

Danielle Gagnaux, directrice de la Station fédérale de recherches en production animale à Posieux.

La viande est parfois trop vite commercialisée.

Pour qu'une viande de boeuf soit vraiment tendre et goûteuse, il faut qu'elle rassisse deux à trois bonnes semaines après l'abattage de l'animal. Pour des raisons économiques, certains bouchers la commercialisent déjà après une semaine. Une pratique que déplore la Station fédérale de recherches en production animale à Posieux. Autres paramètres qui influencent la tendreté d'un steak : l'alimentation du bétail, la race, la manière de cuire la viande... Explications et conseils.



La viande française a la réputation d'être plus tendre et plus savoureuse que la viande suisse. Faux, si on se base sur l'avis de 2'000 personnes qui ont participé à une dégustation à l'aveugle de quelque 150 faux-filets provenant d'Argentine, de Suisse, des Etats-Unis, de France et du Brésil. La viande suisse est arrivée en première position, suivie par celle des Etats-Unis. La France occupait l'avant-dernière place. Ce test a été réalisé dans le cadre des portes ouvertes de la Station fédérale de recherches en production animale à Posieux (RAP). « D'une manière générale, la qualité de la viande suisse est un atout qu'il faut veiller à préserver » explique la directrice de l'établissement, Mme Gagnaux.

Viande de boeuf suisse : essentiellement des taurillons. La qualité de la viande ne dépend pas que du bétail mais également de l'ensemble de la filière qui est en relation avec le produit, du boucher en passant par le consommateur. La RAP dont l'une des activités est la recherche dans la qualité de la viande a passé sous la loupe tous les maillons de la chaîne. Première étape la sélection des bêtes. La Suisse voulait une race qui soit à la fois performante pour le rendement en viande et en lait. C'est ce que les producteurs appelaient les vaches « à deux fins ». Ces derniers ont réalisé plusieurs croisements d'espèces. « Aujourd'hui, la race du Simmental et certaines souches Brune répondent assez favorablement à ces critères, même si cela reste difficile » remarque Mme Gagnaux. Selon la RAP, les génisses produisent la viande la plus tendre, suivies des boeufs et des taurillons. Pour des raisons économiques, la viande de boeuf suisse provient essentiellement de taurillons : grâce à leurs hormones mâles, ils prospèrent plus rapidement que les autres. Pourquoi ne pas orienter la production vers les boeufs et les génisses ? Mme Gagnaux : « Les génisses sont souvent utilisées pour la reproduction, ce qui diminue leur utilisation dans la production de viande. Toutefois, je pense qu'il faudra se demander dans le futur s'il n'est pas mieux d'axer la production sur les génisses et les boeufs ». Plus un animal sera vieux au moment de l'abattage, plus la tendreté de la viande sera diminuée. Autres paramètres : le mode de garde (accès au pâturage, écurie...) et l'alimentation. De nombreuses publications ont démontré qu'un animal nourri uniquement en pâturage n'aura pas une viande de très bonne qualité. Par contre, si l'éleveur fournit une alimentation intensive (compléments d'alimentation) à ses bêtes quelques semaines avant l'abattoir, la viande sera plus tendre.

Animal stressé à l'abattage : mauvaise qualité. La commercialisation de la viande est une étape cruciale. Pour éviter tout stress du bétail, la RAP recommande aux éleveurs de ne pas mélanger des bêtes de plusieurs exploitations ou de lots différents durant le transport vers l'abattoir. Il faut également faire en sorte que les animaux n'attendent pas trop longtemps avant l'abattage. « Si l'animal est stressé, il va utiliser ses réserves en glycogène et en énergie ce qui dégradera la qualité » dit Mme Gagnaux. Par la suite, la viande ne doit pas être trop vite refroidie et sa maturation doit durer deux à trois semaines. Pourtant, le consommateur la retrouve parfois sous vide après une semaine déjà. « La pression économique nuit souvent à la qualité de la viande. Les bouchers sont parfois pressés de la mettre en vente pour libérer les places de stockage. Cela demande également moins de suivi et de contrôles » explique Mme Gagnaux. La RAP tente de sensibiliser les bouchers afin qu'ils abandonnent cette pratique. Selon la directrice, ces derniers semblent prendre en considération les conseils de la station fédérale. « Autrefois, ils ne nous connaissaient pas, aujourd'hui ils commencent à nous traiter comme un vrai partenaire » dit Mme Gagnaux. Le dernier maillon de la chaîne dépend du consommateur. Il est important que celui-ci conserve correctement sa viande et adapte le mode de cuisson au type de morceau choisi.

