



Viande chevaline suisse

Table des matières

Contexte de la viande chevaline suisse	1
Culture et religions	2
Aperçus de la découpe de la viande de cheval	3
Caractéristiques de la viande chevaline	4
Rendement	4
Propositions de recettes	5
Informations relatives à la viande de poulain	7
Sources bibliographiques	8

Contexte de la viande chevaline suisse

Le cheval est loin d'occuper la première position dans la production de viande en Suisse (de même que dans le reste de l'Europe). Sur la cinquantaine de kg de viande consommée par personne, la viande chevaline représente moins de 400 g. Indigène ou importée (plus de 90% !), la viande de cheval est pourtant consommée depuis toujours. Cela dit, de tout temps et pour différentes raisons, notamment de rentabilité, l'élevage de chevaux suisses ne poursuit pas un but de production de denrées

alimentaires. Toutefois, la valorisation de la viande chevaline suisse, toutes races confondues, soutient les efforts en vue de préserver et pérenniser l'élevage chevalin et plus précisément de l'unique race chevaline indigène : le Franches-Montagnes. Malgré une orientation stratégique différente (élevage d'un cheval de loisirs), lors de transactions entre éleveurs, le prix à l'abattoir sert de prix de référence à l'ensemble de la filière.

Malheureusement, ce prix ne reflète pas la réalité économique. De nombreux éleveurs amènent sporadiquement leur cheval à l'abattoir régional (abattoirs qui tendent à se concentrer sur quelques localités). Il y a ainsi dyssynchronie entre le boucher qui est un commercial et qui fixe le prix quotidiennement et l'éleveur qui participe occasionnellement à la fixation d'un prix. La viande chevaline est ainsi un sujet délicat pour les syndicats et les fédérations d'élevage. Ils craignent une assimilation négative sur leur stratégie principale, c'est-à-dire l'élevage d'un cheval destiné au sport ou aux loisirs. Toutefois, chaque année en Suisse, env. 3'100 chevaux (poulains et chevaux adultes, toutes races confondues) sont abattus. Ce nombre tend à diminuer depuis l'introduction d'une distinction entre les animaux identifiés en tant qu'animal de rente (60% des effectifs actuels d'équidés) et ceux en tant qu'animal de compagnie (40%). Ces derniers sont irrévocablement exclus de la chaîne alimentaire.

Hormis ces considérations contextuelles, la pertinence de consommer cette viande se voit renforcée par le fait que l'élevage de chevaux en Suisse est pratiqué de manières particulièrement respectueuses des animaux (OPan), respectueuses de l'environnement (externalités environnementales positives) et fait partie du patrimoine vivant (convention de Rio, traditions vivantes en Suisse, image de marque du Canton du Jura et environs, etc.). La viande chevaline est assurément un produit original ! Forte de toutes ces particularités, la viande chevaline est inscrite au Patrimoine culinaire suisse depuis 2019.

Cultures et religions

Une particularité de la viande chevaline est que sa consommation n'est pas acceptée de tous. A travers les âges, la consommation de viande chevaline a toujours été marginale, mais sa consommation est attestée sous l'Antiquité par les Romains, les Germains, les Gaulois, les Turcs et les Tartares. Un premier coup d'arrêt est porté par le judaïsme. Dans cette religion, la notion de « casher » (mot signifiant « adéquat » ou « convenable ») règle les produits alimentaires admissibles. Seuls les mammifères qui ruminent ou qui ont le sabot fendu correspondent aux critères ; la viande chevaline est ainsi interdite pour l'ensemble de la communauté juïdique. Interdiction également au sein du bouddhisme ; le végétarisme y est prôné, sauf quelques exceptions. Le Coran est plus vague sur ce

sujet-là et ne précise pas si les équins (cheval, mulet, âne) servent à se nourrir.

L'hippophagie dépend également du « lien » créé entre les cavaliers et leur monture. Les Anglo-Saxons, férus de courses de chevaux (symbole aristocratique) considèrent les chevaux comme des animaux trop nobles pour être mangés. Le parallèle avec les chevaux de race « pur-sang arabe » pourrait expliquer le doute laissé dans les versets.

