Zeitschrift: Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

Herausgeber: Gesellschaft Schweizer Tierärztinnen und Tierärzte

Band: 102 (1960)

Heft: 6

Rubrik: Verschiedenes

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 13.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Kommentar zur Eidgenössischen Fleischschauverordnung. Von Dr. E. Fritschi, Direktor des Eidgenössischen Veterinäramtes, und Dr. F. Riedi, Adjunkt des Eidgenössischen Veterinäramtes, 239 Seiten, Verlag M. Hügly-Herzog, Schoßhaldenstraße 18a, Bern, Preis Fr. 17.–.

In den letzten Tagen ist der Kommentar zur Eidgenössischen Fleischschauverordnung vom 11.10.57 erschienen. Diesem sind das Eidgenössische Lebensmittelgesetz vom 8.12.1905, die Verordnung über die Untersuchung der Einfuhrsendungen von Fleisch und Fleischwaren vom 7.3.1947 sowie die Kreisschreiben des Eidgenössischen Veterinäramtes betreffend Fleischschau seit Erlaß der Fleischschauverordnung bis 1959 beigegeben. Somit sind die heutigen Eidgenössischen Vorschriften über die Fleischschau im weiteren Sinne in einem Band zusammengefaßt erhältlich.

Der Kommentar enthält zu den einzelnen Artikeln eine Fülle von Angaben und Hinweisen, die auch dem bereits mit der Materie Vertrauten aufschlußreiche Auskünfte geben und zwischen den verschiedenen Vorschriften die inneren Zusammenhänge aufdecken. Es sei hier nur auf die Begriffsumschreibungen für Fleisch und Fleischwaren und auf die zur Behandlung von Fleisch und Fleischwaren zulässigen Hilfsstoffe hingewiesen.

Der Kommentar zur Eidgenössischen Fleischschauverordnung gehört in die Hände jedes Tierarztes, der sich in irgendeiner Form mit der Fleischschau zu befassen hat, und sollte auch seinen Platz finden bei Behörden, die mit der Überwachung des Verkehrs von Fleisch und Fleischwaren zu tun haben. *R. Spörri*, Schaffhausen

---

VERSCHIEDENES

Autour des métiers de la viande en France [1]

I. Commémoratifs

Sans mettre à l'épreuve nos aptitudes, le service cantonal de la formation professionnelle nous charge dès 1944 de donner chaque jeudi après-midi 2 heures de cours aux apprentis-bouchers. L'accomplissement de cette mission ne peut être inspiré par la fantaisie ou l'improvisation, mais exige de notre part une information continuelle et une recherche intéressée. En effet, les découvertes de ces dix ou quinze dernières années dans les divers domaines de la viande transforment profondément nos conceptions sur les différentes branches de la boucherie, charcuterie, préparations de viande, abattoirs, etc. Tous les jours, nous nous rendons compte que pour être fructueux, notre enseignement doit suivre le progrès, s'adapter aux tendances et méthodes modernes et disposer d'un minimum de documentation et de matériel de démonstration.

Jusqu'à maintenant, cette documentation et ce matériel sont pour ainsi dire inexistants et ainsi nous devons donner nos cours dans des conditions peu favorables *et pour les élèves et pour les maîtres*. En d'autres termes, il faut susciter l'intérêt de ces jeunes apprentis peu préparés et peu réceptifs à un enseignement livresque ou théorique, il faut meubler leur esprit de connaissances professionnelles de base; mais pour réaliser cet objectif nous ne disposons pas des moyens qui permettraient de rendre notre enseignement plus vivant et plus attrayant.

---

[1] Sur un voyage d'étude à Paris, les 17, 18, 19 mars 1959.

Un vrai pédagogue sait combler par lui-même toutes ces lacunes. Nous ne sommes pas pédagogue et, dans les circonstances données, nous avons tout naturellement projeté de nous déplacer pour voir ce qui se passe ailleurs. Notre choix se porte sur Paris et concerne spécialement:

1. Les abattoirs et la boucherie. Le commerce de la viande et des préparations de viande.
2. L'Institut de la viande et l'Ecole supérieure des métiers de la viande.
3. Le bétail de boucherie au concours agricole de Paris 1959.

