

Le veau se met au rose

ALIMENTATION

Dès septembre, les jeunes bovins auront droit à de l'eau et du fourrage. Adieu la chair blanche mais bienvenue le goût.

Par Sébastien Jost. Mis à jour le 08.08.2013 31 Commentaires



Vous aimez voir la vie en rose. Eh bien mangez du veau! Car, que cela vous plaise ou non, la viande de veau blanche, c'est bel et bien fini. Avec la mise en application le mois prochain de l'ordonnance sur la protection des animaux, les petits bovins changent de régime alimentaire. Et par la même occasion de couleur. Ce qui est loin d'être un détail. Il aura fallu en effet de longues négociations entre producteurs, autorités, vétérinaires et défenseurs des animaux pour fixer le code des couleurs. Et un consensus a été trouvé, vient d'annoncer Proviande. Jusqu'à présent, les veaux étaient nourris

principalement avec du lait et des produits laitiers, ce qui leur donnait cette couleur blanche. Revers de la médaille, les bêtes manquaient de fer et étaient anémiques. Dorénavant, les veaux auront droit à de l'eau et du fourrage grossier (foin, maïs). Leur chair oscillera entre le rose et le rougeâtre. Et la «viande de veau de qualité» proviendra de bêtes âgées de 160 jours maximum. Si la chair est claire, a annoncé Proviande, c'est que les prescriptions n'ont pas été respectées. Elle sera donc vendue moins cher. Idem si elle est rouge.

Partager & Commenter

Les veaux blancs sont carencés

Et le goût dans tout ça? Contre toute attente, il devrait s'en trouver amélioré. Vincent Bolay, patron de la boucherie de Sévery (VD), fait ce qu'il appelle du veau rouge depuis 10 ans. Et son «lo vi», «le veau» en patois vaudois, connaît un franc succès. «C'est une viande qui est gustativement meilleure, indique le boucher. Et elle rend moins d'eau que le veau blanc.» Pour lui, la mise en application de l'ordonnance est donc une bonne chose. «Les veaux dont la chair est blanche sont carencés, souligne le spécialiste. En fournissant une alimentation qui respecte les besoins des animaux, on améliore le bien-être de ceux-ci. Et quand les animaux vivent bien, leur viande est bonne.»

Le boucher relève également que, une fois cuite, il est difficile de distinguer visuellement la viande de veau blanche de la rouge. «Faire de la viande blanche est essentiellement une question d'apparence

à l'étal.» Les clients ne risquent-ils pas de faire grise mine s'ils ne trouvent plus de chair pâle? «En expliquant aux consommateurs pourquoi la viande de veau n'est plus blanche, cela ne devrait pas poser de problèmes», prédit Vincent Bolay.

La grande distribution est aussi optimiste. Migros, dont la totalité de la viande de veau vendue sous le label TerraSuisse devra, dès 2014, provenir de veaux d'engrais élevés en plein air, salue cette amélioration du bien-être des animaux. Et Coop, qui commercialise depuis plusieurs années du veau à la chair rosée, estime que cela a peu d'impact sur les consommateurs. «La clientèle apprécie une viande de veau naturelle, avec du goût et d'une excellente qualité, explique Sabine Vulic, porte-parole du distributeur. Sachant cela, sa couleur plus foncée n'est pas un obstacle à l'achat.» Sans oublier qu'avec du veau nourri naturellement, la sauce aux morilles est facultative. (Le Matin)

Créé: 08.08.2013, 08h45

[Voir tous les commentaires](#)