Le pape Grégoire III interdit officiellement l'hippophagie aux chrétiens en 732. Ce décret est une réponse aux rites païens scandinaves qui consistaient à sacrifier des chevaux et à manger leur chair durant des fêtes religieuses. A noter qu'à cette période, la christianisation de l'Europe est remise en cause par les musulmans qui occupent toute la péninsule Ibérique. Les armées chrétiennes ont besoin de forces vives, chevaux y compris. Cependant, différentes régions à pâturages ont continué à consommer de la viande chevaline à travers les époques: c'est le cas notamment en Suisse, où des moines ont perpétué cette consommation, tout comme notamment en Irlande, au Danemark ou encore en Espagne. Il faut attendre officiellement plus d'un millénaire, le 9 juin 1866, pour qu'une ordonnance de police autorise à nouveau la vente de viande de cheval, en France. Napoléon III voit en l'hippophagie un moyen d'améliorer la condition ouvrière et d'assurer la liberté de commerce. Il s'agissait également du fruit d'un intense lobby des milieux de protection des animaux (Isidore Geoffroy-Saint-Hilaire, professeur au Muséum, et Emile Decroix, fondateurs de la Société de Protection des Animaux). Dès cette époque, le marché ciblé pour promouvoir la viande chevaline est celui de la classe ouvrière ; trop « noble » pour l'aristocratie et trop « affectif » pour les milieux ruraux.



En parallèle, des événements historiques ont dynamisé la consommation de viande chevaline. Lors du siège de Paris en 1870, la population n'est pas préparée à cette situation et aucune réserve n'est constituée. La population se nourrit avec ce qu'elle a à sa disposition. Un chef de cuisine, M. Destaminil, publie ainsi un livre de recettes pour apprêter cette viande: « la cuisine pendant le siège, recettes pour accommoder la viande de cheval et d'âne ».

Dans la même période, Victor Hugo, dans l'Année Terrible, 1871, Lettre à une femme, place la viande chevaline au même niveau que la viande de rat: « Nous mangeons du cheval, du rat, de l'ours, de l'âne ».

Plus qu'un poème, il s'agit de la réalité de l'époque. La corporation bouchère n'a pas vu l'arrivée d'un nouveau type de viande d'un bon œil. Les boucheries chevalines ont ainsi été vues comme une nouvelle concurrence.

Aujourd'hui et depuis quelques années, des courants alternatifs combattent l'hippophagie ou la consommation de viande en général. Végétariens, végétaliens, « véganes », les personnes adeptes de ces régimes tendent vers l'« antispécisme », soit la fin d'une discrimination fondée sur l'espèce.

La priorité des acteurs de la filière est ainsi la nécessité de casser certains mythes. En effet, le cheval peut être considéré comme un animal de compagnie « bourré d'affectif ».

En fait, cette image est « construction marketing ».

En effet, la nature du cheval le montre comme un animal craintif et d'une taille imposante; la réalité est qu'il inspire la crainte des badauds.

Ces mythes semblent être liés à la culture; les Indiens ne mangent pas la viande bovine, certains pays asiatiques sont cynophages (chien), des pays africains consomment de l'éléphant et des pays nordiques de la viande de baleine. Ces préceptes culturels sont propres aux régions et évoluent au fil du temps. Le cheval est un animal de fuite. Depuis que l'être humain a découvert les qualités qui en découlent (force et rapidité), il les utilise à son profit.

Mais avant d'être capable de domestiquer les chevaux sauvages, il s'en nourrissait déjà, à condition d'arriver à les capturer.

La découverte d'ossements de chevaux préhistoriques au pied du rocher de Solutré, en Bourgogne, est à l'origine de la chasse dite « à l'abîme »: les chevaux auraient été précipités dans le vide par les chasseurs, qui les auraient ensuite récupérés pour les consommer. Mais les données archéologiques contredisent cette hypothèse, qui relève plutôt de la légende. Avec la domestication entre 4000 et 3000 av. J.-C. (Europe centrale, steppes du sud-est de l'Europe), la consommation de cheval passe au second plan. Les équidés sont alors employés comme animaux de trait et comme montures.