II. Préparation du programme

Dès le mois de novembre 1958, nous effectuons les premières démarches pour mettre au point les détails de notre visite à Paris. A cet effet, nous prenons contact par correspondance avec:

1. La Maison des vétérinaires, 28, rue des Petits Hôtels, Paris.
2. Monsieur Chaudieu, directeur de l'Institut de la viande et de l'Ecole supérieure des métiers de la viande, Paris.
3. Monsieur le Dr Grasset, directeur du Service vétérinaire de la Seine, Paris.
4. Monsieur le Dr Foureaux, chef de service des Halles centrales, Paris.
5. Monsieur le Dr Brivois, chef de service, Abattoirs de la Villette, Paris.

III. Réalisation du programme

La réalisation de notre programme établi à l'avance se déroule sans accrocs et sans incident. Trois journées entières consacrées aux problèmes de la viande, de la boucherie, de l'enseignement nous permettent d'enrichir nos connaissances et par comparaison de reconnaître ce qui laisse à désirer dans notre enseignement.

Voici d'ailleurs l'emploi du temps de ces trois journées:

Mardi, 17 mars:

1. *04.30–10.00 heures:* Sous la direction de M. le Dr Foureaux, chef de service, visite des Halles centrales, des boucheries et charcuteries de la périphérie.

En particulier examen:

a) des différentes catégories et classes de qualité de viandes mises sur le marché;
b) de la présentation de la marchandise et découpage;
c) des locaux de commerce en gros, de boucheries, charcuteries, alimentation, primeurs, aménagement et installations frigorifiques;
d) de la manipulation et de l'hygiène générale.

2. *10.30–12.30 heures:* Visite des Abattoirs de la Villette et séance avec Monsieur le Dr Brivois, chef de service, qui nous donne toutes indications sur l'exploitation générale.

En particulier:

a) Examen du bétail vivant. Différentes races bovines et ovines, aptitudes à la viande.
b) Travail dans les abattoirs et méthodes: étourdissement, habillage, éviscération, etc.
c) Abattage selon le rite juif et intervention du rabbin.
d) Aménagement, installations.
e) Comportement des bouchers à l'égard des animaux.
f) Hygiène générale.

Aperçu sur le débit des Abattoirs de la Villette

a) Année 1958

Abattages:

1. Gros bétail	226 656 sujets
2. Veaux	186 471 sujets
3. Moutons	661 084 sujets
4. Porcs	381 159 sujets (une partie seulement)

b) Semaine du 16 au 22 février

	1959	1958
1. Gros bétail	4 181	4 225
2. Veaux	3 877	3 758
3. Moutons	13 547	11 139

3. *14.00–16.00 heures:* Séance à la Préfecture de police avec M. le Dr Thieulin, remplaçant de Monsieur le Dr Grasset, directeur des Services vétérinaires de Paris et du Département de la Seine. Discussion sur l'ensemble du problème des viandes et du ravitaillement de la capitale française.

Mercredi, 18 mars:

08.30–12.30 heures: Journée d'étude à l'Institut de la viande et
13.30–19.00 heures: à l'Ecole supérieure des métiers de la viande, soit:

a) Matinée:

1. Réception par M. Chaudieu, directeur.
2. Visite de l'école avec commentaires de M. Brune, professeur: organisation, pédagogie, matériel de démonstration, littérature professionnelle.
3. Projection d'un film documentaire sur la fièvre aphteuse et d'un film sur les «douves».
4. Démonstration et projections en salle claire au moyen de l'appareil projecteur «Vu-Graph».

b) Après-midi:

1. Cours de M. Billault, chef d'atelier responsable du département boucherie à des jeunes filles d'une école ménagère de Paris: Découpage d'une moitié de bovin. Désignation de toutes les parties par des fiches de dénomination et d'appréciation. Comment utiliser économiquement et cuire au mieux les différents morceaux.

2. Cours de M. Chartier, professeur d'économie et de français:
Comment on doit enseigner le français aux apprentis-bouchers.
Compositions sur des thèmes de boucherie, économie du bétail, administration de l'entreprise, vente et publicité.
L'orthographe porte spécialement sur des termes de boucherie.
La calligraphie et le dessin sur les différentes enseignes et annonces à afficher dans les locaux de vente.

3. Cours de M. le vétérinaire X.: Les propriétés et particularités de la viande de cheval. Les maladies du cheval et leur influence sur la viande.

4. Cours de M. Brune: Le calcul du coefficient général basé sur la valeur d'usage de chaque morceau. Cours donné avec l'aide de l'appareil à projections «Vu-Graph».

