

Du museau à la queue

A la redécouverte de la diversité

▷ La consommation de viande s'est modifiée au fil des décennies. S'il était auparavant une évidence de manger tous les morceaux de viande, au fil du temps seuls les meilleurs ont fini par être assez bons. De nos jours, la pratique «Nose to tail» (du museau à la queue en français), consistant à utiliser l'ensemble de l'animal abattu, connaît un regain de succès. Dans un monde globalisé, le retour aux saveurs du terroir et aux recettes de nos grands-mères est devenu un besoin.

DE MONIKA NEIDHART

En 1965, en Suisse, la consommation de viande par personne s'élevait à presque 52 kg par année. La viande de porc était la plus prisée (28,3 kg) et provenait à 95% de la production indigène (contre 66% pour le bœuf et 41% pour la volaille). L'hiver était alors la période pour tuer le cochon. Pour nous, les enfants, c'était jour de fête lorsque le boucher à domicile arrivait à la ferme et abattait l'un des porcs conservés pour notre consommation personnelle. Tout comme nous étions présents à la naissance des veaux, nous assistions au coup de feu qui abattait l'animal. Le sang était recueilli. Ensuite, le boucher y ajoutait le lait, la crème, les épices et la fondue d'oignons préparée au saindoux par maman, et nous faisait goûter. Le gros intestin une fois lavé pouvait contenir au moins un litre de sang, et le boudin ainsi préparé était le repas de midi de ce jour particulier. Le boucher découpait les deux moitiés de l'animal en différents morceaux. Le cou, la tête, la couenne étaient transformés en charcuterie et en fromage de tête. Notre mère enduisait les morceaux de viande de marinade. Ils étaient ensuite fumés dans la cheminée. Les lots de viande étaient stockés dans le congélateur collectif du village car nous n'avions pas encore de congélateur personnel. Les abats étaient consommés frais. A table, les enfants se battaient pour avoir le droit de manger la cervelle, tandis que si notre père nous y avait autorisés, nous aurions volontiers laissé les poumons qui avaient une «drôle» de consistance. Nous sentions le respect qu'il avait pour l'animal qui avait sacrifié sa vie pour nous. Le

livre de cuisine de maman, reçu à l'école lors des cours d'économie familiale et datant de 1948, contenait de nombreuses recettes de foie, de ris de veau, de tête de veau, de langue, de tripes, de bouillon d'os, de cœur, de terrine de cervelle et de ragoût de langue. Un peu de viande fraîche était offerte aux connaissances, qui se montraient reconnaissantes quand elles tuaient elles aussi le cochon. Il ne restait plus que la peau et les poils. Le boucher nous en débarrassait à la fin de la journée.

Les habitudes changent et le savoir-faire disparaît

Ces dernières décennies, les conditions de vie et les habitudes alimentaires ont beaucoup changé. Très peu suivent le circuit d'un animal, de sa naissance à sa mort. Avec l'augmentation du revenu par habitant, les morceaux nobles sont devenus accessibles. Les morceaux de viande comme le pot-au-feu ou le rôti sont moins demandés à cause du long temps de préparation. Les abats ne sont plus au goût du jour, et on sait de moins en moins comment les cuisiner de façon savoureuse. Dans la dernière version du manuel Croqu'Menus des éditions scolaires de Berne, on ne trouve plus qu'une recette de boudin noir ou blanc, une de jarrets de veau et une de brochettes de foie. La présence dans les abats de résidus toxiques de produits phytosanitaires ou de médicaments est une raison de la diminution de leur consommation. Mais cette question a perdu de sa pertinence depuis. D'un point de vue diététique, il n'y a pas de raison de ne pas manger d'abats, riches en fer et en vitamine B12. Leur teneur en gras est modérée. La teneur en purines est uniquement importante pour les patients souffrant de goutte et les femmes doivent éviter le foie de veau pendant le premier trimestre de grossesse, à cause de sa forte teneur en vitamine A. Cette modification des comportements alimentaires et de la valeur des différents morceaux de viande a des répercussions sur la transformation de la viande. De nos jours, une vache est abattue toutes les minutes dans la grande boucherie Bell d'Oensin-