Cet usage est en effet plus intéressant sur le plan économique, que la production de viande; un cheval ayant besoin d'un tiers de nourriture en plus qu'un bœuf, car il digère moins efficacement l'herbe que les ruminants comme les bovins ou les moutons. De plus, les chevaux brûlent plus rapidement les calories que les bœufs.

On peut supposer que les chevaux âgés ou blessés étaient consommés une fois qu'ils avaient perdu leur utilité.

L'anthropologue Marvin Harris a écrit que pendant 3000 ans, l'ascension et le déclin des empires ont littéralement reposé sur la force équine – des chevaux dont l'élevage était axé sur la rapidité, la résistance et l'endurance dans le tumulte de la bataille, et non sur la production de lait ou de viande (cf. *Good to eat: Riddles of food and culture*, 1985, en anglais seulement). En l'an 732, le pape Grégoire III interdit l'hippophagie et dénonce comme abominables le sacrifice et la consommation rituels de cheval par les peuples païens.

Mais cette interdiction ne sera sans doute jamais totalement effective. Dans le recueil de bénédictions, *Benedictiones ad mensas*, du moine de Saint-Gall Ekkehard IV (env. 1000), il est écrit à la ligne 126: « *Sit feralis equi caro dulcis sub hac cruce Christi* » (Puisse cette viande de cheval sauvage se révéler savoureuse sous cette croix du Christ!). Le cheval « sauvage » (sans doute plutôt un cheval qui s'était échappé et était retourné à la vie sauvage) était-il réellement servi en rôti à la table du monastère? On ne le saura jamais. D'après Anne Schultz, la théorie selon laquelle la consommation de viande de cheval s'est tabouisée, et donc raréfiée, avec l'introduction

du christianisme en Europe centrale ne tient pas la route si l'on se fonde sur les fouilles effectuées dans les châteaux et les demeures seigneuriales du Haut Moyen Âge, ainsi que dans les cités urbaines et rurales. D'ailleurs, tout comme le cheval, les ovins étaient avant tout élevés, dans la plupart des villages, comme bêtes de somme et non pour leur viande ou leur lait (cf. Anne Schultz, *Essen und Trinken im Mittelalter 1000-1300*, 2011, en allemand seulement).

Dans son *Historia animalium*, le savant zurichois Conrad Gessner (1516-1565) écrit que la viande de cheval était consommée par les Sarmates, les Tartares, les Vandales et de nombreux autres peuples, de même que, lors des périodes de famine, par les guerriers et les soldats. À propos du lait de jument, il précise qu'on en faisait du fromage, appelé « Hippace » par les Latins, qui n'était pas moins apprécié que le fromage de vache.

Conclusion: trop cher et trop peu rentable pour produire de la viande, le cheval était aussi trop précieux pour servir d'animal de rente. La viande chevaline n'était consommée que dans des situations exceptionnelles, comme les guerres ou les famines, ou alors dans le cas où l'animal, trop vieux, devenait une charge inutile – au même titre que le bœuf, d'ailleurs.