5. Conférence avec M. le directeur Chaudieu et avec M. Brune.
L'évolution du marché de la viande.
Le marché commun.
Divers.

6. Bibliothèque: «Ce qu'il faut lire.»

L'Institut de la viande et l'Ecole supérieure des métiers de la viande sont l'œuvre de la Confédération nationale de la boucherie française (boucherie et boucherie-charcuterie) et leur financement a été assuré presque entièrement par la profession. Elles sont le vivant témoignage de la foi et de la volonté mises au service de l'évolution des techniques.

Les laboratoires, ateliers, installations frigorifiques, bibliothèque, salle d'anatomie, salles de cours, bureaux, bloc sanitaire sont construits d'après les conceptions les plus modernes et partout le confort et les lois de l'hygiène cohabitent harmonieusement.

Monsieur Chaudieu reste l'âme et l'animateur de cette maison. Il est remarquablement secondé par M. Brune et par tout le corps professoral qui est trié sur le volet et fait impression.

Les français savent recevoir avec une grande cordialité. Notre qualité de Suisse nous vaut tous les honneurs et toutes les attentions. Durant la journée du 18 mars 1959, Monsieur le directeur Chaudieu et Monsieur Brune nous consacrent une bonne partie de leur temps et se dépensent avec bonne grâce pour nous faire les honneurs de leur maison et pour nous documenter sur quantité de questions qui nous intéressent.

Jeudi, 19 mars:

a) Nouvelle visite des Halles et prise de quelques clichés.

b) Concours agricole.

En particulier:

1. Examen de toutes les races bovines françaises, soit plus de 30 races.
2. Examen plus approfondi des races bovines de boucherie: Charolaise, Limousine, Normande, Maine-Anjou, etc.
3. Visite de lots de moutons: Ile de France, Berrichons, etc.
4. Visite des stands de porcs.
5. Présentation dans le ring des plus beaux étalons français: Ardennais, Percheron, Breton, Anglo-normand, arabe.
6. Visite exposition aviculture et cuniculture.
7. Visite exposition canine.
8. Visite en compagnie des représentants du marché commun d'une installation frigorifique contenant des carcasses de Charolais, limousins, normands.

Le manque de temps nous empêche de nous rendre à tous les stands intéressants de l'exposition, spécialement à celui des machines agricoles.

IV. Conclusions et observations

Ces trois journées consacrées à l'étude des thèmes choisis en vue de nous documenter sur l'enseignement à donner aux apprentis-bouchers sont utilisées au maximum et nous permettent bien de compléter notre bagage didactique.

Certes, il ne faut pas chercher aux Halles centrales et aux Abattoirs de la Villette des exemples d'hygiène, d'installations ou d'aménagements dernier cri et de bons traitements à l'égard des animaux. Non, dans ces domaines nous n'avons rien à envier aux Parisiens et ce qui existe chez nous peut être retenu comme modèle.

Mais, de notre visite, il se dégage une foule de constatations qui méritent attention et réflexion et qui représentent pour nous une excellente leçon de choses.

Aux Halles centrales, à la Villette et ailleurs aussi, c'est d'abord l'ordre *de grandeur qui impressionne.*

Quand on songe que *l'on abat par semaine* seulement à la Villette *4000 à 5000* bovins *4000* veaux, *12 000 à 15 000* moutons, on se rend compte de l'ingéniosité à déployer pour assurer dans des conditions primitives et avec des moyens dépassés par la technique moderne, le fonctionnement régulier et satisfaisant de cet énorme appareil. *C'est aussi la qualité de la marchandise* qui nous frappe. Qu'il s'agisse de bovins, veaux,