Restructuration de la station : quatre postes supprimés. La RAP est l'une des six stations de recherches agronomiques de l'Office fédéral de l'agriculture qui dépendent du Département de l'économie publique. En 1997, les stations ont subi un plan de

restructuration décidé par le Conseil fédéral : économie de 80 postes de travail (qui équivaut à 8,4 millions de francs) à mettre en oeuvre d'ici 2001 sur l'ensemble des six stations fédérales. La RAP qui compte une centaine de collaborateurs (scientifiques, laborantins, agriculteurs...) va supprimer quatre postes de travail. Pas de licenciement en vue mais des départs à la retraite anticipée. La RAP a également décidé d'abolir son troupeau de chèvres qui était utilisé pour la recherche dans la physiologie des ruminants. Cette restructuration ne touchera pas le secteur de la recherche sur la qualité de la viande ni celui du contrôle des aliments pour animaux. La direction a décidé de développer ce secteur dans les prochaines années. « L'agriculture suisse doit miser aujourd'hui sur la qualité des produits. Il était important que la RAP reste présente dans le contrôle des aliments et de la viande » dit Mme Gagnaux qui ajoute « Lorsque nous sommes dans une période de restructuration, les employés se sentent dans l'insécurité. Un des mes objectifs pour l'année prochaine est de « remotiver » certains salariés en les rassurant et en leur montrant le rôle qu'ils ont dans la station. » Une responsable de la communication a également été engagée. Le budget de la RAP s'élève à 9,5 millions de francs. Les rentrées s'élèvent à un million. Elles proviennent essentiellement des produits agricoles (800 têtes de bétail) et des analyses d'aliments pour animaux de la station. « Comme nous ne touchons pas de paiements directs de la part de la Confédération et que le prix de vente des produits agricoles a nettement diminué ces dernières années, nos rentrées sont aujourd'hui plus modestes » remarque Mme Gagnaux.

Cinq échantillons sur mille sont hors norme. Depuis l'affaire de la Vache folle, les farines de viandes sont interdites dans l'alimentation des ruminants. La RAP se charge de ce contrôle et de celui des autres aliments pour animaux ainsi que de l'homologation des nouveaux produits sur le territoire suisse. Les inspecteurs de la RAP se rendent à l'improviste dans les moulins suisses. Ils prélèvent des échantillons et réalisent plusieurs contrôles sur la formation des employés, les fédéraleproduits utilisés (homologués par la Suisse ou pas), sur les étiquettes (les produits déclarés sur l'emballage doivent correspondre au contenu). « Nous rencontrons fréquemment des problèmes d'étiquetage. Les teneurs d'aliments sont inférieures à ce qu'indique l'emballage. Il y a parfois certaines contaminations des produits : les employés du moulin ont oublié de nettoyer les machines qui avaient été utilisées pour la production d'autres aliments » remarque Mme Gagnaux. Lors de légers problèmes, la RAP informe la direction du moulin qui prendra les mesures nécessaires. Si le producteur commet une fraude (utilisation de produits non autorisés) ou qu'il ne corrige pas son erreur, la RAP pose des scellés sur les produits concernés et fait de nouvelles analyses. Si le résultat est identique au premier contrôle, la station dépose une plainte pénale. Le Tribunal du district se saisit du dossier. Une démarche encore rare. Mme Gagnaux : « Cinq échantillons sur mille mènent à une plainte pénale. » La RAP doit également faire face à l'arrivée des organismes génétiquement modifiés (OGM) dans l'alimentation des bovins (lire en page de droite).

Viande aux hormones : nocive pour la santé ? La production de viande de boeuf aux hormones est interdite en Suisse et en Europe. Paradoxalement, notre pays en importe 1300 tonnes par an du Nouveau Continent où ces hormones de synthèse sont autorisées. Selon les Etats-Unis, cette pratique a comme résultat d'élever des animaux plus dodus et savoureux avec moins de graisse et de déchets. En deux mots : plus économique. Ces hormones sont-elles dangereuses pour l'homme ? Mme Gagnaux : « Rien n'a été prouvé mais je reste convaincue qu'il vaut mieux éviter de les utiliser. Les Etats-Unis sont persuadés du contraire, donc il est difficile d'aller à l'encontre de ce géant qui voit une source de profit dans cette méthode d'élevage. On dit souvent qu'en Europe, c'est le gouvernement qui dit aux entreprises comment elles doivent produire. Aux Etats-Unis, c'est l'inverse ». Au consommateur donc de choisir s'il veut dans son assiette une viande provenant d'un boeuf élevé dans le respect de la nature ou dopé par des « anabolisants » animaux. Tel est le constat de Mme Gagnaux qui ne pense pas que ces produits illicites pourraient apparaître sur le territoire suisse. « Les agriculteurs suisses ont vraiment compris ce que signifie vendre des produits et fournir de la viande qui plaît aux consommateurs. Donc cela m'étonnerait que certains agriculteurs soient charmés par ce genre d'exercice. Ce serait du suicide pour toute l'agriculture suisse. »