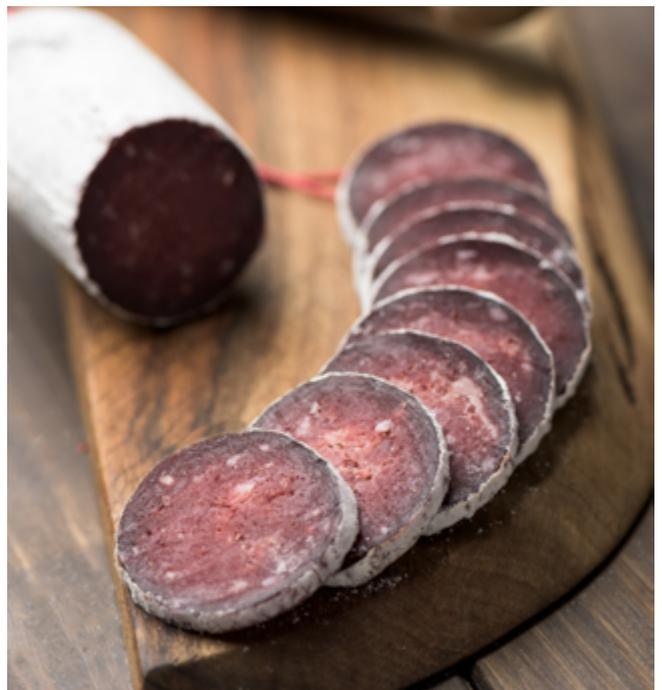


À la fin du XVIII^e siècle, la Révolution française marque la fin de l'interdiction et le retour progressif de la consommation. Selon Marvin Harris, à Paris, durant la Terreur en 1793-1794, les têtes des ennemis du peuple atterrissent dans les corbeilles posées au pied de la guillotine, tandis que leurs chevaux finissent dans les casseroles des ménagères. Les arguments religieux et sanitaires s'opposant à la consommation de cheval sont de moins en moins défendables, mais ils sont toutefois remplacés par des arguments commerciaux (les bouchers traditionnels ne voulaient pas de concurrence) et moraux (le cheval ne se mange pas).

La raison et l'esprit de l'époque mettent un terme aux superstitions de l'Ancien Régime. La consommation de viande de cheval est autorisée en France en 1866. La même année, une première boucherie chevaline ouvre ses portes à Nancy, et une deuxième à Paris, deux semaines plus tard. « Le siège de Paris de 1870 a mis fin aux préjugés que l'on avait sur la viande de cheval comme aliment », note Joseph Favre, célèbre cuisinier valaisan installé à Paris, dans son Dictionnaire universel de cuisine pratique (1994-1906). Il rapporte que la première boucherie chevaline de Londres s'est ouverte en 1878, ville où il a également travaillé à la confection d'un « grand dîner fait de cheval exclusivement », organisé par des naturalistes et le Jockey-Club.

Avec le début de l'industrialisation, un autre argument s'impose progressivement. « Napoléon III voit dans l'hippophagie un moyen d'améliorer la condition ouvrière et d'assurer la liberté de commerce », explique Olivier Lapaire, auteur d'un travail de master sur la viande chevaline suisse (Haute École spécialisée de Suisse occidentale, 2015). La viande de cheval était moins chère que celle de bœuf, ce qui profitait non seulement aux familles ayant de faibles revenus, mais aussi aux bouchers, qui pouvaient accroître leurs marges. En effet, comme les deux viandes se ressemblent beaucoup, le cheval pouvait passer pour du bœuf.

Pour prévenir ce genre de tromperies, les deux activités furent séparées : les boucheries chevalines n'avaient le droit de vendre que du cheval et du porc, mais pas de bœuf. Ainsi, l'ordonnance fédérale sur le contrôle des viandes du 11 octobre 1957 précise, dans son article 83, alinéa 1, que la viande des animaux de la race cheval et les marchandises qui en contiennent ne peuvent être transformées, fabriquées, entreposées et vendues que dans des établissements spécifiques. Ces établissements doivent porter la mention visible de « boucherie chevaline ». Ce n'est qu'après que des prescriptions de déclaration détaillées ont permis de garantir la protection contre les fraudes que le Conseil fédéral a supprimé les restrictions relatives à la viande chevaline dans la révision complète de la législation sur les denrées alimentaires, le 1^{er} mars 1995.



