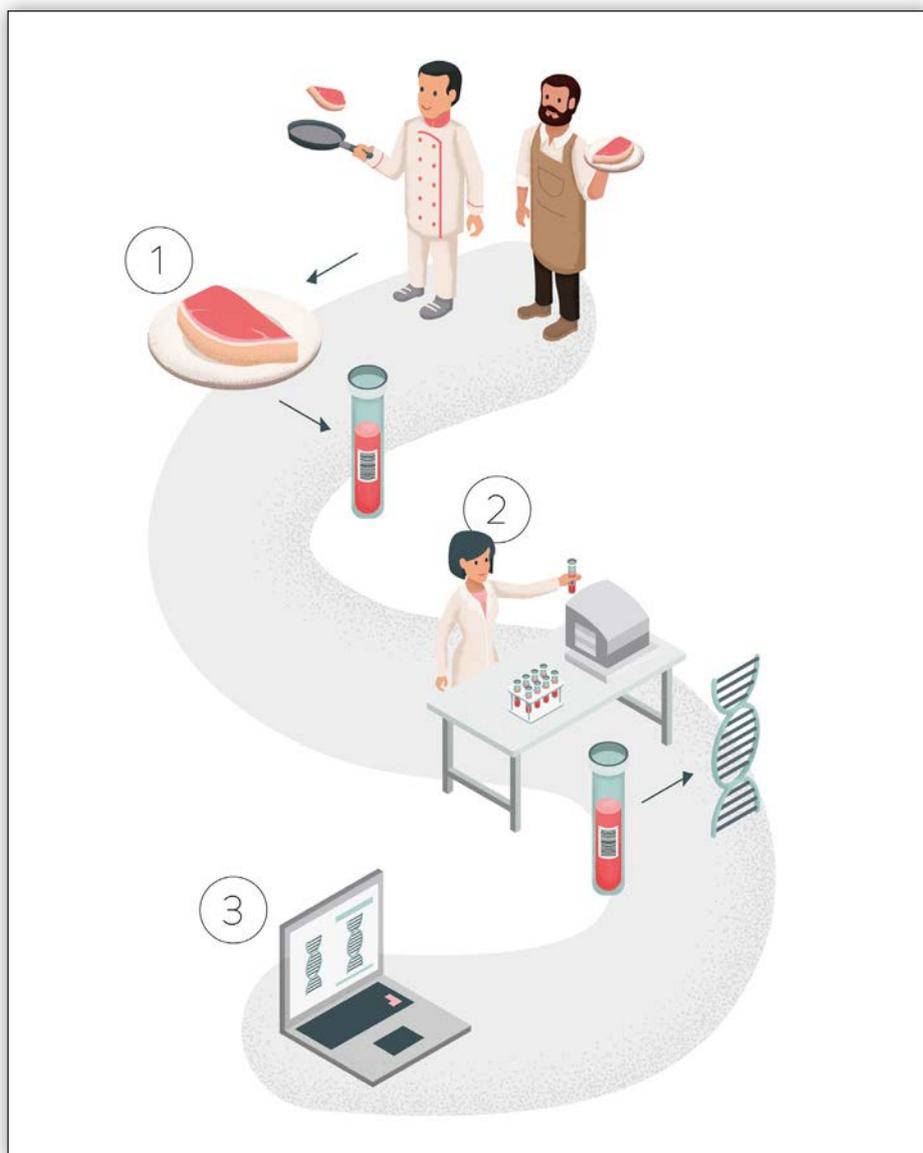


Image 2 : Prélèvement des échantillons dans le cadre du monitoring du marché et vérification des profils ADN dans la banque de données (Images : Proviande).

peut en outre prélever un échantillon d'ADN sur l'animal vivant sous la forme d'un frottis nasal avant que celui-ci ne quitte la ferme. La traçabilité est

ainsi entièrement garantie. La sécurité obtenue grâce à ce système renforce la confiance des consommateurs dans les produits et leur authenticité. ■

Intéressé-e ?

Vous aimeriez garantir plus de sécurité et de transparence à vos clients ?

Le contrôle de l'origine par test ADN renforce la confiance placée dans vos produits. Il contribue à augmenter la demande en produits carnés indigènes de haute qualité. Contactez-nous !

Renseignements :

Pius Nietlispach, Responsable de la traçabilité basée sur l'ADN
031 309 41 15
dna@proviande.ch

Liste des abattoirs participants et informations complémentaires sur le contrôle de l'origine par test ADN sur : www.proviande.ch/fr/le-contrôle-de-lorigine