

Pour que la viande bio soit très bonne

Du cervelas au jambon: La viande bio peut très bien se transformer, mais il faut des processus ménageants.

Bruno Lingg, qui dirige la boucherie de la ferme bio Burgrain à Alberswil LU, dit de lui-même qu'il expérimente volontiers des nouvelles choses. Il saisit avec fierté un paquet de boulettes aux noix et explique la particularité de cette saucisse sèche. «Il y a des noyers sur le domaine, alors j'ai eu l'idée de mettre des noix dans la viande. Il n'a cependant pas traité la viande avec du sel pour saumure et d'autres additifs, comme le font de nombreux fabricants, mais avec des substances végétales. Car la ferme bio Burgrain, dans le temps l'école d'agriculture du canton, mise avec cohérence sur le bio. La propriété comprend aussi une ferme, une boulangerie, une fromagerie, un restaurant, un local pour événements, un musée agricole et un magasin fermier. Il s'y rajoute un shop en ligne et une poignée de containers de vente qui sont ouverts 24/7. «La plupart des produits vont cependant dans le commerce biologique spécialisé», dit le directeur de Burgrain Jürg Emmenegger.

Bruno Lingg nous guide à travers la boucherie installée dans les combles de l'ancienne grange. On trouve à l'entrée les tenues hygiéniques qu'il faut passer sur ses habits. Les locaux sont réfrigérés, ça sent le sang et les épices. Les agrégats réfrigérants et les néons bourdonnent faiblement. À la grande table de travail, un collaborateur dépèce un demi-porc tandis qu'une collègue met des morceaux sous vide. Bruno Lingg ouvre ensuite le local qui contient l'essence de sa transformation de viande: les préparations à base de légumes. Elles

rendent la viande conservable, lui donnent couleur et arôme et permettent de ne pas utiliser de sels pour saumure et d'autres additifs. «La betterave rouge va bien pour ça», dit le boucher devant un baquet de jus rouge foncé. Il utilise aussi de la salade pommée car elle contient beaucoup de nitrate et que, une fois cuite en décoction, elle conserve bien les produits carnés.

Nitrate végétal ou sel pour saumure – un dilemme

Désirée Isele, spécialiste de la transformation et du commerce à Bio Suisse, relativise: «Des recherches actuelles montrent que ni les additifs ni le nitrite des poudres de légumes ne sont vraiment sains.» Il y a des produits carnés qui ne contiennent pas de nitrite du tout, mais ils sont relativement rares. L'utilisation de poudre de betterave rouge pour ses propriétés colorantes et aromatiques n'est en fait pas autorisée par le Bourgeon. Elle n'est permise que pour la viande et seulement comme «mal nécessaire pour ne pas devoir utiliser du nitrite de sodium E 250 ou du nitrate de potassium E 252» (encadré).

C'est ici que se trouve le dilemme de la transformation de la viande: Si on veut obtenir une conservation maximale et une belle couleur, on est tenté d'utiliser des processus et additifs peu ménageants. En ce qui concerne les derniers, il y a dans la transformation bouchère de nettes différences entre les labels de droit privé, l'Ordonnance bio et le droit alimentaire pour les produits carnés conventionnels. Bio Suisse n'autorise que 5 additifs, l'Ordonnance bio 21, et il y en a plus de 60 dans le secteur conventionnel. «Les procédés jouent aussi un rôle important», souligne Bruno Lingg. Il n'utilise pas de méthodes qui maltraitent par trop la viande comme la pasteurisation et la stérilisation: «Si je pasteurisais une saucisse à rôtir, elle serait cuite trois fois avant d'arriver dans l'assiette. Ce serait bon pour la conservation mais nul pour l'arôme.»

L'Ordonnance bio ne règle pas de procédés spécifiques pour la transformation de la viande. Elle se contente de dire que les méthodes physiques et biologiques sont autorisées mais pas les procédés chimiques. Il y a aussi une interdiction de l'irradiation. Le Cahier des charges de Bio Suisse dresse par contre une liste exhaustive des méthodes autorisées, dont la palette va du salage à la séparation à basse pression (jusqu'à 20 bars, seulement pour les jeunes coqs et les poules) en passant par la cuisson, le séchage, la fumaison, la pasteurisation et la stérilisation (seulement pour les conserves) et la surgélation.