River Cottage Nose-to-tail food course: communityrivercottage.net

gen. Comme il y a cinquante ans, presque rien n'est jeté ici; mais les motivations sont maintenant économiques. 48% du bœuf sont désormais éliminés sous forme de produits dérivés lors des premières étapes de la transformation: la peau, mais aussi le sang, l'estomac, les intestins, les pieds, la tête, une partie de la graisse et les abats ne sont plus utilisés pour l'alimentation humaine. Cependant, d'après la législation sur les denrées alimentaires, toutes les parties du porc et du poulet peuvent être exploitées, contrairement au bœuf et au veau, pour lesquels des règles très strictes sont appliquées depuis l'épizootie d'ESB de 1999. Dans la suite du processus de transformation, d'autres morceaux de viande, des os et de la graisse sont aussi recyclés en produits dérivés. Une petite partie des morceaux les moins demandés peut être vendue à l'exportation. Les oreilles et les pieds de porc sont de vraies friandises en Chine. Nous ne disposons pas de chiffres exacts sur la part de l'animal qui atterrit finalement dans l'assiette par rapport à celle utilisée pour la production de produits pharmaceutiques, l'alimentation animale ou l'énergie.

Les abats ouvrent de nouvelles perspectives

En 1991 Fergus Henderson a lancé un mouvement pour lutter contre la perte d'aliments de valeur. L'Anglais s'est fait connaître avec son livre de cuisine «Nose to Tail», qui présente les fondements de sa cuisine au restaurant St. Johns, à Londres. Manger «Nose to Tail» signifie pour lui qu'il serait inconvenant par rapport à l'animal de ne pas l'exploiter de la tête aux pieds. Il écrit des ouvrages engagés contre le gaspillage de nourriture, l'élevage industriel et l'oubli des compétences passées. La carte du

chef Klaus Leuenberger (15 points au GaultMillau) d'Ernen, dans le Valais, propose un Alpenmezze avec de la panade croustillante de cervelle de veau et de testicules, servie avec de la moutarde à la fraise ou encore de la langue d'agneau aux pois mange-tout et à la menthe. «Grâce à ces petites entrées, mes hôtes découvrent ces morceaux ou redécouvrent les saveurs de leur enfance. Sans compter qu'elles permettent de varier ce qu'on sert dans l'assiette», explique cet homme de 51 ans pour justifier sa carte. Pour ce qui est des abats, il fait abattre par un boucher de jeunes bovins, des veaux, des porcs lainiers, voire même des cabris de la région et il stocke lui-même la viande. Mais pourquoi se donner tant de mal? Il explique, les yeux brillants: «Les abats me laissent une grande latitude pour la préparation. En revanche, un filet reste un filet, qui aura le même goût ailleurs.» L'ancien fils d'agriculteur trouve son inspiration dans les plats traditionnels du monde entier. Les brochettes de cœur de veau sont très appréciées au Pérou, tandis que les Scandinaves fument le cœur de renne. Même le groupement de la branche, Proviande, débat du gaspillage de la viande. L'objectif de son projet «Nose to Tail» est de remonter la chaîne de création de valeur pour convaincre les restaurateurs et les consommateurs que la viande qui n'est pas destinée à la consommation humaine représente une perte. Corina Gyssler du WWF Suisse, est aussi de cet avis: «C'est une étape importante dans l'amélioration de l'exploitation de la viande, dans laquelle se cachent de nombreuses ressources. Mais la campagne ne doit pas être utilisée pour relancer la consommation de viande. Les produits carnés et laitiers, ainsi que les oeufs, représentent déjà presque la moitié de notre empreinte alimentaire.»