La vache folle en neuf questions

Autor(en): **Chassot, Janine**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Générations : aînés**

Band (Jahr): **31 (2001)**

Heft 6

PDF erstellt am: **30.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-828382

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Photo JRP

En Suisse, le cheptel bovin est très étroitement surveillé

La vache folle en neuf questions

Il ne se passe plus un jour sans que les journaux, la radio ou la TV n'évoquent le phénomène de la vache folle. Qu'en est-il exactement et peut-on encore consommer de la viande bovine?

Entre avril 1985 et février 1986, neuf vaches anglaises présentent des signes de contamination à l'encéphalite spongiforme bovine (ESB). Elles ont mangé des farines animales fabriquées avec des carcasses de moutons atteints de «tremblante». C'est le début de l'épopée de la vache folle. Articles, revues, sites Internet sont consacrés à cette catastrophe qui atteint l'ensemble de la chaîne de la viande, de l'agriculteur-éleveur au consommateur, en passant par tous les intermédiaires. Craintes, méconnaissance de la réalité, rumeurs... le consommateur s'inquiète. Tentons cependant, en neuf questions, d'y voir plus clair.

– La maladie de la vache folle, qu'est-ce que c'est?
– ESB signifie encéphalite spongiforme bovine. Cette maladie n'est due ni à un virus, ni à un bacille, mais à un prion, en fait une protéine. Elle touche le système nerveux. La bête vacille, tremble, et des ulcères apparaissent.

– L'homme peut-il être contaminé?
– Oui, on le sait, mais pas par la tremblante du mouton. Il est touché par la variante de cette maladie qui atteint les vaches, c'est-à-dire la nouvelle variante de la maladie de Creutzfeldt-Jakob (MCJ). Connue depuis longtemps, cette maladie a aussi pour origine des prions. Il n'existe pas de traitement. On ne peut compter que sur la prévention. Pour le moment, on n'a recensé aucun cas en Suisse. Cependant, selon certains spécialistes, on ne peut exclure le fait que quelques personnes aient été contaminées avant l'interdiction des organes à risque, ou par de la viande qu'ils auraient consommée à l'étranger.

– Que peut-on manger sans risque?
– Les prions ne se trouvent pas dans le lait. Ils ne se trouvent pas dans les muscles non plus, c'est-à-dire dans tout ce que l'on appelle «viande». En Suisse, actuellement, on peut manger sans risque du bœuf, de la vache, et du veau, sous forme de filets, de ragoûts, de steaks, de bouillis. La moelle épinière présentant un danger, les côtes de bœuf sont désossées. Les os à moelle (dans le jarret) ne présentent aucun risque.

– Quels sont les morceaux interdits à la consommation, et depuis quand?
– Depuis 1990, en Suisse, tous les organes dangereux sont interdits à la vente, donc à la consommation. Ils ne peuvent évidemment pas non plus entrer dans la composition de certaines préparations. C'est le cas de la cervelle, des yeux, de la moelle épinière, du thymus (ris), des intestins (boyaux de bœuf). Chez nous, seuls les boyaux de porc sont utilisés pour la confection des saucisses. Ces restrictions concernent également les moutons et les chèvres de plus de douze mois. Il faut noter que l'Union européenne n'a pris ces mêmes mesures qu'en octobre 2000!

– Peut-on connaître l'origine de la viande? Qu'est-ce que la traçabilité?
– Les associations de consommateurs se battent depuis longtemps pour que l'étiquetage soit clair à ce sujet sur les produits préemballés. Pour ce qui concerne la viande à l'étal, le boucher doit pouvoir vous informer clairement sur la provenance, à votre demande ou par des affichettes, par exemple. La traçabilité doit être possible à tout moment. Les grands distributeurs, tels Coop ou Migros, sont très sensibles à ce problème. Bêtes soignées et élevées en Suisse, provenance connue, garde, affouragement, transport, contrôle et surveillance font l'objet de soins tout particuliers.

