

ISRAËL

## L'attachement d'Obama

Lors sa première visite officielle en Israël, le président américain Barack Obama a réaffirmé l'attachement de Washington à la sécurité de l'Etat hébreu.

KEYSTONE

PAGE 19

# L'ACTU

SUISSE | MONDE | ÉCONOMIE

**ALIMENTATION** Alors que l'on ne sait plus trop bien d'où vient notre steak, les bouchers labellisés bio peinent à émerger en Suisse romande. Reportage à Berne.

## Les crises profitent à la viande bio

## RAPPEL DES FAITS

Attaques aux consommateurs, mauvais traitements infligés aux animaux, farines animales... Année après année des crises entachent l'image de la filière carnée. Dans ce contexte, les boucheries traditionnelles et /ou certifiées bio tirent leur épingle du jeu. En Suisse romande, c'est pourtant par leur absence que les bouchers labellisés bio se font remarquer.

TEXTE ET PHOTOS  
YANN HULMANN

Le bruit rond du hachoir à viande électrique a quelque chose de doux en cette fin de nuit. Il est 6h45. La délicate odeur de chair à saucisse pique légèrement les narines. Derrière le présentoir de sa boucherie, certifiée Bio-Suisse, installée en ville de Berne, René Wegmueller termine la préparation de la viande en gros. En ce lundi matin, ses parents, retraités, viendront tantôt donner un coup de main pour finaliser la présentation des côtelettes, chorizo et autres saucisses de langue qui font la renommée du Cochon Rose.

Mais pour l'heure, direction l'abattoir de Säriswil. Installée à dix minutes de Berne, la petite structure s'occupe de l'abattage pour les agriculteurs des communes qui l'entourent. «On essaie de limiter autant que possible le stress des bêtes», note René Wegmueller au volant de sa petite camionnette. «En réduisant les distances de transport. Nous sommes dans des ordres de grandeur de quelques kilomètres, loin des centaines, voire des milliers de kilomètres effectués, en camion, par les animaux importés. On s'attache à ne pas bousculer les animaux. Les porcs que je viens chercher ont ainsi été amenés hier soir déjà.»

## Moins de graisse

Alors qu'un soleil rouge se lève à l'horizon, une épaisse vapeur s'échappe de la salle d'abattage. Là, les carcasses de quatre porcs suspendues par des crochets attendent le contrôle vétérinaire. Une fois le timbre officiel apposé, René Wegmueller pourra emporter les bêtes. «L'hiver a été rude, on le voit



René Wegmueller se fait un point d'honneur à connaître le parcours et les conditions d'élevage des bêtes dont il vendra la viande.

à la fine couche de graisse entre la viande et la peau», explique le boucher. «Et l'une des bêtes était malade, semble-t-il. Sa rate est bien plus grosse qu'elle ne devrait. Le vétérinaire va effectuer des prélèvements et contrôler tout cela. Mais la carcasse reste ici en attendant. Pour moi, c'est réglé. C'est le paysan qui l'écoulera si le vétérinaire donne son feu vert.»

« Il serait peut-être mieux que les gens mangent moins de viande. »

RENÉ WEGMUELLER  
ARTISAN BOUCHER

Alors que le consommateur doute, qu'il ne sait plus toujours très bien d'où tombe son steak quotidien, René Wegmueller a su, au fil des ans, gagner la confiance de ses clients. Principalement parce que cet artisan de 53 ans

sait garantir, dans le détail, les conditions dans lesquelles les bêtes, dont il met en valeur la viande, ont grandi, puis ont été abattues.

«Je travaille avec des paysans de la région. Nous discutons ensemble de la qualité de la viande, de l'alimentation des bêtes. Mais je reçois aussi de la viande d'agriculteurs du Gürbental de l'Emmental. Dans ce cas, je collabore avec la maison Fidelio, à Aarau.» Cette société, labellisée le Bourgeon, fonctionne notamment comme intermédiaire entre éleveurs et artisans.

## Les bienfaits des scandales

Plus de 75 ans après le lancement de l'entreprise par son grand-père, René Wegmueller a vu les scandales frapper périodiquement la filière de la viande. Sans que cela ne bouleverse sa manière de travailler, confirme-t-il dans son labo de Rossfeld, sur les hauts de Berne.

