

**Dis-moi ce que
tu manges, je te
dirais qui tu es!**

10 suggestions pour la gastronomie, montrant
comment elle peut contribuer à la protection des animaux
tout en augmentant son attractivité.



SCHWEIZER TIERSCHUTZ STS

C'est l'art du cuisinier qui décide du bon goût d'un repas. Que la nourriture soit bonne pour le corps et la conscience dépend des produits employés. Par conséquent, ce qui compte en gastronomie n'est pas tant le nombre des étoiles que la prise de conscience et de responsabilité. La protection des animaux peut alors constituer un argument commercial important. Un nombre

croissant de personnes veillent à une alimentation saine et achètent de ce fait des produits issus d'élevages veillant au bien-être des animaux. La PSA aimerait montrer à la gastronomie comment une politique d'achat responsable conduit à une nourriture saine. Et comment une entreprise gastronomique peut se démarquer par rapport à la concurrence en contribuant à la protection des animaux.



1. Quoi de plus proche que l'approvisionnement dans la région

Pourquoi chercher au loin ce qui se trouve à proximité ? Chez le producteur de votre région vous pouvez vérifier directement la qualité des produits, constater si les animaux sont élevés et nourris conformément aux besoins de leur espèce. Le rapport de confiance qui s'instaurera ainsi entre vous et le producteur vous donnera plus de sécurité.

2. Viande de veau : débarrassez-vous des préjugés

La viande claire provient de veaux incorrectement nourris. Les veaux sains vivent en groupe, avec la possibilité de sortir en plein-air, et peuvent se nourrir à volonté de lait et de foin. Leur viande est plus rouge et plus aromatique. Faites-en l'essai et expliquez la différence à vos clients.



3. Poulets et dindes avec certificat d'origine, délivrés sans ordonnance

Les antibiotiques et autres médicaments sont autant de composants peu appétissants, indésirables dans la viande de volaille. Les poulets et dindes des élevages intensifs sont sujets aux maladies et sélectionnés à outrance. Les volailles élevées en plein-air, dans un environnement naturel, se développent dans un milieu respectant leur bien-être et fournissent de la viande et des œufs bons par le goût et pour la santé.



4. Se sentir bien dans sa peau n'est pas le sort de bien des porcs

Les souffrances commencent peu après la naissance : la castration des porcelets, sans anesthésie, est une pure torture.

Les porcs qui peuvent régulièrement sortir en plein-air sont plus heureux. Leur viande est maigre et répond à la demande des clients. Pourquoi ne pas essayer la viande de jeunes porcs mâles non castrés ? Nous vous dirons où en trouver !



5. Souffrances cachées

Les œufs sont une importante matière première pour la cuisine. Ils entrent dans de nombreux aliments tels que les pâtes, les pâtisseries ou des produits semi-finis. Le coût est souvent le facteur décisif à l'achat. Mais ce sont les poules pondeuses qui payent le prix des œufs bon marché. Les œufs d'importation proviennent en majorité d'élevages intensifs. Donnez la préférence à des œufs provenant d'élevages en plein-air suisses et déclarez-le sur votre carte de menus.



6. Les mets exotiques ne sont pas forcément signe de créativité

Ragoût de kangourou, steak de singe ou filet d'antilope ? Une cuisine raffinée ne se distingue pas forcément par l'emploi d'espèces exotiques. Laissons cela aux peuples indigènes qui dépendent de ces espèces. Une escalope de porc laineux, un rôti de chèvre bottée ou une entrecôte de vache grise rhétique sont autant de mets délicieux et peu communs.



7. Peut-on jouir de produits d'animaux souffrants ?

Manger doit faire plaisir. Or l'appétit peut venir à vous manquer en pensant aux souffrances endurées par les animaux fournissant le foie gras, les cuisses de grenouilles ou les ailerons de requins. Une gastronomie de qualité sait facilement renoncer à ces délicatesses et est consciente de sa responsabilité.