– Qui fait les contrôles?
– Ils dépendent de l'Office vétérinaire fédéral (OVF) qui élabore les directives techniques réglementant les contrôles. Ces directives sont modifiées ou renforcées selon les circonstances. Ces contrôles sont très sévères. Menés par des vétérinaires officiels, sous la surveillance de vétérinaires cantonaux, ils concernent tous les soins aux animaux, la surveillance de leur santé, les prescriptions sur le trafic, la circulation et la traçabilité, entre autres.

– Pourquoi n'y a-t-il pas de tests systématiques ou, comme en France, des abattages?
– Entre l'infection et la déclaration de la maladie, il s'écoule de quatre à six ans. Les tests actuels ne permettent un dépistage que quelques mois avant que la maladie ne se déclare. La FRC soutient le choix des autorités de faire un dépistage ciblé, une généralisation donnant une fausse impression de sécurité. Le retrait des organes est la mesure la plus importante. Sur les conseils d'experts, on a donc jusqu'à présent renoncé à un test obligatoire.

– Que fait la Confédération?
– En matière de lutte contre l'ESB, la Suisse est considérée comme un exemple au niveau international. L'ESB est en recul. Mieux encore, début mars 2001, le Conseil fédéral a décidé de créer une unité de surveillance pour assurer la recherche et l'application des mesures de l'étable à la table. Cela implique l'analyse des aliments pour le bétail, le renforcement des tests, le contrôle de l'abattage, de l'élimination des organes, des importations de viande et de produits carnés, ainsi que le contrôle de leur utilisation. S'ajoute à cela, avec un budget de 1,1 million de francs, une campagne de recherches sur les maladies à prions et leurs actions sur l'homme et sur l'animal. Ces mesures dépendent de l'Office fédéral de la santé, de l'Office de l'agriculture, de l'Office vétérinaire fédéral. Des chimistes, des vétérinaires, des juristes vont être engagés. La FRC approuve ces mesures, qui ont pour but d'informer et de rassurer les consommateurs, tout en insistant sur l'amélioration de l'étiquetage, un moyen simple d'aider l'acheteur.

– Par rapport au jardin, aux animaux domestiques, faut-il avoir des craintes?
– Concernant les jardins, l'agriculture «bio» était une grande consommatrice d'engrais à base de farines animales (cornes, ongles), riches en azote. On trouvait aussi ces engrais dans les jardineries. Depuis le 1er janvier 2001, leur vente et leur utilisation sont interdites. Il va falloir trouver des produits de substitution, ce qui ne sera pas facile.

Concernant les animaux familiers, les chats et les chiens peuvent continuer à consommer sans danger la nourriture conçue pour eux, à condition qu'il s'agisse de produits vendus en Suisse!

Janine Chassot/FRC

Glossaire

ESB: encéphalite spongiforme bovine. Cette maladie s'attaque au système nerveux central des bovins, par l'intermédiaire de prions. Elle donne au cerveau l'aspect d'une éponge. Cette maladie entraîne une mort certaine. Cette maladie est connue depuis longtemps, chez les ovins, sous le nom de «tremblante du mouton».

Prion: (de l'anglais: proteinaceous infectious agents) ou ATNC (agents transmissibles non conventionnels). Les prions ont été découverts en 1992 par Stanley Prusiner (prix Nobel en 1997). Ceux qui causent cette maladie sont une forme altérée de la protéine normale contenue dans le cerveau. La forme inoffensive se laisserait contaminer par la seconde et deviendrait nocive à son tour. Ce prion est invincible pour l'instant et il franchit la frontière des espèces.

Traçabilité: il s'agit de la chaîne de contrôles successifs et de certificats de production et de circulation qui permet de retracer, étape par étape, le chemin d'un produit, du premier producteur au consommateur.

Renseignements: Il faut préciser que les trois offices fédéraux concernés ont lancé un site Internet d'information. Son adresse: www.bse.ch