

VIANDE SÉCHÉE

Sachez choisir

Spécialité suisse, la viande de bœuf effectue parfois de longs trajets avant de sécher sous nos latitudes et d'atterrir dans nos assiettes.



DOSSIER RÉALISÉ PAR HUMA KHAMIS ET ALINE CLERC

Difficile de ne pas saliver à l'idée d'une bonne assiette de viande séchée. De tradition suisse et festive par excellence, la viande séchée est produite depuis des siècles dans les cantons du Valais et des Grisons. Et si les amateurs avertis connaissent les filons des petits producteurs, les néophytes se trouvent bien souvent démunis dans nos

rayons de grandes surfaces. Pis, cette spécialité pauvre en graisses et à haute valeur nutritive est parfois décriée lorsqu'elle est vendue en barquette. Et pour cause: la majorité des barquettes, couvertes de films colorés, portent un nombre impressionnant d'images et d'allégations, laissent peu de place au jugement à l'œil et suscitent parfois une certaine méfiance.

Pour en avoir le cœur net, nous avons procédé à un test sensoriel et à des analyses sur une douzaine de pro-

duits préconditionnés disponibles dans les principales chaînes de distribution.

PAS DE DÉFAUT GUSTATIF MAJEUR

Bonne nouvelle, aucune des viandes mises au banc d'essai ne présente de défaut gustatif majeur. Le secret du savoir-faire réside avant tout dans le choix et le traitement des matières premières. Les morceaux de cuisse de bœuf sélectionnés sont le coin (soit une des parties les plus tendres) et

		COUPE EXTRAFINE				
		COOP BIO Viande des Grisons IGP	SPIESS SCHIERS/ GOURMET Viande des Grisons IGP	TICINELLA Viande séchée	COOP Viande séchée du Valais IGP	GABRIEL FLEURY Viande séchée du Valais IGP
PROVENANCE DE LA VIANDE		Suisse	Non indiqué	Suisse	Suisse	Suisse
PRIX INDICATIF AUX 100 G		11 fr. 20	9 fr. 15	9 fr. 20	9 fr. 30	8 fr. 70
TEST SENSORIEL (80%)	Apparence	😊	😊	😞	😊	😊
	Odeur	😊	😊	😊	😊	😊
	Flaveur	😊	😊	😊	😊	😊
	Texture	😊	😊	😊	😞	😞
TRANSPARENCE DE L'ÉTIQUETAGE ET PROVENANCE (15%)		+	⚠️	+	+	+
PRÉSENCE DE NITRITES/NITRATES (5%)		●	+	+	+	+
APPRÉCIATION GLOBALE EN %		66,47	52,59	64,48	62,83	62,27
REMARQUES DU PANEL		Rien à signaler	Rien à signaler	Couleur non homogène	Gommeuse, peu ferme (trop molle)	Très sèche, ferme et fibreuse



Photos ARC/Jean-Bernard Sieber

la tranche carrée (l'arrière de la cuisse). La viande séchée de coin sera plus tendre que celle de la tranche carrée. Mais cette dernière a tendance à être plus goûteuse.

Dans un premier temps, les morceaux de viande sont soigneusement débarrassés des nerfs et de la graisse. Mais pas complètement, car cette dernière est aussi un vecteur d'arôme. Ainsi une viande ne contenant pas du tout de filaments blancs sera per-

çue comme fade, comme l'a constaté notre jury avec la viande M-Grisha de Migros. A l'opposé, la viande d'Epagny, beaucoup plus lardée, laisse un film gras en bouche.

Mais la diversité de goûts réside aussi dans le mélange de sel et d'herbes dans lequel les viandes reposent pendant un certain temps avant d'être séchées pendant plusieurs semaines. Et là, impossible d'en savoir plus: chaque fabricant garde jalousement secrète sa recette de salaison. Cependant, la

viande Denner a semblé un peu salée à nos testeurs, tandis que la viande M-budget leur a paru piquante.

Enfin, les deux viandes séchées coupées extrafines semblent présenter moins de défauts gustatifs que les plus épaisses. L'explication peut provenir du fait que la coupe plus fine influence la perception de la texture et en partie celle de l'apparence. Du reste, face aux viandes coupées de manière très mince, notre jury a été plus enthousiaste de façon très... tranchée!

H. K.

COUPE CLASSIQUE

	VIANDE SÉCHÉE ÉPAGNY	CHER-MIGNON Viande séchée du Valais IGP	M-GRISHA Viande des Grisons IGP	DENNER Viande séchée Rebibe	ALDI Viande des Grisons IGP	COOP PRIX GARANTIE Viande séchée	M-BUDGET Viande séchée de bœuf
	Suisse	Suisse	Suisse	Europe	Brésil	Brésil / Uruguay	Brésil
	7 fr. 04	8 fr. 90	9 fr.	5 fr. 95	6 fr. 99	5 fr. 91	5fr.91
	☹	☹	😊	😊	☹	😊	☹
	😊	😊	☹	😊	😊	😊	😊
	☹	😊	☹	☹	😊	☹	☹
	😊	☹	☹	😊	😊	😊	☹
	+	+	+	▲	▲	▲	▲
	+	+	●	+	+	●	+
	59,72	59,48	53,74	52,50	48,82	47,07	39,60
	Beaucoup de filaments de graisses, couleur non homogène, goût rance léger	Déchirure de muscles, gommeuse	Assez salée et épicée, très sèche ferme et sablonneuse, peu de film de graisse	Assez salée	Déchirure de muscles	Légère acidité	Déchirure de muscles, piquante, très humide, peu ferme

IGP Indication géographique protégée ou précaire?

