

COMMUNIQUÉ POUR LES MÉDIAS

7 juin 2011

Service de la consommation et affaires vétérinaires Offre d'analyse des salaisons préparées par des privés

(IVS).- En Valais, la salaison de viande par des particuliers pour la consommation privée est une tradition de longue date. Dans le cadre d'une campagne de prévention, le Service de la consommation et affaires vétérinaires propose une analyse de la teneur en nitrites et nitrates dans les produits fabriqués par des privés.

Les denrées alimentaires sont conservées depuis bien longtemps grâce à la salaison et au séchage. Lors de cette fabrication, des agents de salaisons contenant des nitrates et des nitrites (saumures) sont utilisés. L'ajout de ces sels nitrés en quantité adéquate influence la couleur (rouge), l'arôme et ralentit la croissance de microorganismes dans la viande.

La mission principale du Service de la consommation et affaires vétérinaires est d'évaluer les denrées alimentaires et en particulier, de vérifier si les bonnes pratiques de fabrication sont appliquées pour la conservation des viandes salées, notamment en ce qui concerne l'utilisation des nitrites et nitrates.

Pour contribuer à ce service à la population, le Service de la consommation et affaires vétérinaires propose la prestation suivante :

- Des échantillons de salaisons (viande séchée, lard sec et jambon cru) produits par des particuliers pourront être amenés ou envoyés en courrier A jusqu'au **20 juin 2011** au Service de la consommation et affaires vétérinaires, Rue Pré-d'Amédée 2, 1950 Sion. Quantité optimale : 200 g, les bords ne sont pas appropriés pour l'analyse. Pour des questions d'organisation, nous vous demandons d'annoncer votre apport par téléphone.
- Les teneurs en nitrites et en nitrates seront mesurées par le laboratoire pour la somme de 40 francs (sans TVA).
- Le Service de la consommation et affaires vétérinaires rédigera un rapport écrit présentant l'interprétation des résultats à l'intention de la personne qui a fourni la viande.

Personne de contact : DFIS – SCAV, Joël Rossier, chimiste, 027 606 49 56.

