

Les Suisses aiment toujours la viande

Consommation de viande en Suisse. L'année dernière, les Suisses ont consommé en moyenne 52 kilos de viande par habitant. Un chiffre moins élevé qu'il n'y paraît en comparaison internationale.

THOMAS COMPAGNO

Depuis l'époque du chasseur-cueilleur, la viande est un des principaux aliments de l'homme. Même si l'alimentation humaine est aujourd'hui plus variée, la consommation de viande a atteint un niveau record en 2012. Selon une estimation de la FAO, l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture, plus de 300 millions

de tonnes de viande ont été produites cette année-là. Ce qui équivaut à une consommation individuelle de 42,5 kilos en moyenne internationale. La consommation d'un Américain dépasse 120 kg par an, tandis qu'un Espagnol mange plus de 100 kg de viande par an et un Allemand près de 90 kg. Ces valeurs ont été déterminées par Eurostat, l'Office statistique de l'Union européenne. Mais elles se basent sur le poids des animaux à l'abattage.

En réalité, les Allemands consomment environ 60 kg de viande par an, les Espagnols 70 kg et les Américains, 87 selon une statistique de 2005.

D'après Proviande, l'interprofession suisse de la filière viande, la consommation atteignait chez nous près de 52 kg par habitant en 2013. Chiffre qui doit être relativisé, car la statistique ne tient compte que de la viande achetée en Suisse. La consommation effective est sans doute un peu plus élevée en raison du tourisme alimentaire.

Près de la moitié de la viande consommée en Suisse est du porc (23 kg). «Les raisons sont notamment historiques. Le porc a toujours été la viande la moins chère et était disponible en quantité suffisante. Elle est très appréciée des Suisses», explique Peter Zürcher, responsable des achats de viande et de poisson chez Coop. Aujourd'hui, le porc est consommé principalement sous forme de saucisses et de jambon. Entre-temps, la volaille a remplacé le porc en tête des viandes les moins chères. Par rapport aux autres

pays, les Suisses ne sont pas particulièrement voraces, mais leur préférence va aux pièces nobles. «La consommation de viande varie également en fonction du prix et du revenu disponible, indique Peter Zürcher. A l'étranger, la viande et les produits carnés sont sensiblement moins chers qu'en Suisse. Ainsi, le budget viande des Allemands serait même moins élevé que le nôtre pour une consommation nettement supérieure.»

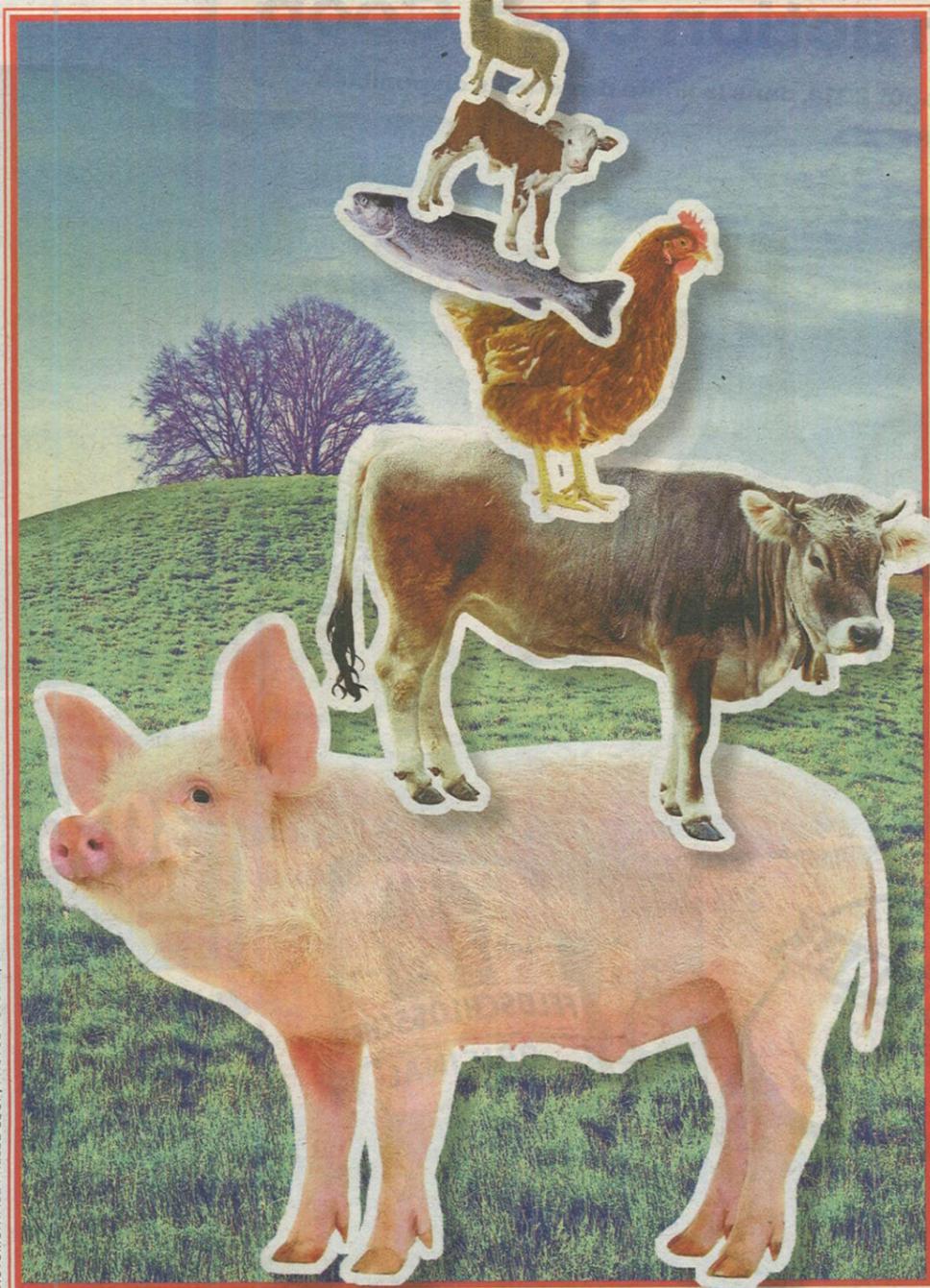
Les Suisses sélectionnent en revanche les meilleurs morceaux. «Chez Coop, les pièces nobles – filet de bœuf, steak de porc et blanc de poulet – sont les plus appréciées», déclare Peter Zürcher. Les escalopes, le ragoût ou le rôti ne viennent qu'ensuite. De nombreux abats, comme les pieds de porc, sont exportés.