Selon l'estimation d'un ancien directeur suppléant de l'Office fédéral des affaires vétérinaires, les boucheries chevalines ont connu leur apogée en Suisse dans les années 1930, avec quelque 200 commerces. En 1984, elles se répartissaient dans les cantons de Vaud (52), Genève (23), Berne (16), Valais (11), Tessin (9), Neuchâtel (6), Zurich (5), Fribourg (4), Bâle-Campagne (3), Argovie (3), Saint-Gall (3), Jura (2), Thurgovie (2), Grisons (2), Bâle-Ville (1), Soleure (1), Schaffhouse (1), Zoug (1). Il en ressort des préférences régionales évidentes : 98 boucheries chevalines pour la Suisse romande, contre 38 en Suisse alémanique et 9 au Tessin (Source : Mitgliederverzeichnis der Arbeitsgemeinschaft Schweizer Pferdemetzger). Depuis la nouvelle législation de 1995, le nombre de boucheries chevalines est en baisse.

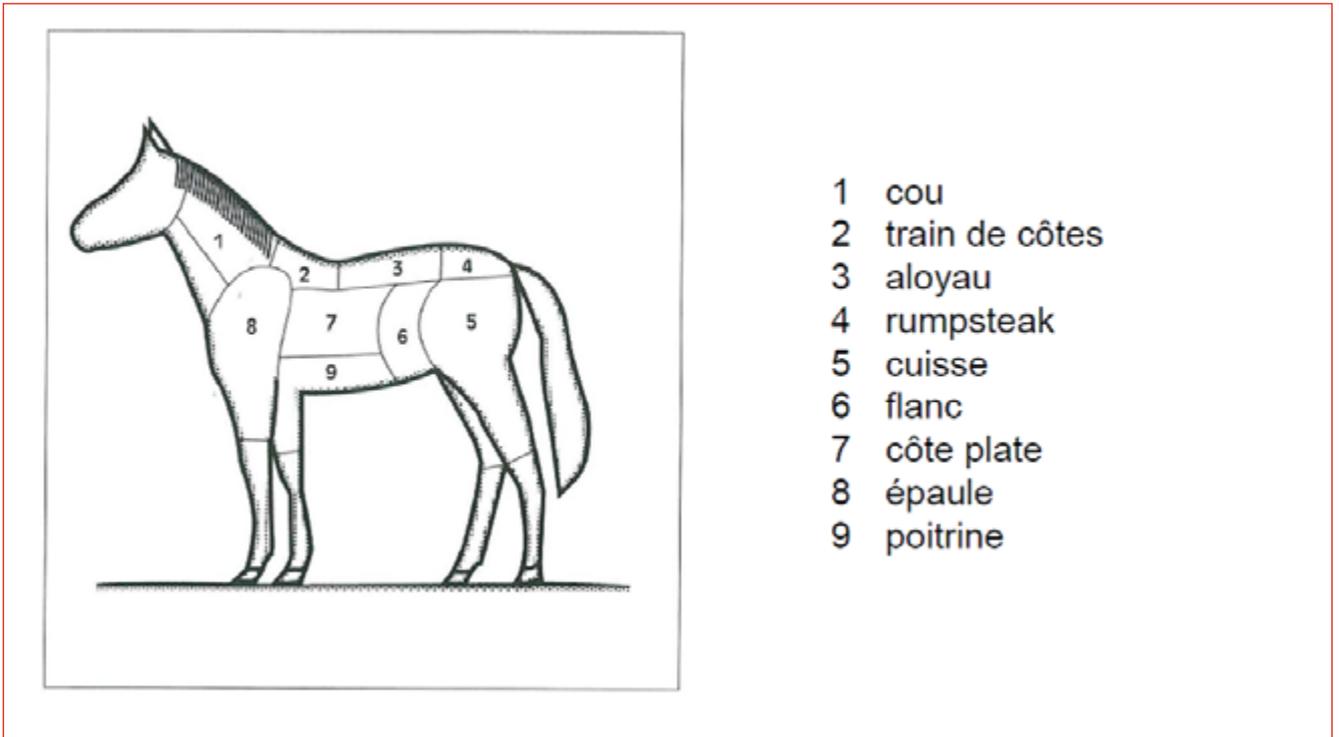
En 2018, la Suisse n'en comptait plus qu'une cinquantaine, qui offraient le même assortiment que les boucheries classiques.

