



Viande Information

Viande chevaline suisse: une spécialité saisonnière et régionale

L'élevage chevalin suisse est fortement concentré au niveau régional et axé sur les chevaux de sport et de loisirs. Les bêtes qui ne conviennent pas pour l'élevage sont abattues à la saison avant d'être introduites dans le circuit de consommation. La production peut toutefois couvrir seulement une petite partie de la demande indigène, et ce même si les consommateurs privilégient l'origine suisse lorsqu'ils achètent de la viande.

Le cheptel équin suisse s'est fortement transformé suite à l'évolution technique de ces dernières décennies. Jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, le cheval était une bête de somme importante et appréciée dans l'agriculture, l'Armée et l'artisanat, mais la mécanisation l'a évincé de ces secteurs après la guerre. Les chevaux sont aujourd'hui utilisés principalement dans le sport et les loisirs (équitation et attelage). Ceci influence le choix de la race, la détention et également la relation avec l'animal.

Augmentation du cheptel équin en Suisse

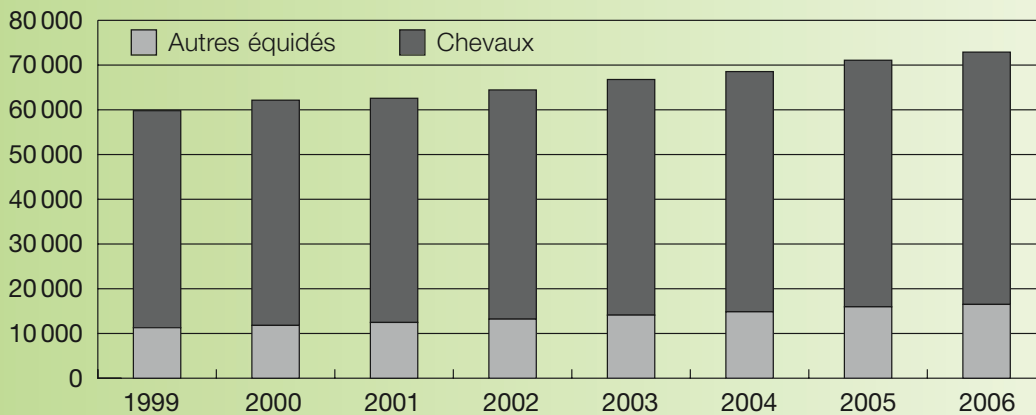
Le cheptel d'équidés (chevaux, petits chevaux, poneys, ânes, mulets et bardots) a considérablement évolué ces dernières années. Actuellement, 73 000 chevaux sont détenus dans des exploitations agricoles suisses, ce qui correspond à une part de 85%. Bien que leur utilisation pour des travaux agricoles n'ait plus qu'une importance secondaire, le nombre de chevaux détenus dans des exploitations agricoles a progressé de 16% entre 1999 et 2006, tandis que celui des autres équidés enregistrait une hausse de 46% au cours de la même période. En revanche, le nombre d'exploitations agricoles détenant des chevaux a baissé de 5% pendant la période considérée. Les chevaux sont détenus principalement dans les cantons de Berne (10 277 bêtes), de Zurich (5 366 bêtes), de Vaud (4 929 bêtes) et du Jura (4 580 bêtes).

Un élevage chevalin concentré au niveau régional

L'élevage chevalin suisse se distingue par une grande variété de races. Près de 4 700 poulains naissent chaque année, et



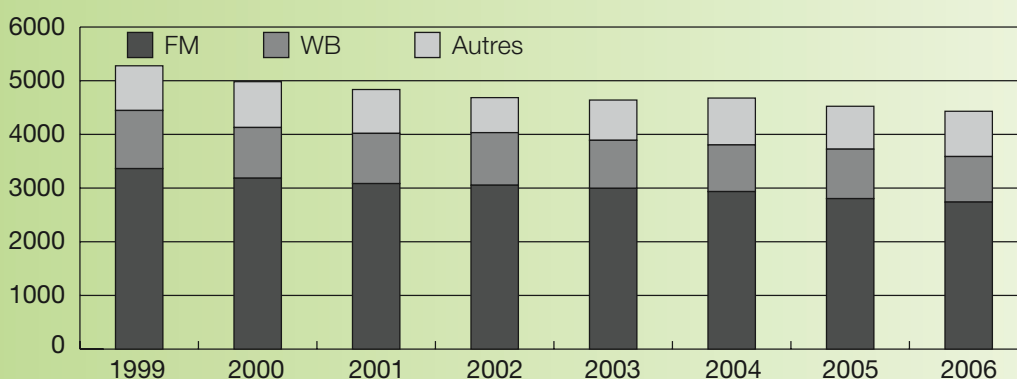
Evolution des effectifs d'équidés dans les exploitations agricoles de 1999 à 2006