«Nous nous sommes intéressés à l'alimentation, aux conditions d'élevage des animaux bien avant d'être certifiés bio», glisse le quinquagénaire. «Mon grand-père avait déjà une sensibilité particulière sur le sujet. Cela fait partie de notre identité.»

Magnant la lame avec sûreté, René Wegmueller entame les épaules des porcs ramenés de Säriswil. «On commence toujours par là.» Il tranche les pieds, puis les jette dans un bac. Il aigüise sa lame, reprend, retire la peau avec délicatesse. Il sépare la viande du lard. De son côté, son assistant, Andreas Zbinden, désosse, désosse encore.

Aucun des deux artisans ne semble inquiet pour l'avenir de la profession telle qu'ils l'envisagent.

«Ces «scandales» sont peut-être ce qu'il fallait pour que les gens s'interrogent davantage sur ce qu'ils trouvent ou mettent dans leur assiette», argumente René Wegmueller. «D'où cela vient-il, dans quelles conditions les bêtes sont-elles élevées, soignées, transportées, etc.?»

Et René Wegmueller de lancer: «En définitive, il serait peut-être mieux que les gens mangent moins de viande. Mais qu'ils sachent alors exactement ce qu'ils mangent.» Si c'est un boucher qui le dit... ●

## ROMANDIE TOURNÉE VERS LA CULTURE

Si la Suisse alémanique compte une trentaine de boucheries labellisées le Bourgeon, la Suisse romande en est exsangue, ou presque. Micarna et Bell disposent, en effet, de sites romands. Mais pas trace de boucherie individuelle. Il faut se tourner vers la vente directe par le paysan pour dénicher en Romandie de la viande Bio-Suisse qui ne sort pas des labos de Bell ou Micarna.

Pour expliquer cet état de fait, Sabine Lubow, de Bio-Suisse, souligne que «la Romandie est, de par sa situation géographique et climatique», davantage tournée vers les grandes cultures et la viticulture que vers la production de viande. «Par ailleurs, la demande des consommateurs romands est plus retenue en matière de bio que celle des consommateurs suisses allemands.»

Citant une étude de l'EPFZ (2011), Sabine von Lubow constate ainsi que 31% des Alémaniques disaient acheter souvent de la viande bio contre seulement 19% des Romands.

Mais la porte-parole de Bio Suisse reste optimiste. Alors que la viande bio représentait 3% du marché de la distribution de viande annuel en 2011, «nous constatons pour 2012, spécialement pour le marché de la viande, une progression très positive dans toutes les régions. Ceci devrait être de bon augure pour que quelques boucheries se mettent au bio aussi en Romandie.» ●

## Du demi-porc au cochon entier

Boucher à Berne depuis 1984, René Wegmueller a repris le commerce familial lancé par son grand-père en 1935 puis développé par son père. «J'ai fait mon apprentissage du côté de Saint-Gall, et, après le service militaire, j'ai débuté ma carrière chez Bell», note le boucher bernois. «Là, je ne voyais passer qu'un demi-porc, jamais l'animal entier.» Il ne suivait pas non plus la filière du début à la fin comme c'est le cas aujourd'hui. «C'est tout à fait normal dans ce type de structure où les rôles sont bien définis. J'aurais pu me retrouver en début de chaîne à l'abattoir. Mais j'étais en deuxième partie de chaîne. C'est toujours plus gratifiant de terminer par la boutique où l'on parle avec le client, on le conseille, lui propose une recette.»

René Wegmueller apprécie toujours autant cette partie du travail, nous explique-t-il sur la route de son labo de Rossfeld «C'est ici que mon grand-père a débuté», détaille le boucher. Sur son vélo, il allait de porte en porte pour faire connaître sa boucherie de Tulpenweg.

«La vente se faisait par cette fenêtre», sourit René Wegmueller, en montrant son domicile actuel. La boutique installée tout à côté ouvrira plus tard. «Mon père et moi exploitons deux boucheries.» Une ici et une au centre-ville, celle qui existe toujours. Mais c'est bien dans le sous-sol de celle de Rossfeld que les carcasses sont encore transportées aujourd'hui pour être découpées. ●



Élevés à l'air libre dans la campagne bernoise, les porcs prennent la direction de l'abattoir de Säriswil. Leur viande est ensuite mise en valeur puis proposée à la clientèle de la boucherie.