Au XXe siècle, et plus particulièrement à partir de la fin des années 1950, l'usage du cheval dans l'agriculture, le transport et l'armée ne cesse de décroître. Avec la motorisation, les chevaux acquièrent de nouvelles fonctions : sports équestres, équitation de loisir ou, plus récemment, hippothérapie. Le cheval perd aussi sa vocation de viande bon marché destinée

aux ouvriers, notamment parce que le porc devient de plus en plus accessible grâce à l'élevage industriel et que, parallèlement, le pouvoir d'achat augmente. Dans les années 2010, les scandales et les débats autour de l'élevage intensif et du bien-être animal stimulent quelque peu la consommation de viande chevaline, qui reste toutefois limitée (le goût de la viande de cheval est particulier, légèrement douceâtre). Le tabou dont elle fait l'objet se perpétue, non plus en raison de superstitions ou d'interdits, mais par choix ou aversion individuelle. Ainsi, au XXIe siècle, de nombreux propriétaires préfèrent faire piquer et incinérer leurs chevaux âgés et leurs poulains déclassés, plutôt que de les amener à l'abattoir. Quant aux ânes, aux mules et aux bardeaux, ils restent moins touchés par ces tabous, ces préjugés ou ces opinions. Ils font également l'objet d'un usage alimentaire depuis des siècles. Au Tessin notamment, les salametti d'asino (salametti d'âne) et les salametti di cavallo (salametti de cheval) sont des spécialités recherchées. (Source : Patrimoine culinaire suisse)



Aperçu de la découpe de la viande de cheval



Sélectionner un morceau de viande ✓ Epaule

Epaule

palette Filet d'épaule Epais d'épaule

Source : Proviande

Caractéristiques de la viande chevaline

La viande chevaline se démarque par sa qualité constante, voire améliorée, à mesure que l'animal vieillit.

La viande maigre est plus rouge que la viande de bœuf et a un goût légèrement sucré du fait de sa teneur élevée en glycogènes. Pauvre en graisse et en cholestérol, riche en fer assimilable et en calcium, en acides gras insaturés et en acides aminés essentiels, ainsi qu'en vitamines (B12, B3, B6), la viande chevaline est un aliment sain pour l'organisme.

La consommation se limite principalement aux morceaux nobles du quartier de derrière (filet, entrecôte, steak), tandis que les morceaux du quartier de devant sont moins demandés. Les acteurs de la filière ont mobilisé les bouchers régionaux afin d'innover dans de nouvelles recettes valorisant les « avants ». 7 nouveaux produits ont ainsi été créés.

La viande de cheval se congèle très bien et se conserve 10-12 mois à -18° C.

En optant pour la qualité suisse, vous contribuez à préserver l'environnement en évitant de longs et coûteux transports de viande et vous contribuez au maintien des savoir-faire et traditions rurales.

La Craquante



La Terrine



L'Apéro



La Saucisse sèche

- Cheval-bœuf fumée
- Cheval-bœuf séchée à l'air
- Cheval-porc fumée
- Cheval-porc séchée à l'air



Rendement

	Poulain (en kg)	Poulain (en%)	Cheval (en kg)
Poids vif	300 à 350	100%	550 à 650
Poids mort	160	50%	310
Viande désossée	90	30%	185



Le parmentier

Ingrédients pour 4 personnes

- 500 g** de viande de cheval hachée
- 400 g** de pommes de terre farineuses (Désirée)
- 50 g** de beurre
- 2 cs** d'huile
- 5 g** de fleur de sel
- 1 cc** de poivres mélangés concassés

Matériel

- 4** cercles de 9 cm Ø

Temps de préparation

40-45 minutes

Préparation

1. Dans une sauteuse, faire chauffer l'huile avec 30 g de beurre, puis cuire la viande 8 minutes environ, en la retournant souvent.
2. Laisser tiédir la viande sur une planche à découper, puis la réserver.
3. Préparer une purée avec les pommes de terre, le lait tiédi et le reste de beurre. Saler, poivrer et écraser à la fourchette.