Source: OFS

après avoir atteint un pic en 1995, les chiffres ont régulièrement baissé depuis. La Suisse compte au total quelque 25 000 chevaux d'élevage, dont plus de 60% appartiennent à la race des Franches-Montagnes (FM). La race des Franches-Montagnes est aujourd'hui la seule race de cheval originaire de Suisse. Elle provient du Jura, et plus précisément des Franches-Montagnes, qui lui ont donné leur nom. Avec env. 20% de tous les poulains, le Cheval de Sport Suisse (WB) est le deuxième groupe de race en Suisse. Fortement marqué à l'origine par des importations des pays pratiquant un élevage sélectif (Allemagne, France, Pays-Bas, Belgique), le Cheval de Sport Suisse est aujourd'hui une race consolidée et autonome. Le cheval Haflinger (HF) est représenté en Suisse à hauteur de 6%, et considéré comme le cheval familial par excellence. Cela dit, outre ces trois races traditionnelles, on élève également en Suisse des pur-sang, des petits chevaux, des chevaux de course et des poneys, tous destinés notamment aux loisirs.

Evolution du total des naissances des races Franches-Montagnes (FM), Cheval de Sport Suisse (WB) et autres de 1999 à 2006



Source: Encouragement de l'élevage par la Confédération et les cantons en 2006, rapport de l'Office fédéral de l'agriculture, Berne, 2007

L'élevage chevalin suisse est fortement concentré au niveau régional et axé sur les chevaux de sport et de loisirs: plus des deux tiers (69,4%) de toutes les naissances des races Franches-Montagnes, Cheval de Sport Suisse et Haflinger ont lieu dans les cantons de Berne, du Jura, de Fribourg, de Lucerne et de Soleure. La plupart des chevaux que l'on trouve en Suisse sont élevés par des agriculteurs. Ils paissent notamment sur de vastes pâturages jurassiens et alpins, et contribuent ainsi à la revalorisation des régions difficiles d'accès.

Répartition des naissances des principales races (Franches-Montagnes, Cheval de Sport Suisse, Haflinger) par canton (2004)



Données de carte Copyright Swisstopo. Source : Office fédéral de l'agriculture

Source: Impact économique, social et environnemental du cheval en Suisse 2007, p. 15.
Chiffres: associations d'élevage

Une faible production de viande chevaline indigène

Jamais en Suisse les chevaux n'ont été élevés pour leur viande – ni par le passé, ni aujourd'hui. Chaque année – les poulains viennent toujours au monde au printemps –, seuls quelque 60% des chevaux de la race des Franches-Montagnes élevés en Suisse continuent d'être formés comme chevaux de loisirs, de sport ou de rente. Les autres jeunes bêtes sont sélectionnées sur la base de caractéristiques physiques ou de traits de caractère, puis abattues (pour la plupart avant l'âge d'un an). Cela permet de ne garder que les meilleurs animaux pour l'élevage et la reproduction. La part des chevaux de boucherie est répartie proportionnellement sur toutes les races représentées en Suisse. Avec 70% de tous les chevaux abattus, la race des Franches-Montagnes est la plus importante. Les recettes des chevaux de boucherie sont pour bon nombre d'éleveurs de la race des Franches-Montagnes une source de revenus non négligeable.

Les chevaux de boucherie ne peuvent cependant pas couvrir la demande nationale en viande chevaline. Conséquence: les besoins en viande chevaline sont couverts par des importations. La part indigène a fortement baissé au cours des dernières années, et de 17% en 1996, elle a pratiquement diminué de moitié jusqu'à aujourd'hui. En 2006, la part indigène s'élevait à 9,2%, c.-à-d. que sur le total de 5228 tonnes de viande chevaline prête à la vente, seules 483 ont été produites en Suisse. Ce phénomène s'explique principalement par deux choses: la disparition des troupes du train de l'Armée Suisse et la modification de la réglementation sur les importations.