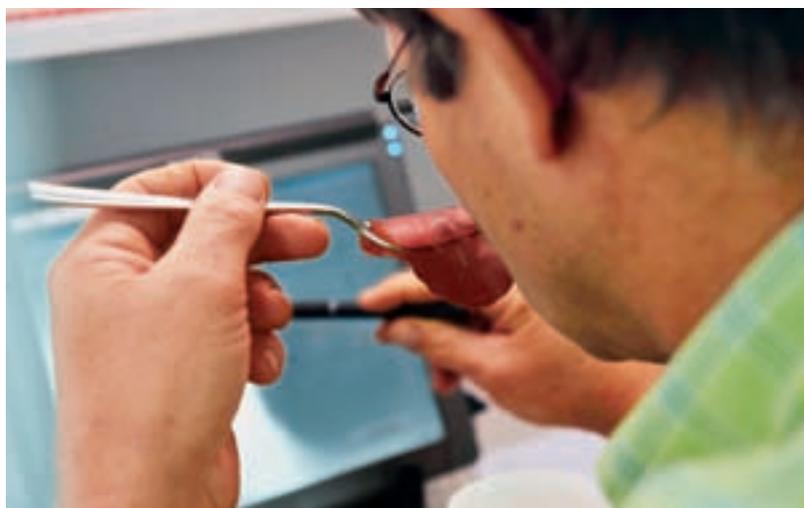


Dans notre sélection, une partie des viandes séchées portent la mention IGP. Celle-ci garantit une authenticité et un procédé de fabrication basé sur un savoir-faire traditionnel

défini dans un cahier des charges précis.

En Suisse, seules les viandes séchées des Grisons et du Valais ont obtenu une IGP, contrairement aux viandes fribourgeoises ou tessinoises, fabriquées depuis moins longtemps. Attention, le cahier des charges de l'IGP valaisanne n'est pas le même que celui proposé par

les Grisons. Alors que les viandes séchées IGP du Valais sont exclusivement produites à partir de viande bovine suisse, les viandes utilisées pour les IGP grisonnes peuvent provenir d'ailleurs, un fait que la FRC avait dénoncé, sans succès dans ce cas, mais qui a incité les producteurs valaisans à n'utiliser que de la viande helvétique. La viande séchée des Grisons ne peut donc pas porter le logo de l'association des AOC / IGP avec la croix suisse. Il en va par exemple ainsi de la viande des Grisons IGP vendue chez Aldi, produite dans les Grisons, certes, mais à base de viande brésilienne. **H. K.**



AFC/Jean-Bernard Sieber

Quatre produits seulement sont testés par séance de dégustation afin de ne pas saturer les papilles.

Les chiffres-clés

On estime que les Suisses ont consommé près de 2380 tonnes de viande séchée en 2007, mais la production annuelle de viande séchée s'élève à 3050 tonnes pour cette même année. En effet, 1350 tonnes ont été destinées à l'exportation; 650 tonnes sont en outre importées, dont toujours plus de produits italiens fabriqués à partir de viande d'Amérique du Sud. La viande séchée de bœuf produite en Valais à base de viande suisse et portant la mention IGP représente près de 200 tonnes par année, tandis que la viande grisonne, soit près de 72% de la production suisse, peut être produite à base de viande importée. **H. K.**

CONSO — MALIN

- Il n'y a pas de différence de fabrication entre la viande séchée vendue à la coupe et celle en barquette. Cette dernière se conserve toutefois plus longtemps, et sa couleur s'altère moins dans le temps.
- Pour une consommation le jour même ou le lendemain, les viandes séchées vendues à la coupe ne sont pas forcément plus chères que celles disponibles en barquette. En revanche, elles sont souvent tranchées plus finement.
- Pour lui laisser le temps de développer tous ses arômes, il faut faire preuve de patience, sortir la viande séchée du

frigo (le cas échéant, ouvrir la barquette) une demi-heure avant de la consommer.

- Préférez les viandes séchées d'origine suisse, qui parcourent moins de kilomètres avant d'arriver dans nos grandes surfaces! Attention également aux produits des lignes à bas prix comme le Prix Garantie. Ils portent parfois la mention «peut avoir été produit(e) avec des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance». Dans ce cas, la viande peut avoir été produite avec des méthodes interdites en Suisse.

Protocole de test

Les viandes ont été soumises à un **test sensoriel** sur un panel de dix personnes entraînées à la dégustation de produits carnés de la **Station fédérale de recherche, Agroscope Liebefeld-Posieux**. Le jury a, dans un premier temps, développé un langage commun nécessaire à la description du produit. Par la suite, les juges ont goûté chaque viande séchée et évalué son apparence, son odeur, sa flaveur (sensations gustatives et olfactives lorsque l'aliment est mis en bouche) et sa texture.

Les **taux de nitrates et de nitrites**, soumis à des normes légales, ont été mesurés dans chaque échantillon.

L'évaluation de la transparence et de l'**étiquetage** a porté sur trois paramètres: la provenance de la viande, le lieu de production de la viande séchée et la présence éventuelle d'allégations et d'images trompeuses sur cette origine. **H. K.**