Astuce du chef :

4. Déposer les cercles beurrés sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Répartir la viande dans le fond de chaque cercle, recouvrir avec la purée, parsemer de noisettes de beurre et faire dorer au four.
5. Démouler les parmentiers en passant une lame de couteau à l'intérieur des cercles.
6. Les servir aussitôt, saupoudrés des poivres et de fleur de sel, et accompagnés d'une salade verte.



Le petit chausson chilien ou empanadas

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la pâte

250 g de farine

1 cs de paprika

8 cl de vin blanc

8 cl d'huile d'olive

Pour la farce

400 g de viande de cheval hachée

1 tomate

1/2 poivron vert

1/2 poivron rouge

1 oignon

2 gousses d'ail

20 cl de bouillon de légumes

3 cs d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Temps de préparation

Environ 1 heure

Préparation

1. Préparer la pâte en mélangeant dans un récipient la farine, une pincée de sel et le paprika.
2. Former un puits, ajouter le vin blanc et l'huile d'olive. Mélanger pour obtenir une pâte qui ne colle pas, laisser reposer 1 heure.
3. Dans une casserole, faire fondre l'oignon et les gousses d'ail hachées dans l'huile d'olive.
4. Ajouter les poivrons coupés en petits cubes, la tomate émondée et concassée, ainsi que la viande hachée. Verser le bouillon, assaisonner, laisser cuire 40 minutes à feu doux.
5. Laisser refroidir la farce et retirer le jus en excédent.
6. Préchauffer le four à 180° (Th. 6). Etaler la pâte, tailler des disques de 15 cm de diamètre environ.
7. Répartir la farce dessus, puis replier les disques pour former des chaussons.
8. Souder les bords en appuyant dessus à l'aide d'une fourchette.
9. Poser les empanadas sur une plaque de four, les cuire 12 à 15 minutes. Servir bien chaud.

Informations relatives à la viande de poulain

Quoi ? Ça se mange un poulain ?

Oui, c'est même une spécialité saisonnière et régionale. Jamais, en Suisse, les chevaux n'ont été élevés pour leur viande – ni par le passé, ni aujourd'hui. Chaque année, seuls quelques poulains, sans aptitudes à l'élevage, entrent dans le circuit de consommation. Les naissances ont lieu habituellement dans le courant du printemps, de février à mai. La décision de valoriser la viande de poulain se fait à la rentrée des pâturages, dans le courant de l'automne.

Paradoxalement, malgré une orientation stratégique différente de l'élevage suisse, le prix à l'abattoir des poulains sert de prix de référence à l'ensemble de la branche équine, orientée vers l'élevage d'un cheval ou de loisirs.

Basée sur la valorisation de l'herbe de pâturages, la viande de poulain est ainsi un produit saisonnier. Les élevages étant situés plutôt sur l'arc jurassien, la Broye et la couronne zurichoise, elle est devenue une spécialité régionale. Légèrement moins rouge que la viande de cheval, cette viande offre une qualité et une tendreté exceptionnelle.

Hormis les temps de cuisson raccourci, l'utilisation de la viande de poulain est similaire à la viande chevaline.

Raison d'être de la marque

La marque de garantie l'Originale offre au consommateur la garantie d'un produit authentique et de haute qualité. La viande chevaline suisse, base de notre gamme, est issue du terroir.

Sa qualité exceptionnelle s'appuie sur les normes suisses d'éthique, sur le respect des animaux et sur la qualité de leur élevage en pleine nature.

En achetant nos produits, vous contribuez à valoriser et à sauvegarder les races locales, mais aussi à soutenir le savoir-faire exceptionnel de toute une filière, de nos éleveurs et de nos artisans bouchers.

