

## Communiqué de presse

(Le texte complet des différents sujets (en allemand seulement) se trouve dans la documentation pour les médias)

Sihlquai 255  
Postfach 1977, 8031 Zürich  
info@sff.ch  
Tel. +41 (0)44 250 70 60  
Fax +41 (0)44 250 70 61

**Consommation de viande 2016 – la distinction entre la statistique et les faits s'avère toujours plus nécessaire au vu des chiffres du tourisme d'achat et de la contrebande**

**La soi-disant tendance à l'abandon de la viande ne se remarque pas en 2016 non plus**

*Zurich, le 6 avril 2017 – Une évolution en direction de la tendance, souvent évoquée dans les médias, d'un renoncement à la viande reste imperceptible. En 2016 aussi, la consommation de viande par habitant relevée statistiquement est restée pratiquement au niveau enregistré depuis le début de ce millénaire. Comme pour les années précédentes, l'importation de viande par les privés se rendant de l'autre côté de la frontière – qui selon les estimations du Professeur Mathias Binswanger, de la Haute école spécialisée Nord-ouest de la Suisse, a triplé en 2016 par rapport à 2008 – n'est pas comprise dans la statistique de la consommation, pas plus que la contrebande qui a dramatiquement augmenté. On peut en déduire une consommation par habitant de 13 kg supplémentaires par année qui, ajoutés aux 51 kg relevés statistiquement, donne une consommation réelle de près de 64 kg par année. La Suisse devrait donc se trouver dans la moitié supérieure de la liste européenne pour la consommation de viande. On le voit ainsi clairement, si l'on veut obtenir une image réaliste de la consommation de viande en Suisse il devient toujours plus nécessaire de distinguer entre les chiffres relevés statistiquement et les faits réels.*

*Dans la perspective de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande (UPS) son Président, l'ex-conseiller aux Etats Rolf Büttiker, a désigné l'année 2016, dans la rétrospective présentée dans le cadre de la conférence de presse annuelle, comme une année entremêlée, marquée par d'importants défis pour la branche carnée que celle-ci est néanmoins parvenue à relever avec un certain succès. Comme par le passé, selon le Directeur de l'Union Ruedi Hadorn, la branche se voit confrontée, en dehors de la mise en œuvre de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires, à une avalanche d'offensives et d'initiatives populaires parfois insensées. Il a relevé comme particulièrement choquante pour l'UPS la demande exprimée par une initiative parlementaire de supprimer les aides à la*

**vente versées par la Confédération pour la publicité en faveur de la viande. Cette demande donne l'impression que la branche carnée bénéficierait de subventions injustifiées. Or rien n'est plus éloigné de la vérité car, avec les montants de 150 mio. francs net qu'elle verse chaque année dans les caisses de l'Etat en raison de la mise aux enchères des parts de contingents tarifaires, l'économie carnée est probablement un des rares « contributeur de subventions » nets du pays.**

**D'autre part l'UPSV est confrontée à la situation extrêmement tendue du recrutement de la relève qui menace la branche et lui cause de gros soucis. Comme l'a déclaré Elias Welti, Chef de la communication à l'UPSV, une place d'apprentissage sur deux reste encore inoccupée. En complément des programmes déjà mis en place, l'association veut s'attaquer encore plus énergiquement à cet état d'urgence avec de nouvelles méthodes de communication plus efficaces. C'est ainsi qu'elle a créé entre autres le poste d'un « recruteur », qui a été engagé au cours de l'année, et produit un nouveau clip vidéo interactif qui mise sur l'attrait de la jeunesse pour les réseaux sociaux et vise à éveiller de manière ludique l'intérêt des jeunes entre 13 et 16 ans pour les métiers de la viande et leurs nombreuses possibilités.**

