



Viande et Traiteurs

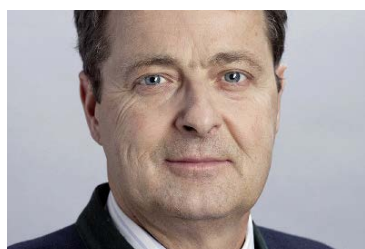
Journal Suisse des Bouchers-Charcutiers



Le Filet du mois

3

Le Conseiller aux Etats Jean-René Fournier (PDC, VS) se bat contre les mesures de régulation étatiques inutiles.



Entreprises

5

Luma Beef a emporté le Swiss Economic Award.



Aujourd'hui, Gabriel Fleury SA consomme 17% d'énergie en moins pour son installation frigorifique alors que la production a simultanément pu être augmentée de 28%.

Divers

6

Un conseiller d'orientation professionnelle dans la boucherie Yerly.



Installation frigorifique efficace chez Gabriel Fleury SA

Production accrue avec moins d'énergie

La technique du froid est un critère de production important et implique donc aussi des coûts importants dans l'industrie de transformation de la viande. L'expérience montre qu'il est possible de réduire la consommation électrique de jusqu'à 20%. L'objectif est notamment d'utiliser ce potentiel lors de l'extension et du renouvellement des installations frigorifiques. Le producteur de viande séchée valaisan, Gabriel Fleury SA, est un bon exemple des points auxquels les entreprises doivent faire attention.

Depuis que le «froid» peut être produit par des machines, il est utilisé avec intensité dans le secteur de la viande, que ce soit en production ou en transformation, lors du stockage et du transport ou encore pour la vente. Mais, la technique du froid est très économe. Une étude de l'Office fédéral de l'énergie (OFEN)

et de l'Association Suisse du Froid (ASF) montre que la transformation de la viande (en y incluant les abattoirs) consomme chaque année un bon quart de l'électricité totale produite pour la technique du froid dans l'industrie alimentaire. La consommation électrique est tout aussi importante dans la produc-

tion, les boucheries et le commerce de gros. Au total, chaque année, l'économie de la viande alimente les caisses des producteurs d'électricité à hauteur de près de 40 millions de francs.

De bons exemples montrent la voie

En se basant sur la connaissance que toutes les branches consommant beaucoup de froid sont dotées d'un potentiel d'économie d'énergie et de coûts considérable, l'ASF et l'OFEN ont créé la campagne Froid efficace en relation avec le programme Suisse énergie. La première phase, entre 2010 et 2013, a permis d'élaborer les principes de base

Table des matières

| | |
|----------------|---|
| Editorial | 2 |
| Union | 4 |
| Parte italiana | 7 |

Editorial

La traçabilité par l'ADN – rien qu'une élucubration?



Début juin et sous l'égide de Proviande, divers responsables de la branche ont été informés des nouvelles possibilités proposées par une entreprise irlandaise concernant la traçabilité de la viande à l'aide d'analyses ADN. L'idée est de déterminer et de caractériser la substance héréditaire (ADN) de chaque animal, au plus tard jusqu'à l'abattage, et ensuite de regrouper les résultats dans une seule base de données. Grâce à celle-ci, ainsi qu'à une analyse ADN analogue d'un morceau de viande du point de vente, on peut retracer directement un animal précis, ou plutôt l'histoire de cet animal. Grâce à l'isolation des fibres musculaires, il devrait en outre être possible de suivre la trace des produits contenant de la viande de différents animaux ou plutôt de caractériser chaque charge de matière première afin par exemple de limiter les risques lors d'éventuels rappels. Le fait de déterminer la qualité de la viande en utilisant l'analyse ADN doit cependant être approché de manière plus critique, car elle ne dépend pas seulement de l'hérédité, mais également de facteurs environnementaux. Car aussi prometteuse soit cette approche déjà en fonction dans la pratique, il est d'autant plus important d'éclaircir les zones d'ombre restantes, surtout celles relatives aux coûts et à leur répercussion sur le prix du produit. Tout aussi décisive devrait être une couverture aussi élevée que possible à travers toute la Suisse, c'est à dire au moins 95%. D'autres questions encore ouvertes (non exhaustif) concernent le procédé pour chaque sorte d'animal de rente, la taille et le prélèvement des échantillons (lieu, moment, propreté, logistique), la mise en pratique au niveau des PME, la période jusqu'à la présentation des résultats mais également des questions relatives à la protection des données, ou plutôt à l'encadrement de la base de données (éventuellement en combinaison avec la BDTA?). Savoir si, ou plutôt comment, ces questions seront résolues va maintenant être d'une grande importance. Inversement, cette nouvelle méthode renferme pour la première fois la possibilité de réaliser un système de traçabilité direct et qui incite à la confiance dans le secteur de la viande. En plus, cela aura, espérons-le, un effet dissuasif sur les éventuels moutons noirs, puisque il sera possible de vérifier directement leurs méfaits. La question qui se pose maintenant est de savoir si, ou plutôt jusqu'à quel point, la traçabilité par l'ADN sera capable de s'installer dans nos contrées.

