

Cervelas en danger : il faut sauver la peau du cervelas

Autor(en): **Wey, Alain**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue suisse : la revue des Suisses de l'étranger**

Band (Jahr): **35 (2008)**

Heft 2

PDF erstellt am: **14.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-912280>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Il faut sauver la peau du cervelas. Le cervelas est menacé de disparition sous sa forme actuelle faute de boyaux de bœufs brésiliens pour enrober sa chair. Les professionnels suisses de la viande soutenus par des politiques se mobilisent pour trouver des alternatives. Tour d'horizon. Par Alain Wey

Les jours de la saucisse la plus consommée de Suisse sont comptés. A l'origine de l'affaire l'interdiction d'importer des boyaux de bœufs brésiliens, qui servent d'enveloppe au cervelas. La Suisse s'est alignée sur la décision prise par l'Union européenne le 1^{er} avril 2006 et depuis, les réserves de boyaux s'épuisent et l'Eurofoot devra peut-être se passer de cervelas. L'Union professionnelle suisse de la viande (UPSV) n'entend pas rester les bras croisés. Soutenue par l'Office vétérinaire fédéral, elle a créé une force de frappe («task force») chargée de trouver de nouvelles sources d'approvisionnement en boyaux. Parallèlement, une interpellation a été déposée au Parlement pour qu'une solution politique soit trouvée entre Berne, Bruxelles et le Brésil.

La genèse de l'affaire

Il est pour le moins étonnant pour le profane que la peau du cervelas joue un tel rôle dans sa fabrication et pourtant, elle présente des caractéristiques qui déterminent sa taille, sa courbure, la qualité du pelage et de la cuisson. De plus, tous les boyaux de bœufs ne conviennent pas au cervelas: les boyaux suisses, par exemple, sont trop larges et de toute manière tous détruits depuis la crise de la vache folle. C'est d'ailleurs depuis les mesures prises en Europe contre l'ESB (encéphalite spongiforme bovine), que les livraisons du Brésil se sont démarquées il y a une vingtaine d'années. Pourquoi donc les importations du fameux boyau brésilien ont-elles été interdites? L'Union européenne et Berne par extension ont placé le Brésil dans la catégorie des «pays à risques contrôlés»* d'ESB, dont la Suisse fait partie elle aussi. Pourtant, le Brésil n'a toujours pas recensé un seul cas de vache folle sur son territoire et était placé initialement dans la catégorie des «pays à risques négligeables». Selon Balz Horber, directeur de l'UPSV, le Brésil a procédé à des importations de bovidés européens dans les années 1990 et c'est l'unique raison qui l'a fait changer de catégorie.

Depuis, les stocks de boyaux se réduisent comme une peau de chagrin. Etant donné l'importance du cervelas pour l'économie carnée suisse (voir encadré), l'UPSV ne pou-

vait résolument pas laisser cette situation se développer jusqu'à la disparition de la saucisse nationale. Sa principale stratégie: trouver des boyaux de remplacement ou tenter d'infléchir Berne et Bruxelles sur l'interdiction d'importation. Le conseiller aux Etats soleurois Rolf Büttiker (PRD), président de l'UPSV, est monté au front: «Nous allons devoir mener le combat pour notre cervelas à Bruxelles». Il a déposé une interpellation au Parlement en décembre 2007 intitulée «Avenir du cervelas, le salut vient du Brésil» et veut obtenir du Conseil fédéral qu'il intervienne auprès de l'Union européenne pour qu'elle accorde à la Suisse une «fenêtre d'importation» de boyaux de bœufs brésiliens. A côté de ces longues démarches politiques, la station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP) a été mandatée pour tester les alternatives possibles au boyau brésilien.

La piste politique

Deux chevaux de bataille sont à l'étude pour l'accord d'une «fenêtre d'importation» par Bruxelles. Premièrement, seule une partie du boyau brésilien présente un risque d'ESB. «C'est le chemin le plus long, mais celui qui peut assurer le meilleur résultat, explique Cathy Maret, porte-parole de l'Office vétérinaire fédéral (OVF). L'ESB ne touche qu'une petite partie de l'intestin des bovins, l'iléum. Nous travaillons donc sur la définition même du matériel à risque, en essayant de convaincre l'Union européenne que les boyaux pour-

raient être importés, s'ils sont débarrassés de l'iléum. Mais il ne faut pas compter obtenir un résultat avant 2009.»

Les cervelas de secours

Douze alternatives aux boyaux brésiliens ont été testées par la station de recherche ALP avec pour critères le goût, la forme, la couleur, mais aussi le taux de variation avec les dimensions standards (12 cm de long, 3,8 cm de diamètre), la facilité à être pelé et la cuisson. Elle a finalement retenu trois variantes: des peaux à base de boyau de bœuf uruguayen, de porc et de boyau en collagène. «En fait, elles présentent toutes au moins un désavantage», admet Rolf Büttiker. Dans le premier cas, l'Uruguay pourrait ne pas être en mesure de répondre à la demande helvétique en boyau de bœuf. Avec le boyau de porc, la taille du cervelas varie passablement ce qui le rend inapte à la production industrielle et sa peau, plus difficile à peler, éclaterait très rapidement sur le grill. Quant à la gaine à base de collagène, elle ne se pèle pas. Lors d'une conférence de presse à Zurich en janvier, l'accueil fait par les journalistes à ces cervelas de secours a été pour le moins mitigé. Si beaucoup s'accordent à dire que les papilles n'y voient que du feu lorsque le cervelas est servi en salade, les différences paraissent plus notables quand la saucisse est grillée. La peau à base d'intestin de porc, par exemple, dégagerait, une fois rôtie, un méchant petit goût de brûlé.

Les réserves de boyaux brésiliens se comptent désormais en mois. La «task force» pour le cervelas doit maintenant user de patience dans l'attente des résultats des initiatives lancées.

*L'Organisation mondiale de la santé animale qui regroupe 167 pays a classé les risques liés à l'ESB en trois catégories.

LE CERVELAS: CHIFFRES ET HISTOIRE

■ Production. Environ 160 millions de cervelas par an, soit près de 25000 tonnes. Ils permettent la commercialisation de quelque 120 000 vaches et 360 000 porcs dont près de 90% sont d'origine suisse. Le cervelas représente 30% de l'ensemble de la production de saucisses du pays. Il s'en consomme environ 25 par personne et par an. Le cervelas tel qu'on le mange en Suisse ne remonte qu'à la fin du XIX^e siècle. C'est à ce moment-là qu'on dispose des machines pour couper très finement la viande. Le cervelas est propulsé produit national le

1^{er} août 1891 et, en 1901, lors de l'Exposition universelle de Paris, il représente la Suisse à côté du chocolat et de l'Emmentaler.