**Sous le titre « La viande – un aliment de grande valeur ou un risque élevé pour la santé », l'orateur invité Uwe Knop, nutritionniste et auteur bien connu, a mis en évidence l'absence de valeur des études sur l'alimentation qui mettent, à grand renfort d'annonces publiques, chaque fois un autre aliment en avant comme étant sain, ou au contraire malsain, et là en particulier la viande. En raison de ses importantes limites, la recherche en nutrition ressemble fort à la lecture d'une boule de cristal. Sa conclusion, illustrée par une quantité de faits et de constatations: « Les „moutons noirs“ dans l'assiette n'existent pas. Il n'y a aucune preuve scientifique pour une alimentation „saine“ ou qui „rendrait malade“ . »**

**Naviguer contre le vent sur un marché très compétitif, c'est ainsi que Marcel Kraus, maître boucher-charcutier et patron de la Boucherie-charcuterie Kraus SA, à Rüschlikon, canton de Zurich, ainsi que propriétaire de Gnusspur à Thalwil, producteur de fine food, a décrit sa situation comme boucher-charcutier artisanal. Sur les treize boucheries artisanales que l'on trouvait à l'origine à Thalwil, son entreprise est la dernière sur place. De manière très concrète Marcel Kraus a décrit la situation de concurrence à laquelle il doit faire face et la stratégie qui lui permet de mener ses entreprises avec succès dans ce contexte difficile. A ce propos il a demandé que toutes les entreprises puissent lutter à armes égales en ce qui concerne les réglementations. Les entreprises artisanales comme les siennes se voient confrontées à la concurrence des ventes directes, avec leur label très populaire « Directement de la ferme », pour lesquelles les mêmes obligations strictement bureaucratiques ne s'appliquent pas, ce qui équivaut finalement à un important préjudice.**

\* \* \*

**Une année 2016 entremêlée pour la viande, avec d'importants défis**

Dans sa rétrospective, le Président de l'Union Rolf Büttiker a désigné l'année 2016 pour la viande comme globalement plutôt au-dessous de la moyenne. Ce n'est qu'avec l'arrivée du

beau temps, juste au début des vacances scolaire, les mois qui ont suivi la rentrée et un bel automne que l'on est parvenu à compenser, au moins en partie, les baisses enregistrées pendant le 1<sup>er</sup> semestre. Les ventes de fin d'année se sont avérées particulièrement favorables, avec des résultats plutôt supérieurs à l'année précédente. Pour l'ensemble de la branche de transformation de la viande, les prix pratiquement inchangés, mais toujours trop élevés, de la matière première ont causé bien des soucis. Si l'on y ajoute la pression toujours très forte sur les marges, les frontières ouvertes en quelque sorte unilatéralement pour les achats de viande, les discussions publiques autour de la consommation de viande ainsi que le manque persistant de personnel, selon Rolf Büttiker, l'économie carnée suisse se trouve confrontée à d'importants défis que doivent surmonter chaque jour aussi bien les membres que l'UPSJV.

### **Consommation de viande constante sur le long terme – le trafic à la frontière comme un facteur de poids non pris en compte**

En comparaison avec 2015, la production de viande dans le pays a augmenté de près de 0,7%, avec une baisse parallèle de -1,8% des importations. Il en est résulté un taux d'auto-alimentation de 80,6%, soit 0,6% de plus. Avec plus de 500'000 t, la consommation globale (avec le poisson et les crustacés) est restée pratiquement au niveau de l'année précédente. Si l'on tient compte de la croissance démographique cela correspond à une baisse de la consommation de viande relevée statistiquement de -1,0% à 51,0 kg par année, avec cette fois encore des déplacements entre les différentes sortes de viande. Si l'on tient compte par contre des grandes quantités importées par le tourisme d'achat ainsi que du niveau des prix de près de 50% inférieur de l'autre côté de la frontière, on peut en déduire une consommation factuelle de près de 64 kg par habitant pour l'année. Il devient ainsi évident que les fluctuations de la consommation de viande peuvent être attribuées plutôt au trafic frontalier à sens unique qu'à la tendance souvent avancée d'un renoncement à la viande.

