

MOUTIER • Une association à trois pour promouvoir une viande de qualité égale

Rompre la spirale infernale des coûts

Par
Dominique Dumas

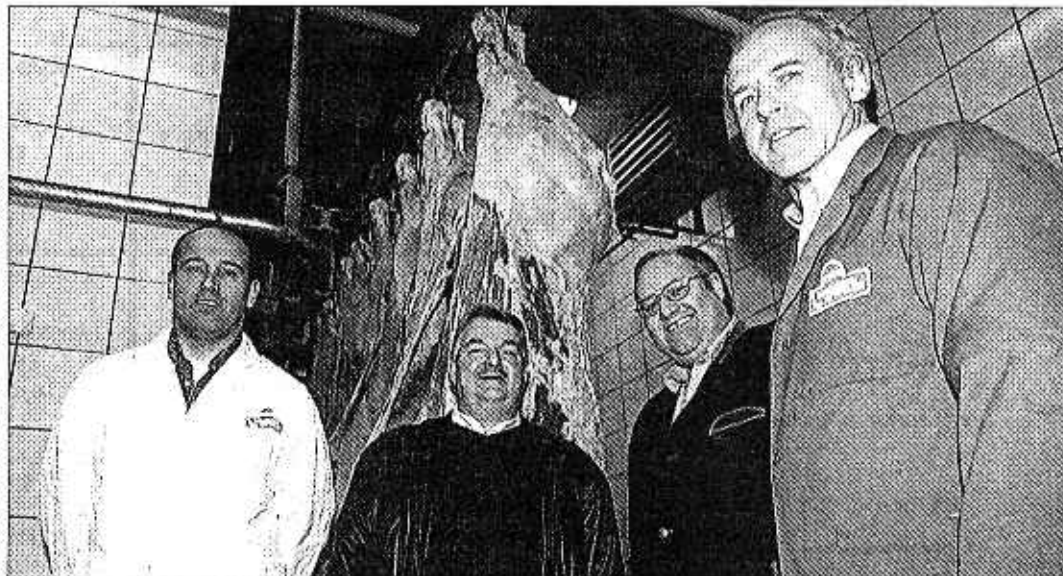
Coup de pub ou révolution dans la production de la viande de bœuf? A la lecture de l'invitation adressée aux journalistes destinée à parler d'un nouveau concept de production de viande de bœuf, la question méritait d'être posée. Il n'en demeure pas moins que l'idée, déjà fort répandue en Allemagne et chez une quarantaine de bouchers helvétiques a de quoi séduire. Les trois partenaires de ce contrat visant à offrir une qualité de viande supérieure aux consommateurs y trouvent en tout cas leur compte.

En regardant superficiellement ce qui est proposé par Jürg Hofmann, PDG d'une entreprise de production d'alimentation animale, nous pourrions nous dire qu'il n'y a rien de nouveau sous le soleil si ce n'est la volonté d'un producteur d'écouler ses sacs de nourriture. Pourtant, tout tourne autour d'un concept qui vise à assurer encore davantage la traçabilité de la viande, de rétablir la

confiance des consommateurs et de leur offrir une viande plus tendre et plus goûteuse.

Nombreuses conditions

Sous le nom de Qualivo, les partenaires visent à proposer un nouveau label. En effet, pour obtenir cette appellation, il faut trois partenaires. Le producteur d'alimentation animale qui propose de la nourriture entièrement naturelle à un paysan qui a la garantie de vendre son produit à un prix honnête. Reste que pour garantir une qualité de viande supérieure en goût et en tendreté, il faut respecter certaines règles. Les animaux vivent donc sur la paille, et bénéficient de beaucoup d'air et de lumière. Ils disposent de l'aliment à volonté de même que de foin et d'eau fraîche. De plus, contrairement à la production traditionnelle, l'animal est déjà abattu à l'âge de huit à dix mois au lieu des 15 à 30 mois qui sont la norme dans l'élevage traditionnel. Enfin, les animaux sont élevés à proximité de l'abattoir, ce qui évite de grands transports. «J'ai l'impression que les bêtes sont plus calmes et mieux dans leur peau qu'avec l'ancienne technique d'élevage», observe l'agriculteur qui a adhéré au concept. Pour parvenir au résultat souhaité, il faut impérativement que le bétail soit nourri selon le concept élaboré par le fournisseur d'aliments. «C'est



André Nyffeler, Daniel Linder, Jürg Hofmann et Richard Nyffeler ont adhéré à un concept garantissant une viande de qualité supérieure.
(Dumas)

ce que mange l'animal qui fait le goût de la viande», prétend M. Hofmann. Et c'est là qu'intervient le facteur coût: «Nos agriculteurs sont éduqués pour produire de la viande le meilleur marché possible, estime Jürg Hofmann. C'est ce qui nous amène ces jolies catastrophes, puisque le paysan est soumis à une terrible pression sur les prix et qu'il est contraint de chercher tous les moyens de faire des économies.»

Il n'en demeure pas moins que pour se soumettre au principe prôné et garantir cette viande de qualité supérieure, soit nourrir les bêtes à raison de 80% avec son produit, les coûts prennent l'ascenseur à raison de 30% de surplus au moins. C'est dire que pour que l'agriculteur y trouve son compte, il s'agit de le rémunérer en conséquence. Dans le concept prôné par le producteur de nourriture, un contrat est passé entre

l'agriculteur, le fournisseur d'aliment et le boucher. Dans la région, c'est ainsi Daniel Linder, de Roggenburg, qui travaille exclusivement avec la boucherie Nyffeler de Moutier. Le boucher garantit un prix à l'achat des bêtes, ce sans tenir compte des cours hebdomadaires. Le producteur est ainsi assuré de pouvoir travailler en gagnant de l'argent. Mais qu'y trouve le boucher qui

pourrait s'approvisionner à meilleur compte? «La qualité de la viande obtenue est sans commune mesure avec celle qui provient d'autres bêtes, s'exclament en cœur André et Richard Nyffeler. La viande est plus ferme, plus tendre et possède un meilleur goût. Ceux qui ont goûté ne peuvent plus s'en passer.» A un point que les bouchers prévôtois estiment avoir moins souffert que leurs collègues des psychoses nées des maladies qui touchent le bétail. «Ce qui est aussi important pour nous, c'est de pouvoir être assuré de recevoir toujours des bêtes de même qualité.»

En toute confiance

Sans vouloir dénigrer la viande qui provient d'autres producteurs, les bouchers affirment avoir vu une grande différence qui justifie le prix supérieur payé au producteur. Et la viande bio dans tout cela? «Si sa sécurité est certainement égale, côté qualité il y a beaucoup à dire. Les bêtes sont plus maigres et la viande souvent plus dure.» Reste que pour ces amoureux de leur métier, ce qui importe aussi, c'est de rétablir la confiance des consommateurs en leur offrant un produit de qualité supérieure. «Ce n'est qu'ainsi que nous parviendrons à sortir de la crise provoquée par les maladies que sont l'ESB ou la fièvre aphteuse.» D.D.