Peu de moyens financiers. La RAP fournit également toute une série de conseils aux agriculteurs concernant le bétail : comment alimenter un bovin ; que faire pour que celui-ci ne soit pas contaminé par des maladies ? Des tests que la station réalise sur son propre cheptel. Elle a dû par exemple trouver une alternative aux antibiotiques - qui favorisaient la croissance du bétail - interdits en Suisse (hormis à but thérapeutique) par le parlement. Résultat : les paysans doivent faire attention au climat de l'écurie, au mode de garde et à ne pas trop serrer l'animal. « En recherche agronomique, il est rare qu'on fasse des découvertes qui peuvent être brevetées. C'est juste une série de conseils pour améliorer les conditions d'exploitation » dit-elle. La RAP collabore également avec d'autres stations européennes. Un projet concernant l'influence de l'alimentation sur la qualité du lait est en cours d'élaboration. La station fédérale est-elle à la traîne concernant les découvertes ? Mme Gagnaux : « La France a beaucoup plus de moyens financiers que la Suisse dans ce secteur. Donc nous pouvons dire dans ce sens-là que nous sommes à la traîne. »



Pour le CO à Avry-sur-Matran. Fille d'agriculteur, Danielle Gagnaux est née le 4 juin 1963. Elle est l'aînée d'une famille de trois enfants qui résidait à Lentigny. Elle passe sa maturité en section latin grec au Collège Sainte-Croix à Fribourg avant d'obtenir un diplôme d'ingénieur - agronome spécialisé en production animale à l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich en 1987. Elle suit par la suite un stage de six mois à l'Institut agricole de Grangeneuve où elle donne des cours et des conseils techniques. En 1988, elle emprunte la voie du journalisme au sein d'Agri Journal. Après avoir réussi sa formation RP, elle est engagée comme secrétaire romande de l'Union suisse des paysans installée à Brugg (AG). Elle suit un cours de management durant une année à Lausanne avant d'être collaboratrice du sous-directeur de l'Office fédéral de l'agriculture. En 1994, elle décroche le poste de directrice de la Station fédérale de recherches en production animale. Elle habite actuellement à Corserey où elle est mariée et mère de deux enfants de sept et neuf ans. « Mon mari s'occupe des enfants durant la journée à côté de sa petite exploitation agricole. Il élève quelques chèvres et moutons » remarque-t-elle. Mme Gagnaux est membre du parti démocrate chrétien. Son poste de directrice l'a un peu éloigné de la politique. « Lorsqu'on s'occupe de secteur comme la recherche, il vaut mieux ne pas être trop engagée » dit-elle. Elle défend toutefois certains dossiers régionaux comme par exemple la construction d'un Cycle d'orientation à Avry-sur-Matran. « Je trouve qu'il est important que ce projet se concrétise pour le bien-être des enfants et le développement de la région. » (DaR)

Promouvoir l'agriculture en Europe : la Suisse doit encore apprendre. L'agriculture suisse doit faire face à la libéralisation du marché. Pourra-t-elle rivaliser avec l'agriculture européenne ? Mme Gagnaux : « Je ne pense pas qu'on puisse concurrencer des pays - comme par exemple la Hollande - qui ont des modes de production très intensifs. Par contre l'agriculture suisse est très proche de celle de l'Autriche ou d'autres petites régions européennes. Donc nous pouvons nous profiler sur ce marché. Pour atteindre ce but, il faut avant tout miser sur la qualité et sur les produits spécifiques à la Suisse comme le fromage et le chocolat. Même si ces derniers sont un peu plus chers, je pense que le consommateur est prêt à les acheter car nous pouvons jouer sur le label de l'environnement, du respect de l'animal... Il faut donc promouvoir cette image à l'étranger par l'intermédiaire d'un excellent marketing. Un secteur où la Suisse a encore beaucoup de choses à apprendre. » L'ancienne politique agricole et ses faiblesses L'agriculture suisse n'a-t-elle pas attendu trop longtemps avant de s'intéresser à l'appellation d'origine contrôlée ? « C'était l'une des faiblesses de l'ancien système qui était basé sur la philosophie de produire assez de nourriture pour la population. Pour le fromage, la Confédération achetait et gérait les stocks. Sans pression, les organisations de commercialisation du fromage en exportaient à l'étranger. Elles n'ont pas trouvé nécessaire de déposer des demandes d'AOC. Aujourd'hui étant donné qu'elles n'ont plus le soutien de la Confédération, elles doivent vendre les produits à leur juste valeur. D'où l'importance de créer des AOC rapidement ». Vers une agriculture américanisée ? Par la force des choses, la Suisse va adhérer à l'Union européenne pense Mme Gagnaux. « Avec les bilatérales, on va être très proche de la législation européenne en matière d'agriculture. La production suisse sera plus ou moins liée aux conditions politiques et économiques de l'UE. Alors je pense que l'adhésion sera envisageable. » L'agriculture suisse pourrait-elle s'américaniser - en utilisant le bétail uniquement comme facteur de production - à l'avenir ? « Il y a des risques mais je pense que l'agriculture traditionnelle pourra résister à ce genre de méthode. Le respect de l'animal a une grande place en Suisse » dit-elle. (DaR)