### **La viande dans le conflit politique – l'économie carnée verse des subventions nettes**

Comme l'a déclaré Ruedi Hadorn, Directeur de l'Union, la branche se voit soumise à une avalanche d'offensives et d'initiatives populaires au niveau politique. La nouvelle législation sur les denrées alimentaires qui entrera en vigueur le 1<sup>er</sup> mai contient certes, en comparaison avec les documents originaux soumis à la consultation, des simplifications de poids dans le domaine des délais de transition pour les déclarations (allergènes, valeur nutritionnelle, origine) et partiellement au niveau de l'abattage. **L'UPSJV n'est cependant pas satisfaite avec les règlements concernant la dénomination des produits végétariens et véganes qui combinent des termes spécifiques à la viande**, ainsi qu'avec le règlement prévu concernant la surgélation de la viande qui, pour un pays de produits frais comme la Suisse, laisse craindre d'importants gaspillages de nourriture. D'autre part, l'UPSJV se voit confrontée à diverses initiatives populaires, comme l'a encore déclaré Ruedi Hadorn, qui considère l'initiative sur la sécurité alimentaire de l'Union des paysans ainsi que son contre-projet comme inutiles en raison du texte déjà existant dans la constitution. Mais l'UPSJV peut tout de même accepter le contre-projet puisque celui-ci n'implique aucune adaptation légale.

L'aliment viande se voit toujours à nouveau confronté à des attaques au sein du parlement fédéral. C'est ainsi que le conseiller national Beat Jans (PS/BS) s'attaque à nouveau frontalement à l'aliment viande en exigeant, avec son initiative parlementaire et pour des raisons de durabilité unilatérale, tout simplement la suppression des montants versés pour la promotion de la viande et sa publicité. Avec cette offensive il donne l'impression que, avec ces contributions de quelque 6.2 mio. francs, l'économie carnée toucherait des subventions injustifiées. Or, si l'on tient compte des coûts des adjudications des contingents d'importations

versés dans la caisse générale de la Confédération de 150 mio. net par année, il devient vite claire, selon l'USV, que l'économie carnée est sans doute un des rares « contributeurs de subvention » net parmi l'économie agricole et alimentaire – et cela en plus pour des montants importants!

Selon Ruedi Hadorn, l'USV soutient par contre clairement l'initiative parlementaire du conseiller national Yannick Buttet (PDC/VS) concernant l'importation de viande halal. Celle-ci demande que les contingents partiels de ce type de viande ne soient plus favorisés lors des adjudications, mais soient traités comme la viande normale, et donc la grande majorité. Par ailleurs, il demande que la viande d'animaux abattus sans étourdissement doive être déclarée séparément. De même l'USV soutient le postulat soumis récemment par le conseiller national Marcel Dettling (UDC/SZ) qui se préoccupe de limiter efficacement la contrebande de viande en constante croissance.

### **Lutte contre le manque de relève avec de nouvelles méthodes**

Selon Elias Welti, Directeur suppléant et Chef de la communication de l'USV, l'Union renforce ses efforts parallèlement aux activités déjà existantes lors de salons des métiers et sur les réseaux sociaux ou en ligne, ceci afin de reprendre en mains plus ou moins rapidement la situation de la relève devenue urgente. C'est ainsi entre autre qu'un poste de « recruteur » a été créé et rapidement occupé. Par ailleurs l'USV a décidé de mettre en lumière les professionnels exemplaires avec la distinction de « Boucher-charcutier de l'année » et s'efforce également, au moyen de clips vidéo peu orthodoxes qui misent sur l'attrait des jeunes pour les réseaux sociaux, de toucher une relève potentielle (voir [www.swissmeatpeople.ch](http://www.swissmeatpeople.ch)). L'Union accompagne aussi cette mesure d'un prix à la communication à partir de cette année, prix qui doit mettre en avant les entreprises qui se font particulièrement remarquer par leurs efforts de communication et de marketing en faveur de l'aliment viande et peuvent ainsi servir d'exemple au reste de la branche. L'idée est de faire en sorte que, justement dans l'optique du recrutement de la relève, on parvienne ainsi à rehausser l'image de la branche auprès des jeunes. De la sorte, selon Elias Welti, les magasins de boucherie de nos membres seraient en même temps des porte-paroles pour notre publicité en faveur du recrutement.