Ruedi Hadorn, directeur de l'UPSV



La préparation de ces délicieuses spécialités relève de vieux et immémoriaux usages fort respectés et maintenus dans la famille Fleury.

et de développer les outils nécessaires: des moyens d'information, des guides, une garantie de performance. Lors de la deuxième phase qui durera jusqu'en 2017, l'objectif est d'ancrer les découvertes et les connaissances acquises auprès des frigoristes et les exploitants d'installations frigorifiques.

Le producteur de viande séchée valaisan, Gabriel Fleury SA, représente un bon exemple de l'utilité des informations et des autres aides. Une infrastructure obsolète, du frigorifère vieillissant et des besoins élevés en eau souterraine et potable pour le refroidissement: autant de critères qui ont renforcé la décision de la société Gabriel Fleury SA de renouveler entièrement leur installation frigorifique.

«Comme l'infrastructure technique de Gabriel Fleury SA avait

plus de 20 ans, la panne de l'installation frigorifique aurait constitué un risque d'immobilisation complète de l'ensemble de la production», explique le gérant, M. Cyrille Bagnoud. M. Bagnoud est également issu d'une entreprise traditionnelle de viande séchée valaisanne, la société Cher-Mignon SA, à laquelle la société Gabriel Fleury SA appartient depuis 2011. Lors de la planification de la nouvelle installation, les outils de la campagne Froid efficace ont joué un rôle important avec notamment les deux outils de calcul vraiment pratiques pour la consommation électrique et les émissions de CO₂ dans l'environnement de la future installation. Grâce à ces calculs, Gabriel Fleury SA a pu réaliser les économies d'énergie et de CO₂ pouvant être obtenues avec la nouvelle installation.

page 3

| | installation ancienne | installation nouvelle |
|---|-----------------------|-----------------------|
| Fluide frigorigène | R22 | R134a |
| GWP du frigorigène CO ₂ /kg | 1770 | 1430 |
| Charge de remplissage de l'installation | 320 kg | 210 kg |
| Consommation d'électricité de l'installation frigorifique kWh/a | 680 000 | 558 000 |
| Total des émissions de CO ₂ par an (équivalent) | 181 000 | 127 000 |

Données principales de la nouvelle installation frigorifique de Gabriel Fleury SA

Pour la génération du froid, la nouvelle installation de Gabriel Fleury SA dispose de deux groupes d'eau froide qui fournissent du froid aux chambres froides et au saloir. Elle est également dotée d'un refroidissement séparé pour les chambres de maturation et de séchage. Tous les systèmes frigorifiques sont raccordés à un circuit commun de refroidissement par circulation. Le refroidissement par circulation permet aujourd'hui de renoncer entièrement à l'eau souterraine ou potable. Il permet également d'utiliser la chaleur dégagée pour produire de l'eau chaude ou de la chaleur. L'énergie est accumulée dans un réservoir-tampon de 6000 litres et peut être utilisée si besoin. Grâce à un frigorigène moderne, les émissions annuelles de CO₂ ont également pu être réduites d'un tiers.

suite de la page 2

Et les résultats du renouvellement sont édifiants. Aujourd'hui, l'entreprise consomme 17% d'énergie en moins pour son installation frigorifique alors que la production a simultanément pu être augmentée de 28% avec 450 tonnes de viande séchée. L'installation utilise un frigorigène respectueux de l'environnement, avec également une consommation réduite par rapport à celle de l'ancien frigorigène. Gabriel Fleury SA peut en outre complètement renoncer à l'utilisation d'eau

souterraine ou potable pour le refroidissement. «La récupération d'énergie nous permet par ailleurs de chauffer les bureaux et les ateliers en hiver avec la chaleur récupérée», déclare avec satisfaction M. Cyrille Bagnoud. La puissance de récupération est finalement de 340 000 kWh; annuellement, 28 000 litres de fioul peuvent être économisés grâce à cette mise à neuf des installations. Les émissions de CO₂ quant à elles ont pu être réduites de 30% avec la nouvelle installation.

Daniel Gillioz, Association Suisse du Froid ASF

Toujours exiger la garantie de performance pour les nouvelles installations frigorifiques

La campagne Froid efficace recommande aux entreprises du secteur de la viande d'exiger la garantie de performance des installations frigorifiques de Suisse énergie et de l'Association Suisse du Froid ASF dans les devis lors du renouvellement ou de la construction des installations frigorifiques. Ainsi, les exploitants sont sûrs que leur nouvelle installation sera plus fiable, respectueuse de l'environnement et économique en termes de coûts de fonctionnement. Dans le cadre de la garantie de performance, des calculs simples permettent de visualiser le retour sur investissement en matière d'économies d'énergie sur la durée de vie totale de l'installation. À cet effet, la campagne met à disposition des outils permettant de calculer la consommation d'énergie et l'impact environnemental de l'installation, exprimé avec le TEWI (Total Equivalent Warming Impact). Dans le cadre de la campagne du Froid, les entreprises disposent également d'un dossier d'optimisation les aidant à considérablement réduire la consommation en énergie des installations existantes.