Selon Ivraïna Brändle, experte du FiBL pour les denrées alimentaires, la pasteurisation à haute pression, où on monte jusqu'à 2000 ou 7000 bars, n'est pas autorisée par exemple pour la fabrication de jambons crus exempts de listérias. Les matières bio autorisées pour les denrées alimentaires transformées sont le lactose, les caséinates, l'acérola (vitamine C naturelle), le bouillon de bœuf, l'extrait de romarin, la gélatine, l'amidon de riz pour les terrines ainsi que les poudres de légumes et les extraits de levures pour la rubéfaction de la viande. Sont aussi autorisés le sel de cuisine, l'acide lactique, les cultures starters pour les saucisses et les produits de salaison, le citrate de sodium, le nitrite de sodium (seulement comme sel pour saumure) et le nitrate de potassium.

Le boucher Bruno Lingg connaît ces substances, mais il préfère les variantes végétales. «Cela peut compliquer un peu



Les demi-carasses de bœuf attendent dans des chambres froides de pouvoir être transformées.



Située dans la ferme bio Burgrain, la boucherie de Bruno Lingg transforme environ quatre porcs et un bœuf et demi par semaine. Photos: Beat Grossrieder

les processus», explique-t-il avec exemple: «En conventionnel, un cervelas est fumé pendant peut-être une heure et demie. Avec mes méthodes douces il faut quatre heures.» Jürg Emmenegger commente: «Nous voulons nous démarquer sur le marché et suivre notre vision d'une agriculture durable.»

Dry Aging: jusqu'à huit semaines dans le séchoir

Michael Podvinec, qui dirige un bureau de consulting pour la science et l'art culinaire à Allschwil BL, suit aussi une vision personnelle. Au sujet du sel pour saumure, il dit pragmatiquement qu'il est justifiable en petites quantités – comme les poudres de légumes. Il a écrit une poignée de livres de cuisine aux titres évocateurs comme «Die Dry Aging Bibel» ou «Veredelung» (affinage, *ndt*). Michael Podvinec est biologiste moléculaire et cuisinier passionné. C'est donc avec méticulosité qu'il va au fond des choses au sujet des processus qui se déroulent dans les denrées alimentaires. «L'affinage commence déjà tout au début de la filière de création de valeur», dit-il: «La génétique des animaux de boucherie est importante au même titre que l'élevage et l'engraissement.»

Le dry aging n'a rien de nouveau, c'est la plus ancienne méthode de conservation de la viande. Le procédé est cependant à la mode, et de nombreuses boucheries ont installé des armoires de séchage vitrées où des grands morceaux attendent d'être vendus. Le procédé est particulièrement connu pour la viande de bœuf, qui nécessite la plus longue durée de maturation et est plus résistante aux germes. La viande sur os est suspendue dans une atmosphère froide pour qu'elle mûrisse suffisamment. Il se forme alors une couche sèche qui la protège et qui intensifie les arômes. Les contrôles de la température et de l'humidité de l'air sont importants. La viande de bœuf est suspendue au moins trois à huit semaines pour pouvoir obtenir le label Dry Aged. Beat Grossrieder



Saumure ou pas, telle est la question

Le sel nitré pour saumure est un mélange de sel de cuisine et d'au maximum 0,6% de nitrite de sodium (E 250) ou de nitrate de potassium (E 252). On en rajoute au poisson et à la viande pour améliorer leur conservation et leur donner la couleur et l'arôme typiques de la saumure. «Selon nos directives, le nitrite de sodium E 250 est autorisé seulement comme sel de saumure et le nitrate de potassium E 252 seulement pour les produits carnés crus», dit Désirée Isele, spécialiste Transformation et commerce à Bio Suisse. L'Ordonnance bio donne une valeur de référence d'au maximum 80 mg/kg d'E 250 ou d'E 252, et elle interdit de combiner les deux. La quantité résiduelle est limitée à 50 mg/kg. Pour les produits carnés conventionnels, l'Ordonnance fédérale sur les additifs autorise des résidus d'au maximum 300 mg/kg. «Bio Suisse ne tolère des additifs que là où ils sont réellement nécessaires», souligne Désirée Isele. Ils devraient être d'origine naturelle et ne doivent pas être trompeurs ou mauvais pour la santé. Le sel pour saumure a par contre des avantages: Il offre de la sécurité en matière d'hygiène, a un effet conservateur et tue des bactéries. Renoncer au sel pour saumure pourrait conduire à des risques sanitaires comme le botulisme, les salmonelles ou les listérias. Mais: Le nitrite forme des nitrosamines qui se sont avérées cancérigènes dans des essais sur animaux. «Les nitrosamines sont actuellement considérées comme vraisemblablement cancérigènes pour l'homme», dit Désirée Isele. Et: «Selon les connaissances actuelles, une consommation modérée de charcuteries ne représente pas une menace pour la santé.» Le FiBL donne à Burgrain des cours pratiques sur la boucherie sans sel nitré, le prochain sera le 15 janvier 2025. www.burgrain.ch (DE)