

## Viande de bœuf suisse: la qualité se paie



**Erich Schlumpf**  
Responsable Communication  
Proviande / Viande Suisse

Chère lectrice, cher lecteur,

De vertes collines, des prairies grasses, des vaches qui broutent à perte de vue... Tel est le paysage qui s'offre aux yeux des voyageurs et touristes traversant la Suisse. Aujourd'hui, 1,5 millions de bovins vivent dans notre pays – presque autant que le nombre de chats. L'élevage de bovins revêt en Suisse une importance économique toute particulière. Près de la moitié de la valeur de la production agricole provient de la détention d'animaux de rente, dont près de 70 % des bovins (lait, viande, exportation de bétail). Sommes-nous un pays d'élevage de bovins ? Il semblerait, ou tout au moins le sommes-nous encore, car leur nombre est en recul depuis plusieurs années; cependant, la viande de bœuf occupe toujours la 3<sup>e</sup> place des viandes consommées en Suisse, grâce à son goût fin et à sa qualité élevée.

La détention de bovins n'a pas sa raison d'être uniquement pour des considérations culinaires. Compte tenu de sa topographie et de ses conditions climatiques, la Suisse est un pays d'herbages. Seul un tiers de la surface agricole utile se prête à la culture de céréales, de maïs, de légumes et de pommes de terre. Les deux autres tiers sont recouverts de prairies et de pâturages. Ils constituent ainsi la base fourragère de nos ruminants qui produisent, à partir de l'herbe de ces prairies et de ces pâturages, de précieuses denrées alimentaires, comme le lait, le fromage et la viande. De plus, les animaux à la pâture ralentissent la progression de la forêt dans les pâturages des régions isolées et des alpages, empêchant que ceux-ci ne tombent en friche.

Dans l'agriculture suisse marquée traditionnellement par la production laitière, la production de viande de bœuf va de pair avec celle du lait - plus de 80% de la viande produite en découle indirectement. Différentes mesures garantissent que la viande de bœuf suisse remplit les hautes exigences de qualité imposées. Il s'agit d'une part de programmes de surveillance étatiques et, d'autre part, d'un système de contrôle global, qui assure la traçabilité de la viande jusqu'aux exploitations de production. En complément, il est prévu d'introduire au printemps 2018 un système de traçabilité indépendant, basé sur des analyses d'ADN.

Les consommatrices et les consommateurs ne sont pas les seuls à exiger une bonne qualité pour leur pièce favorite de viande de bœuf. Les transformateurs posent également des exigences élevées concernant la matière première et sa production. Quant aux divers labels, ils ont également des attentes élevées vis-à-vis des producteurs de viande de bœuf. Grâce à l'utilisation accrue de la génétique dans l'élevage de races à viande et à des investissements ciblés dans la recherche, la qualité des carcasses et de la viande n'a cessé de s'améliorer au cours des dernières années. Ces améliorations ressortent de façon éloquentes des enquêtes effectuées par Agroscope sur la tendreté de la viande de bœuf suisse, dont les résultats sont publiés dans ce numéro. Ainsi, il est possible de couvrir la demande croissante en viande de bœuf de haute qualité en dépit de la baisse du nombre de bovins. Il s'agit là de mesures et d'investissements pour un produit de qualité qui, à long terme, porteront leurs fruits.