Les consommateurs suisses sont très sensibles à la qualité et attentifs au mode de production. Selon Peter Zürcher, la croissance reste forte en ce qui concerne la viande bio et la viande issue de l'élevage allaitant. «Les consommateurs sont de plus en plus soucieux du

Consommation de viande en Suisse par habitant en 2013



GRAPHIQUES PROVIANDE



PHOTOMONTAGE PRESSE COOP; PHOTOS FOTOLIA, GETTY IMAGES

bien-être des animaux et accordent de l'importance aux produits bio, explique-t-il. Ils sont prêts à payer un prix supérieur si les animaux bénéficient de meilleures conditions. Chez Coop, les viandes de bœuf et de veau Natura-Beef et Natura-Veal, issues de l'élevage allaitant, sont une réussite dont nous sommes fiers.» Depuis la création de ces programmes proches de la nature et respectueux des animaux par «Vache mère Suisse», en 1980, la viande qui en est issue est

Comparaison européenne par personne

Espagne	67.2 kg
Autriche	65.6 kg
Allemagne	59.6 kg
Pologne	58.2 kg
Suisse	51.7 kg
Suède	50.6 kg
Lituanie	47.8 kg

* Ces valeurs sont basées sur la viande prête à la vente. (Sources: Proviande/ZMP Konsum-Rechnung Deutschland)

également présente sur les étals de Coop.

La plus grande partie de la viande consommée en Suisse est produite sur le territoire national. La production suisse représente près de 80% de la viande consommée en Suisse. Les différences sont importantes selon la variété de viande. Les proportions les plus importantes reviennent au veau (97,6%) et au porc (93,5%). La production nationale de bœuf représente environ 80% et celle de la volaille 54,4%.

Coop doublement reconnue pour son respect des animaux

En 2013, Coop s'est vu décerner deux fois le qualificatif de «commerce de détail le plus respectueux des animaux»: par la Protection suisse des animaux (PSA) au niveau national et au niveau international par l'organisation Business Benchmark on Farm Animal Welfare. Ces reconnaissances remises par des organismes indépendants entérinent doublement l'engagement dont Coop fait preuve depuis de nombreuses années en faveur du bien-être des animaux.

Coop Naturafarm

Pour le bien-être des animaux

La viande et les œufs des animaux Naturafarm sont garantis d'origine suisse. Des élevages en plein air ou avec parcours, des étables respectueuses des animaux et une alimentation contrôlée sans produits génétiquement modifiés sont les principales exigences du programme Naturafarm.

www.coop.ch/naturafarm

Coop Naturaplan

Pour le bio sans compromis

Coop Naturaplan, ce sont 1600 produits bio dont le mode de production répond aux prescriptions sévères de Bio Suisse. Le transport en avion est interdit, tout comme le recours aux méthodes génétiques, aux pesticides/herbicides chimiques synthétiques et aux engrais artificiels. La quantité d'additifs utilisée est nettement inférieure aux valeurs autorisées pour les produits bio.

www.coop.ch/naturaplan

Natura-Beef

Les petits restent avec leur mère
Contrairement aux formes d'élevage et d'engraissement traditionnelles, les veaux d'élevage de vaches allaitantes restent dans le troupeau et boivent le lait directement au pis de leur mère.

www.vachemeresuisse.ch