### **Nutritionniste Uwe Knop: il n'y a pas de « moutons noirs » dans les assiettes**

L'orateur invité, nutritionniste diplômé et auteur connu Uwe Knop, est venu remettre de l'ordre dans la confusion et le chaos des études toujours renouvelées sur l'alimentation qui désorientent la population et sont toujours moins prises au sérieux par celle-ci. Avec raison d'ailleurs, comme l'indique sa conclusion: « La classification en aliments sains et néfastes n'a pas de sens en l'absence de toute évidence scientifique à cet effet. »

Les sciences de la nutrition, a ajouté Uwe Knop, sont dans une situation pitoyable, sur quoi il a cité le Professeur Gerd Antes, Directeur de l'Institut Cochrane en Allemagne qui évalue la qualité des études scientifiques. La raison en est la base extrêmement limitée des données disponibles fondées de toute évidence sur des observations qui n'ont livré aucun lien de cause à effet (preuves, évidences, relations entre cause et conséquences), mais exclusivement des corrélations « molles » (relations scientifiques). En raison de ses importantes limites, la recherche en nutrition ressemble à la lecture d'une boule de cristal. Finalement cela signifie que personne ne sait ce qu'est une alimentation saine: « Il n'y a ni preuves en faveur d'un aliment sain, ni pour une nourriture malsaine ». Concrètement pour la viande et les charcuteries, qui sont actuellement particulièrement sous le feu de la critique, cela signifie ce qui suit selon Uwe Knop: « C'est scientifiquement impossible de prouver une relation clairement causale entre la consommation de viande et les maladies cardio-vasculaires, pas plus qu'entre la consommation de charcuteries et le cancer. Bien au contraire: les grandes études actuelles, respectivement les méta-analyses, ne livrent généralement aucune

corrélation, c.à.d. qu'on n'observe aucun lien positif entre la consommation de viande et les maladies et/ou la mortalité.» Dans ces conditions il n'est pas non plus possible de stigmatiser les supposés «moutons noirs» dans nos assiettes: ni la viande, ni les saucisses, pas plus que le sucre et le sel, ou encore le fast food et les sucreries ne pourraient être étiquetés comme «aliment malsain et qui fait grossir». Il manque pour cela de véritables preuves, selon Uwe Knop.

### **La boucherie-charcuterie Kraus – dure lutte dans un marché très compétitif**

En 1963, la petite ville de Thalwil, canton de Zurich, comptait encore treize boucheries-charcuteries artisanales. L'évolution du commerce de détail (fermeture des petits magasins) et aussi l'offre en viande croissante chez les grands distributeurs ont entraîné la disparition de ces entreprises. Sauf une: Marcel Kraus, avec sa boucherie-charcuterie, complétée entretemps avec un Fine Food Zentrum avec bistrot et boulangerie, résiste à cette tendance et gère aujourd'hui, avec sa SA familiale, deux entreprises spécialisées de la viande à Thalwil et Rüslikon. Sous la rubrique «Rapport de situation d'une PME» il a mentionné, dans le cadre de la conférence de presse annuelle, les principaux facteurs qui assurent encore aujourd'hui le succès de son entreprise, avec ses 28 collaborateurs, face à la concurrence:

