

Communiqué de presse

12.02.2013

Les consommateurs sensibilisés ont confiance dans la viande suisse

94% des Suissesses et des Suisses consomment de la viande, la plupart plusieurs fois par semaine. Du point de vue des consommateurs, la viande a sa place dans une alimentation équilibrée et saine, mais aussi savoureuse. Les consommateurs sont devenus plus exigeants quant à la qualité et à l'origine de la viande ainsi qu'aux conditions de détention des animaux, mais ils ont confiance dans la qualité de la viande suisse, parce que la détention animale et l'affouragement conformes aux besoins des espèces ainsi que la sécurité et les contrôles au niveau de la production satisfont à leurs exigences élevées. C'est ce qui ressort d'une étude représentative mandatée par Proviande qui vient de paraître.

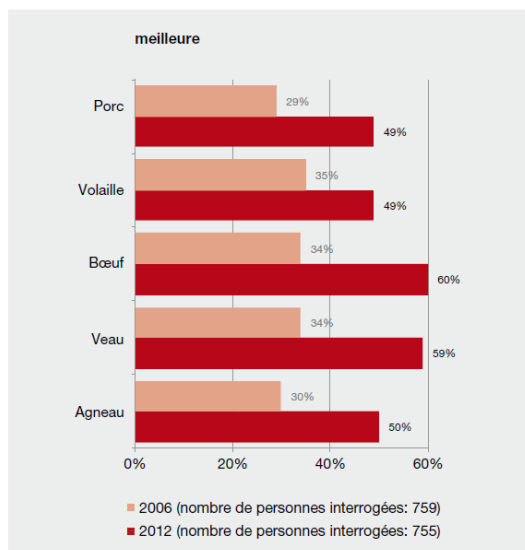
Les Suisses aiment la viande. La consommation par tête est restée stable durant ces dernières années. La plupart des consommateurs ont de la viande au menu deux à quatre fois par semaine. Savourer de la viande est un plaisir pour 82% des personnes interrogées et pour plus des trois quarts, la viande ne saurait tout simplement manquer sur une table de fête. Plus de 70% en mangent régulièrement pour rester en forme et près des deux tiers considèrent que la viande fait partie intégrante d'une alimentation complète.

On assiste à une nouvelle répartition des sortes de viandes consommées, pour des motifs liés à la santé dans la plupart des cas. La tendance est aux viandes légères comme la volaille. Par contre, la plus grande sensibilité des consommateurs au prix a fait reculer la consommation de veau.

Des exigences plus élevées

En matière de qualité de la viande, on note une tendance à des exigences plus élevées des consommateurs. Ils veulent une viande fraîche de bonne qualité, s'inquiètent de savoir si la détention animale, l'affouragement et la production sont bien conformes aux besoins des espèces et veillent davantage à l'origine de la viande, à ses substances constitutives et aux nutriments au moment de l'achat. Cela dit, ils déclarent aussi que la qualité de toutes les sortes de viandes s'est améliorée en Suisse.

Perception de la qualité pour les différentes sortes de viandes
«Que pensez-vous de la qualité des différentes sortes de viandes par rapport à avant?»



La viande suisse est conforme aux attentes élevées

La viande suisse est très bien notée par les consommateurs. De l'avis des personnes interrogées, la qualité, la détention animale et l'affouragement conformes aux besoins des espèces ainsi que les normes strictes régissant la production et la transformation répondent à des exigences très élevées. Selon ces critères, la viande suisse est significativement mieux notée que celle de production étrangère. Presque 60% des personnes interrogées jugent que la détention des animaux de rente en Suisse est respectueuse des animaux, tandis que 9% seulement sont de cet avis pour celle pratiquée à l'étranger. C'est pourquoi la grande majorité d'entre elles veulent savoir si la viande est de provenance suisse ou étrangère et préfèrent fondamentalement la viande indigène.

Abstraction faite de la grande confiance dans la qualité de la viande suisse, son coût élevé en comparaison avec l'étranger reste un aspect négatif. Aujourd'hui comme hier, le prix d'achat reste un critère important et la différence de prix est la seule raison invoquée pour la hausse des achats de viande à l'étranger.

A propos de l'étude

L'étude sur l'image de la viande en Suisse a été réalisée sur mandat de Proviande à l'automne 2012. Elle donne un tableau de la consommation de viande en général et montre l'évolution dans l'attitude des sondés par rapport à la consommation totale de viande et celle de ses différentes sortes.

La documentation de presse complète peut être téléchargée depuis www.schweizerfleisch.ch/fr/medien.html.

Contact:

Erich Schlumpf, responsable du Service de communication, Proviande / Viande Suisse

Téléphone: 031 309 41 46 / 079 633 33 77

E-mail: erich.schlumpf@proviande.ch

www.viandesuisse.ch

Proviande - l'interprofession suisse de la filière viande

Viande Suisse est une marque déposée de Proviande, l'interprofession suisse de la filière viande. Les membres de Proviande sont des organisations œuvrant tout au long de la chaîne de création de valeur Viande: producteurs, commerce de bétail, transformateurs de bétail de boucherie, de viande et de sous-produits d'abattage, ainsi que commerce de détail, importateurs et exportateurs.

Centre de compétences national pour le bétail de boucherie et la viande, Proviande encourage la collaboration des organisations et donc une filière viande de grande qualité et compétitive. Parmi ses missions, on retrouve entre autres la classification neutre de la qualité des carcasses, l'organisation et la réalisation de marchés publics de bétail de boucherie ainsi que la promotion des ventes de viande suisse en Suisse et à l'étranger. Proviande fournit ainsi des services indispensables et de grande qualité à l'ensemble de la filière suisse de la viande.