8. Se sentir comme un poisson dans l'eau

Le poisson a la réputation d'être un mets léger, bon pour la santé. Aussi, la consommation de poisson augmente-t-elle en Suisse.

Toutefois, de nombreux poissons issus d'élevages intensifs souffrent de stress et sont sujets aux maladies. Ces élevages emploient beaucoup de médicaments. Les bassins à poissons dans les restaurants sont également cause de stress. Donnez donc la préférence aux poissons élevés ou pêchés selon les directives de l'organisation « fair-fish » contrôlées par le service de contrôle de la PSA.



9. Clarté dans la jungle des labels

Pour plus de sûreté à l'achat faites confiance aux produits portant des labels. Ces derniers définissent clairement les directives d'élevage et d'alimentation des animaux. Des contrôles réguliers d'organismes indépendants comme la PSA garantissent le respect de ces directives. Une nouvelle fiche technique et une brochure détaillée du WWF, de la Fondation pour la protection des consommateurs et de la PSA vous aident à vous y retrouver et précisent les différences.



10. La protection des animaux comme argument de vente

Alerté par les nombreux scandales ayant récemment touché les produits alimentaires, un nombre croissant de consommateurs est devenu plus critique. De plus, la protection des animaux joue un grand rôle aux yeux du public. De façon générale, il est plus sain de consommer moins de viande, mais alors d'animaux élevés en plein-air. En tant qu'entreprise gastronomique profitez de l'occasion et tirez profit de produits provenant d'animaux élevés avec le respect qu'il se doit. Vous aurez un avantage certain face à la concurrence !



Sachez ce que vous mangez » ne concerne pas seulement le consommateur, mais aussi son hôte. Les gastronomes réfléchis ont adopté ce principe non seulement par conviction, mais dans leur propre intérêt. Ils répondent aux souhaits de leur clientèle en matière de protection des

animaux dans le domaine de la gastronomie. Les exemples de diverses entreprises montrent comment répondre concrètement et avec succès à cette demande, et comment communiquer cette démarche.

« Manger en bonne conscience »

« Le bonheur des animaux nous tient à cœur. C'est pourquoi nous utilisons uniquement de la viande de producteurs que nous connaissons et qui élèvent les animaux selon les besoins propres à leur espèce. Par souci de la protection des animaux nous renonçons intentionnellement à des délicatesses douteuses comme le foie gras, les ailerons de requins ou le homard. Nos clients apprécient notre engagement ».

Félix Suter et Sandra Marugg, Wirtshaus zur Säge, 4112 Flüh, SO

« Mets naturels et sains, mais de haut niveau gastronomique »

« Le restaurant de l'hôtel Aubier, dominant le lac de Neuchâtel, mise sur une alimentation saine. C'est pourquoi nous n'utilisons évidemment que des produits Demeter de production biologique et de la viande « kagfreiland » provenant d'élevages naturels. Les animaux proviennent de notre propre ferme qui n'est qu'à courte distance de l'abattoir ».

Ueli Hurter, hôtel et restaurant L'Aubier, 2037 Montézillon NE, www.aubier.ch

« Une délicatesse végétarienne »

Nous faisons depuis plus de 100 ans la joie de notre nombreuse clientèle, avec des menus sans viande ni poisson. C'est l'une des raisons, mais pas la seule, qui fait le bonheur d'un repas chez Hiltl. Le restaurant Hiltl, créé en 1898, fut le premier restaurant végétarien fondé en Europe. L'établissement est tenu par la famille Hiltl depuis quatre générations ».

Rolf Hiltl, restaurant Hiltl, 8001 Zurich, www.hiltl.ch

« Bio, également pour la viande »

« Dans notre restaurant self-service, récemment ouvert dans le magasin Coop-Pfauen, nous utilisons uniquement des produits bio portant le label du bourgeon. Ceci vaut évidemment aussi pour la viande qui provient d'entreprises d'élevage bio. Coop applique ainsi de façon conséquente sa stratégie Naturaplan ».

Markus Maeder, gérant du restaurant Coop Basel City Pfauen, 4051 Bâle