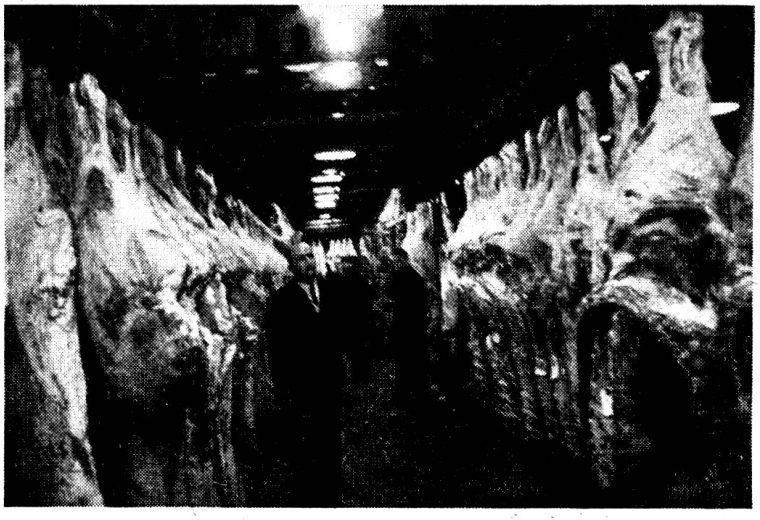
moutons, porcs, le 95 à 98% du contingent est de la viande de tout premier choix. Sur ce point particulier, le français est fort exigeant et nous sommes émerveillés des résultats obtenus dans la sélection des races de boucherie.

Enfin le découpage, la décoration, la présentation de la viande sont autant de domaines où le boucher français se montre ingénieux, progressiste et sûr de son métier. A son contact, il y a certainement beaucoup de choses à apprendre et peut-être aussi quelques-unes de nos notions à reviser.

En particulier, il nous semble que, comme le Valaisan, le boucher parisien est individualiste et en visitant quelques commerces, on enregistre une grande variété et diversité.

Depuis quelque temps déjà, il semble avoir admis l'axiome « que le client est ro et qu'il faut évoluer avec lui ». Ainsi, il sait qu'est révolue la période où os et viande étaient associés dans la vente et il en a pris son parti en se pliant aux nouvelles exigences. Il est en train de révolutionner la notion « relation poids vif–poids mort », pour adopter un nouveau langage qui montre bien la tendance actuelle : « *Rendement de la carcasse en muscles consommables* ».

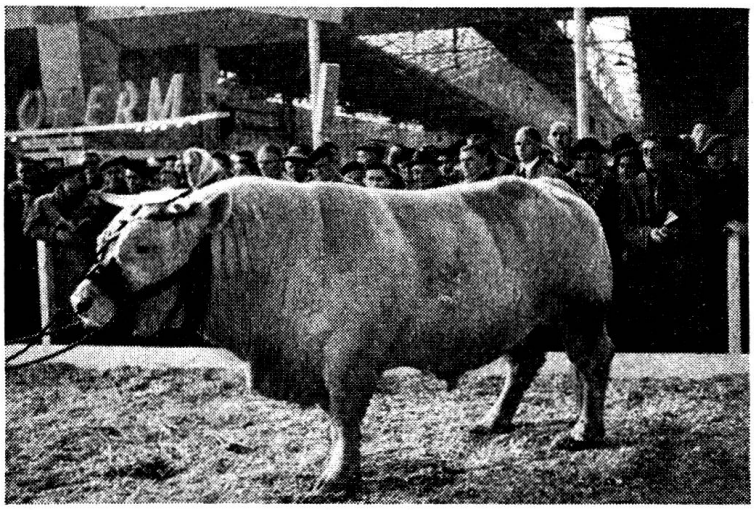
On le voit, comme dans la plupart de nos villes suisses, le consommateur se montre de plus en plus exigeant dans son choix et il n'achète que les meilleurs morceaux et ceux rapidement préparés : filets, entre-côtes, côtelettes, tandis que les autres : bouillis, ragoûts, etc. qui demandent une cuisson plus longue, restent invendables.



Ce phénomène est bien l'expression de la vie trépidante moderne qui trouve des échos jusque dans les cuisines de nos ménagères et représente aussi le principal élément qui renchérit les prix de la viande.

L'Institut de la viande et l'Ecole supérieure des métiers de la viande méritent bien leur nom. Cet établissement permet non seulement la formation théorique et pratique des apprentis-bouchers, mais aussi le perfectionnement des titulaires du certificat d'aptitude professionnelle, du certificat de fin d'apprentissage, des cadres et des agents de maîtrise des activités du bétail et des viandes, etc. Cette maison est fort accueillante et bien construite. Elle a été édifiée ces dernières années et conçue en tenant compte des exigences et tendances modernes. La disposition et l'aménagement des différents locaux se prêtent admirablement à l'instruction théorique et pratique des hommes

des métiers de la viande: laboratoires, ateliers, installations frigorifiques au rez-de-chaussée; bibliothèque, salle d'anatomie, salles de cours, bureaux, vaste galerie au premier étage; chambres de résidence et bloc sanitaire au second étage; salle à manger et cuisine dans une aile basse à part. Le tout est disposé, ordonné, équipé d'après une idée maîtresse, d'une façon rationnelle, simple et sans luxe inutile.