Vous trouverez toutes les informations, les aides et les outils sur le site internet de la campagne sous www.froidefficace.ch.

Questions de personnel

Du sang frais chez Bell

Ces derniers temps, quelques rocadés de personnel ont apporté un vent nouveau à la tête du groupe Bell. Le tout dernier changement concerne la Division Bell International: Daniel Böhny (53) va rejoindre l'entreprise où il reprendra la direction de cette Division.

Avec Lorenz Wyss (CEO et Directeur de la Division Bell Suisse), Marco Tschanz (CFO/Directeur de la Division Finances/Services) et Christian Schröder (Directeur de la Division Bell Allemagne), Daniel Böhny formera désormais la Direction du Groupe Bell. Mais il y a aussi eu des changements de personnel ces derniers temps dans les étages de la Direction de Bell Suisse. Cette division, placée directement sous les ordres de Lorenz Wyss, a été répartie en quatre secteurs. Celui des Acquisitions et Supply Chain Management est entre les mains de l'ancien Chef Charcuterie Markus Bänziger. L'ancien Chef des Acquisitions, Philipp Allemann, dirige désormais le secteur Production. Vente et Marketing sont sous la responsabilité de Christine Schlatter, alors que Finances et Services sont placés directement sous le CFO du Groupe, Marco Tschanz. Lorenz

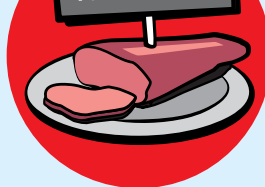
Wyss est par ailleurs assisté dans sa fonction de Directeur de Bell Suisse par Josef Dähler (Développement de l'entreprise/Projets), Christoph Schatzmann (QM/Durabilité/Production animale) et Johannes Meister (Personnel).

Avec Daniel Böhny, le Conseil d'administration a choisi une vieille connaissance. L'économiste d'entreprise était déjà actif dans le Groupe Bell de 2004 à 2008 où il était en charge du secteur Volaille. Après cela il a occupé diverses fonctions chez Transgourmet Suisse SA, filiale de Coop, où il a terminé comme Président de la direction de Prodega/Growa/Transgourmet. D'ici à son entrée en fonction le 1^{er} novembre, la Division International continuera à être conduite ad interim par le CEO Lorenz Wyss. **ew (lz)**



Daniel Böhny (Photo: Bell)

Filet du mois



Jean-René Fournier

Conseiller aux Etats (PDC, VS)

De nombreux coûts inutiles infligés à l'économie et en particulier aux PME sont liés à des mesures de régulation étatiques. Des duplications de tâches et des inutilités bureaucratiques pèsent sur les entrepreneurs et n'apportent rien à personne – tout au plus aux fonctionnaires qui doivent ou peuvent vérifier le respect de toutes ces règles.

Le Conseiller aux Etats Jean-René Fournier a au moins fait quelques pas dans la bonne direction. Il y a cinq ans, il a chargé le Conseil fédéral de mesurer et de diminuer l'ampleur des coûts inutiles de régulation. Dans le rapport qui en a suivi, le Conseil fédéral est arrivé à des conclusions aussi impressionnantes que

préoccupantes : dans douze dossiers, le potentiel d'économies se monte déjà à 10 milliards de francs. Le domaine s'étend du décompte de la taxe sur la valeur ajoutée à la formation professionnelle en passant par l'AVS et la protection de l'environnement.

Puisque le Conseil fédéral et l'administration ont apparemment des difficultés à faire véritablement baisser ces coûts, M. Fournier a maintenant remis le couvert avec une motion : il somme le gouvernement de prendre immédiatement les mesures qui s'imposent. C'est en ces mots qu'il a présenté sa proposition au Conseil des Etats: «Dans le contexte actuel, je pense que l'administration et le Conseil fédéral ne peuvent pas rester insensibles à la situation des PME, surtout lorsque l'on sait que les économies pour ces PME pourraient se compter en milliards de francs. Il suffit ici d'avoir la bonne volonté de prendre certaines mesures qui permettront à ces PME d'assainir ces coûts administratifs exagérés.» Son plaidoyer a fait son effet: malgré l'opposition du Conseil fédéral, le Conseil des Etats a accepté la motion par 24 voix contre 7. **ew**

Le filet et l'os du mois

Chaque mois, l'UPSV attribue symboliquement un filet ou un os à une personnalité que la rédaction souhaite mettre en avant, positivement ou négativement.