- Une boucherie-charcuterie ne peut réussir de nos jours que si elle couvre une grande partie de l'assortiment quotidien.
- La condition sont des leaders forts dans l'assortiment, qui convainquent les consommateurs et les motivent à l'achat (p.ex. charcuteries, articles traiteurs). Ceci vaut pour tout l'assortiment, donc aussi pour la boulangerie (Köllli Beck) et les produits laitiers proposés.
- Le caractère régional de l'offre, et cela sur toute la largeur. La boucherie-charcuterie Kraus applique ce concept depuis sa création en 1963, bien avant que les grands distributeurs ne fassent du régionalisme une marque.
- Etablir une confiance durable chez le client est capital: Vivre réellement ce qu'on exprime. Le consommateur doit ressentir qu'on n'est pas «juste» commerçant, mais avant tout producteur d'excellentes spécialités.
- Qualité et originalité sont des facteurs de succès de premier ordre. Aucun animal n'est proposé à la vente sans qu'on l'ait aussi vu personnellement. Tous les producteurs sont des partenaires de confiance, que l'on connaît en personne et à qui on rend régulièrement visite.

En ce qui concerne les difficultés des prescriptions administratives, Marcel Kraus a bien indiqué que son entreprise parvient à vivre avec les interventions croissantes des autorités et les obstacles administratifs dans la mesure où ceux-ci s'appliquent à tous les acteurs du marché. Il a par contre des difficultés à encaisser le fait que ce ne soit pas le cas pour tous. Ainsi pour les heures d'ouverture différentes ou pour les ventes directes qui proposent en particulier le même produit mais sous le label populaire «Directement de la ferme» et ne doivent ce faisant pas respecter les mêmes obstacles bureaucratiques. Il s'est déclaré décidément opposé à ces préjudices clairs sur le marché et demande que tous puissent lutter à armes égales.

## **Documentation sur la conférence de presse<sup>1</sup>**

Ces documents sont joints à cet envoi ou peuvent être téléchargés sous [www.sff.ch](http://www.sff.ch):

- Die Fleischwirtschaft im Jahresrückblick / Durchzogenes Fleischjahr mit grossen Herausforderungen / *exposé de l'ex-conseiller aux Etats Rolf Büttiker, Président UPSV*
- Der Fleischkonsum 2016 – Fleischkonsum in langfristiger Entwicklung weiterhin konstant / *exposé de l'ex-conseiller aux Etats Rolf Büttiker, Président UPSV*
- Fleischkonsum im Spannungsfeld der Politik / *exposé de Dr. Ruedi Hadorn, Directeur UPSV*
- Fleisch – Hochwertiges Lebensmittel oder hochgradiges Gesundheitsrisiko? / *exposé d'Uwe Knop, Nutritionniste diplômé et auteur*
- Kampf dem Nachwuchsmangel mit neuen Methoden / *exposé de Elias Welti, Directeur suppléant et Chef de la communication UPSV*
- Hart am Wind in einem umkämpften Markt – Lagebericht eines KMUs / *exposé de Marcel Kraus, maître boucher-charcutier et propriétaire de Gnusspur, Thalwil et de la boucherie-charcuterie Kraus AG, Rüschtikon*
- Diapos de présentation

### **Contacts médias:**

ex-Conseiller aux Etats Rolf Büttiker, Président de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, 079 435 32 44, E-Mail: [r.buettiker@datacomm.ch](mailto:r.buettiker@datacomm.ch)

Dr. Ruedi Hadorn, Directeur de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV, 044 250 70 60, E-Mail: [r.hadorn@sff.ch](mailto:r.hadorn@sff.ch)

### **Service de presse:**

#### **Pour obtenir les documents complets de la conférence de presse de l'UPSV et les illustrations:**

Service de presse: Huber&Partner PR AG, Peter Zimmermann, Tél.: 044 385 99 99, Fax: 044 385 99 95, E-Mail: [contact@huber-partner.com](mailto:contact@huber-partner.com)

---

<sup>1</sup> Disponibles en allemand uniquement