Monsieur Chaudieu, directeur, marque la vie de cette maison de sa forte personnalité et de ses connaissances étendues. Il est bien connu en Suisse puisqu'à maintes reprises il a visité notre pays et donné des conférences à l'Ecole de Spiez.

Il domine tous les problèmes de la boucherie et dans la discussion s'affirment une grande distinction et une vaste culture.

Monsieur le directeur Chaudieu est admirablement secondé par un corps professoral qualifié et en particulier par Monsieur le professeur Brune. Ce dernier se voue

avec enthousiasme à sa tâche et il possède de remarquables dons d'organisateur et de pédagogue.

En bref, nous pouvons dire que tout dans cet établissement est attrayant, que tout dégage une impression d'ordre, de propreté, de travail bien fait.

C'est pour nous une nouvelle occasion de reconnaître que nombre de Français valent beaucoup mieux que leur réputation. Dans ce pays, il se trouve encore fort heureusement des élites qu'il fait bon côtoyer et connaître de plus près et dont l'activité remarquable doit nous inciter, nous autres Suisses, à un peu plus de modestie et de prudence dans nos jugements.

Enfin la journée consacrée à la visite du «Concours agricole» nous permet d'apprendre à connaître d'un peu plus près les races françaises de bovins, ovins, caprins, porcins. Les trente races exposées présentent chacune leur particularité et leur intérêt.

D'une part, chez les races à aptitudes laitières on se rend compte qu'une sélection patiente et raisonnée des reproducteurs permet d'améliorer encore des aptitudes laitières et beurrières réputées. D'autre part, les races à viande atteignent un degré de perfection inégalé chez nous: Charolaise, limousine, normande, Maine-Anjou, etc. Chez ces dernières on rencontre des sujets de conformation idéale pour la boucherie avec une finesse de squelette qui n'exclut pas une charpente solide avec rendement excellent et qualité irréprochable de la chair. (En notre présence un taureau limousin s'est vendu *Fr. 1 100 000.–* francs français.)

De plus, la visite d'une installation frigorifique au sein de l'exposition nous renseigne sur les objectifs que l'on poursuit: Epaisseur des plans musculaires, rendement maximum en muscles consommables et en morceaux de choix, minimum d'os et pour le degré d'engraissement: «La graisse doit s'accumuler dans les interstices musculaires (viande persillée) plutôt que sous la peau et en couverture sur la carcasse.»

Au terme de ce compte rendu qui nous fait revivre les trois journées passées à Paris, nous éprouvons l'intime satisfaction de n'avoir pas perdu notre temps. En effet, en réalisant ce déplacement nous avons pu voir une foule de choses intéressantes, recueillir quantité de renseignements servant non seulement à meubler notre esprit, mais à améliorer et à illustrer notre enseignement. C'était d'ailleurs là le but premier de notre voyage et nous pensons l'avoir réalisé au mieux, à la mesure de nos moyens et du temps disponible.

René Cappi, Sion

PERSONELLES

† Carl Ammann-Honegger, alt Bezirkstierarzt, Frauenfeld

Am 5. März 1960 starb im Alter von 81 Jahren unser Freund und geschätzter Kollege Carl Ammann in Frauenfeld. Der Verstorbene war der einzige Sohn, geboren am 1. September 1879, des Lehrers Carl Ammann-Herzog in Gündelhart, wo er in der stillen Landschaft auch die Primarschule besuchte.

Unter dem Einfluß der Vorgänge in der Pflanzen- und Tierwelt schöpfte er Liebe zur Natur, und sein Wunsch, Tierarzt zu werden, veranlaßte ihn, nach vorausgegangenen Vorstudien, sich im Jahre 1897 an der damaligen Tierarzneischule in Zürich immatrikulieren zu lassen.

Nach ernster Arbeit unter seinen geschätzten Lehrern, den Professoren Zschokke und Rusterholz, aber auch leicht beschwingten, fröhlichen Stunden in der zu jener Zeit bestehenden Verbindung «Veterinaria» schloß er 1902 sein Studium mit dem