L'Originale Viande chevaline suisse

Sous l'égide de la Fondation Rurale Interjurassienne, une démarche a été entreprise en collaboration avec les principaux représentants de l'élevage chevalin et les boucheries régionales pour promouvoir la filière « viande chevaline ». Les acteurs se sont réunis et ont débuté un dialogue en vue d'améliorer leurs pratiques commerciales : de nouveaux produits ont ainsi été élaborés et la communication modernisée.

Viande
chevaline
suisse 
l'Originale®

Suisse. Naturellement.

Site internet:

www.viande-chevaline-suisse.ch

facebook :

Viande chevaline suisse l'Originale

Sources bibliographiques

- BALDIN, Damien, 2014. Histoire des animaux domestiques - XIXe-XXe siècle. Seuil.
- BAUER, Julien, 1996. La Nourriture cachée. Collection Que sais-je ?.
- CENTRE DE FORMATION POUR L'ECONOMIE CARNEE SUISSE ABZ et PROVIANDE. La dénomination et l'emploi des morceaux de viande. Editeur: Union Professionnelle Suisse de la Viande.
- CLUZEL, Thomas, 2013. La revue de presse internationale de Thomas Cluzel, France Culture.
- DIGARD, Jean-Pierre, 2007. Pourquoi mange-t-on certains animaux et pas d'autres ?. Edition Les Cahiers de l'Ocha. Paris: Jean-Pierre Poulain, 2007. L'Homme, le mangeur et l'animal, N°12.
- DIGARD, Jean-Pierre, 2009. Cheval et changement social. Le Mouvement Social. Editorial. Qu'ont à voir les sciences sociales avec le cheval ?. Edition La Découverte. N° 229. Page 152.
- DUFÉY, Pierre-Alain, 1999. Lebensmittel. Fleischqualität von Pferden unterschiedlichen Alters. AGRARFORSCHUNG 6, N°3. Page 99 à 102.
- DURANT, François, 2013. Le Franches-Montagnes: Une histoire ancienne, Un cheval moderne. Attelages magazine, hors-série.
- FONDATION RURALE INTERJURASSIENNE. Du cheval. Courtemelon: Proviande.
- FONDATION RURALE INTERJURASSIENNE, 2005. Etude GFK: Promotion de la Viande de Cheval.
- FRANCEAGRIMER, 2015. Les synthèses de FranceAgriMer: La production de viande chevaline en France des années 50 à aujourd'hui. Montreuil: Elevage/ Viandes, N°20.
- HIS, 2012. L'hippophagie – un tabou pour beaucoup. En toile de fond. « Bulletin » 4.
- LAPAIRE, Olivier, 2015. Analyse de la filière « viande chevaline suisse » et recommandations en vue de pérenniser la race Franches-Montagnes. Travail de Master HES SO (Genève-Delémont).
- LETEUX, Sylvain, 2005. Terrains & Travaux. L'hippophagie en France. La difficile acceptation d'une viande honteuse. Edition. ENS Cachan, N°9, Page 200.
- LEVINE, Marsha A., 1998. Eating horses: the evolutionary significance of hippophagy. Antiquity. ISSN : 0003-598X.
- ROCHE, Daniel, 2013. On mange bien les chevaux Edition L'Histoire, 28.02.2013.
- SCHEUENER, Stéphane, 2008. Viande chevaline suisse: une spécialité saisonnière et régionale, Ed. Proviande, Viande information.



Plus d'informations
sur la thématique
«gestion d'entreprise, famille»

www.agridea.ch/themes/gestion-dentreprise-famille/

**échanger
comprendre
progresser**

Impressum

Edition	AGRIDEA Jordils 1 • CP 1080 CH-1001 Lausanne T +41 (0)21 619 44 00 F +41 (0)21 617 02 61 www.agridea.ch
Auteure	Nadine Guéniat AGRIDEA
Collaboration scientifique	Olivier Lapaire FRIJ, Jacques Neuenschwander ABZ
Mise en page	AGRIDEA
Groupe	Exploitation, famille, Diversification
Mise en page	AGRIDEA
Article No.	3552
© AGRIDEA, septembre 2020	

Crédits photographiques

© Bassam Jreidi FRI