Dans les années 80, la Confédération achetait encore chaque année 130–150 chevaux aux agriculteurs suisses pour les troupes du train. De ce fait, la détention de chevaux était encore assurée par de nombreux agriculteurs, et les poulains étaient élevés et abattus en plus grand nombre. Jusqu'en 2000, chaque importateur de viande chevaline devait par ailleurs prendre en charge un certain pourcentage de poulains indigènes, ce qui soutenait la production nationale. La nouvelle réglementation sur les importations entrée en vigueur en 2001 et analogue pour toutes les viandes a supprimé l'obligation de prendre en charge de chevaux indigènes lors de l'importation. Entre 2004 et 2006, ce contingent d'importation a été progressivement mis en adjudication, et ceci se passe aujourd'hui avec l'ensemble de la quantité du contingent. Cette libéralisation du marché s'en ressent depuis lors dans la faible production de viande chevaline suisse, sur laquelle les bas prix exercent une nouvelle pression supplémentaire.

Des consommateurs sensibles

La consommation de viande chevaline dans les différentes régions de Suisse est très diverse. En Suisse romande et au Tessin, elle est beaucoup plus importante que dans le reste de la Suisse. Mesurée à la consommation totale de viande prête à la vente (51,3 kg / habitant en 2006), la consommation moyenne de viande chevaline est cependant relativement modeste avec 0,68 kilo par habitant et par an. Elle est toutefois restée stable au fil des ans.

On vend et on consomme surtout les morceaux nobles (p. ex. steak, filet ou entrecôte) du quartier de derrière, les morceaux du quartier de devant étant quasiment inexistantes sur les étals. Des boucheries spécialisées régionales proposent cependant aussi le rôti, le ragoût et la viande hachée de cheval suisse. Mais des études montrent que la consommation de ces morceaux est faible. Ils sont moins connus, les consommateurs n'ont aucune possibilité de les consommer ou ne savent pas comment les préparer.

En même temps, les consommateurs sont très sensibles à ce qui concerne la consommation de viande chevaline. En Suisse, seuls 55% des consommateurs disent manger de la viande chevaline, et il s'agit d'hommes pour la plupart. Les personnes qui ne mangent pas de cheval sont surtout des personnes qui aiment les chevaux ou qui les respectent. En même temps, le goût douceâtre de la viande constitue un obstacle à la consommation.

Caractéristiques diététiques de la viande chevaline

La viande de cheval est plus rouge que la viande de bœuf, contient deux fois moins de graisses et reste tendre même si l'animal est âgé. La couleur rouge du muscle est due à la forte teneur en fer. La viande chevaline est une viande très nourrissante, riche en acides gras insaturés. C'est aussi une bonne source de vitamine B₆ et de sélénium. Enfin, parce qu'elle est pauvre en calories, elle est parfaitement adaptée à une alimentation attentive. Le goût légèrement sucré de la viande chevaline est dû à la forte teneur en glycogène.

Informations complémentaires

- Proviande Viande Suisse:
www.viandesuisse.ch
- Etude «Impact économique, social et environnemental du cheval en Suisse», rapport du groupe de travail Filière du cheval:
www.harasnational.ch
(rubrique Thèmes>Filière du cheval [français])
- Fondation Rurale Interjurassienne: www.frijj.ch

Patronage:

Viande Suisse

Proviande

Case postale 8162

3001 Berne

Responsable:

Viande Information, Stephan Scheuner

Téléphone 031 309 41 41

E-mail stephan.scheuner@proviande.ch

L'origine suisse comme une chance

La Suisse compte environ 30 boucheries chevalines, dont la moitié est installée en Suisse romande. La viande chevaline d'origine suisse est offerte seulement dans très peu de boucheries spécialisées, et également rarement mise en valeur ou distinguée. Des études réalisées par des éleveurs de chevaux montrent que les Suisses privilégient l'achat de viande chevaline d'origine suisse. Ces résultats se recoupent avec ceux de l'étude d'image représentative de Proviande, qui révèle que la moitié des personnes interrogées indique que l'origine est un important critère d'achat. L'étude montre aussi en même temps que la viande chevaline est consommée un peu plus souvent à la maison qu'au restaurant. Pour la production et la commercialisation de viande chevaline suisse, ce sont là autant de chances qu'il s'agit d'évaluer et d'utiliser.

VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.