

Déchets d'abattoirs



[1]

A l'abattage, on obtient au moins autant de viande fraîche que de déchets, tels que os, graisses et sang. Les abattoirs suisses en produisent plus de 230'000 tonnes chaque année, ce qui met l'industrie de la viande devant le gros problème de l'élimination.

Parallèlement aux nombreuses filières d'écoulement annexe que l'industrie de la viande a mis en place, l'industrie alimentaire revêt une importance croissante dans ce domaine: depuis quelque temps, de plus en plus de déchets d'abattoirs sont mélangés aux produits traditionnellement d'origine purement végétale comme les articles de boulangerie ou les produits surgelés. Voici quelques conseils pour préserver sa santé et son mode de vie végétarien en faisant ses courses.

Gélatine (alimentaire)

La gélatine est produite à partir de couenne et d'os de porcs. Elle est parfois mentionnée sous la désignation «liant». On la retrouve aussi dans certains articles vendus en magasin diététique, par exemple dans les bonbons en gomme et les barres de céréales. La gélatine est aussi utilisée comme agent clarifiant dans la production de vin et de jus de fruits.

Graisses animales

Cette désignation regroupe uniquement les graisses dérivées de l'abattage. Le beurre notamment doit faire l'objet d'une déclaration séparée.

Présure

Cette enzyme présente dans l'estomac des ruminants et provenant majoritairement du veau est utilisée comme coagulant pour la fabrication du fromage. Il existe des coagulants microbiens en guise d'alternative.

Infos complémentaires : [Le fromage est-il végétarien ?](#) [2]

Pain ???

La plupart des boulangeries se fournissent en graisses auprès des grossistes. Dès lors, si le personnel de vente n'est pas en mesure de garantir que le pain est confectionné sans produits d'abattage, il faut malheureusement partir du principe que des graisses issues des abattoirs ont été utilisées. Privilégiez le pain dont la liste complète d'ingrédients peut être fournie.

Codes E

En règle générale, les additifs avec codes E (p. ex. émulsifiants, colorants, arômes) sont présents en quantités minimales dans les produits alimentaires. Actuellement, l'industrie tend à les produire autant que faire se peut à partir de matières premières végétales. Il est donc impossible de savoir précisément quelles substances code E ont été produites à base de produits d'abattage. De plus, il existe souvent plusieurs procédés de fabrication. La majorité des acteurs de l'industrie alimentaire se montre toutefois coopérative et fournit en principe des réponses correctes aux demandes écrites pour autant que les questions soient formulées avec une grande précision. Néanmoins, aucune garantie ne peut être donnée en la matière.

Nous avons dressé la liste des codes E suspects. Vous pouvez la consulter sous la rubrique [Codes E](#) [3]

Protéines

Bien que presque tous les aliments contiennent des protéines et seraient donc susceptibles de servir de matière première, l'industrie privilégie, pour des raisons économiques, celles qui proviennent de l'œuf. Lorsqu'elles sont issues du soja ou d'autres matières premières, elles sont en règle générale déclarées comme telles. Par ailleurs, les protéines d'œuf servant fréquemment de liant, elles figurent alors sous la désignation « albumine » (blanc d'œuf).

V-Label

C'est précisément pour soutenir les consommateurs végétariens que l'Union Végétarienne Européenne (UVE) a introduit un label végétarien unique en collaboration avec les associations de végétariens de différents pays. Demandez le V-Label à votre détaillant. Lui seul permet de garantir qu'un produit est tout à fait végétarien.

Infos complémentaires sous : www.v-label.info [4].

Dernière mise-à-jour: 28.03.2019

Source URL (modified on 28.03.2019 - 14:26): https://www.swissveg.ch/dechets_abattoir?language=fr

Links

[1] https://www.swissveg.ch/dechets_abattoir?language=fr

[2] https://swissveg.ch/fromage_presure

[3] <https://swissveg.ch/additifs>

[4] <http://www.v-label.info>