La seule femme dans la direction. Le travail de Mme Gagnaux au sein de la station fédérale est surtout basé sur l'aspect administratif. Elle participe à des séances à Berne où elle négocie les budgets avec ses responsables et coordonne les activités avec ses collègues. Son grand patron est le conseiller fédéral Pascal Couchepin, ministre de l'économie. « Je ne le connais pas tellement. J'ai juste participé à quelques réunions où il était présent » dit-elle. Etre femme et directrice suscite parfois de la jalousie au sein des hommes. Comment les employés ont-ils accueilli sa nomination ? « Je pense que certains d'entre eux ont dû être surpris par le fait qu'une femme obtienne ce poste mais je pense qu'actuellement il n'y a plus de différence entre homme et femme » dit-elle. Favorise-t-elle les femmes lors des postes mis au concours ? « Dans la mesure du possible oui, pour tendre vers un meilleur équilibre. Sur l'ensemble de la maison, il y a un certain nombre de femmes grâce à notre laboratoire (laborantines) et à notre administration. Malheureusement au sein de la direction j'étais la seule femme. Nous venons d'engager une responsable de la

communication qui intégrera l'équipe. » (DaR)

« **OGM : la production suisse doit s'en distancer** ». Aucune culture de plantes génétiquement modifiées n'est autorisée en Suisse. Toutefois, le bétail suisse mange des aliments issus d'organismes génétiquement modifiés (OGM) importés, en complément à leur nourriture de base. Il s'agit surtout du soja qui peut -grâce à une manipulation de son ADN- résister à un herbicide et du maïs qui peut combattre un parasite. La RAP veille à ce que les OGM qui ne sont pas autorisés par la Confédération n'apparaissent pas dans l'alimentation des bovins. « Nous avons déjà eu certains cas » remarque Mme Gagnaux qui a également noté une augmentation de l'emploi des OGM dans l'alimentation bovine. « En ce moment, il est relativement difficile de trouver sur le marché du tourteau de soja sans OGM parce que les Américains, principaux fournisseurs, refusent de séparer les lots OGM et non OGM. » La RAP utilise une technique qu'elle a mise au point pour déceler la présence d'OGM dans les aliments pour animaux. Mme Gagnaux ne pense pas que les OGM autorisés en Suisse soient dangereux pour la santé. Ils ont pratiquement les mêmes propriétés alimentaires que les variétés non OGM.

Enrichissement de certaines firmes agro-chimiques. Les modifications génétiques pourraient-elles migrer sur d'autres plantes ? Un risque que redoute Mme Gagnaux : « Le risque se trouve dans le fait de cultiver les OGM. La firme Mosanto a manipulé par exemple du soja pour qu'il puisse résister au round-up, un herbicide total. Donc si vous traitez un champ au round-up, tout sera détruit (mauvaises herbes...) sauf le soja. Je crains que cette modification génétique soit transmise aux mauvaises herbes ou aux parasites. Ils deviendraient ainsi résistants à l'herbicide total. L'environnement serait complètement perturbé » remarque Mme Gagnaux. Autre inconvénient : les agriculteurs deviendraient dépendants de certaines grandes entreprises agro-chimiques qui auraient l'exclusivité de ces OGM. « Je suis contre ce système économique. Je pense que l'agriculture suisse n'a pas besoin de ces OGM pour survivre. Laissons ce mode de production aux Etats-Unis. » (DaR)

Favorable au salaire au mérite. En 1994, Mme Gagnaux a été engagée comme employée de la Confédération et non comme fonctionnaire. La différence se situe dans la durée du contrat. « Un fonctionnaire est engagé pour une période législative, c'est-à-dire 4 ans. Personnellement j'ai un statut normal d'employé. Mes supérieurs peuvent me donner mon congé dans les trois mois. C'est le statut qu'auront tous les employés de la Confédération en 2001 » explique-t-elle. Une petite part de la masse salariale de la Confédération est rémunérée selon le salaire au mérite. Un système que Mme Gagnaux approuve. « Le salaire des fonctionnaires était basé sur la fonction, la formation et l'ancienneté. Le salaire au mérite permet d'avoir un système plus juste selon l'engagement des employés. »

Propos recueillis par David Rossier et Jean-Marc Angéloz

26.11.1999