

ÉPICES ET SUISSE

CORRIGÉS

1. La popularité des épices.
 2. Un écolier qui a assisté Xavier dans la préparation de la chronique.
 3. 1,1 kilo.
 4. Le piment
 5. Il voyage aux quatre coins du monde dans sa tête
 6. Il ne provient pas d'Allemagne mais y est juste transformé en poudre.
 7. Il est monté en flèche.
 8. Les taxes douanières
 9. Les arrivées fréquentes de gens d'origine diverses.
 10. Il les utilise abondamment
 11. Les températures se sont refroidies
 12. Au petit-déjeuner
 13. En bonbons
 14. Elles se sont multipliées par 3
 15. Non, il n'y a pas d'étude scientifique qui le prouve
 16. négligeable
 17. Les méthodes empêchant d'avoir des enfants
-

TRANSCRIPTION

Yves-Alain : – On va parler maintenant d'un autre sujet. On va parler cuisine et alimentation. C'est aussi ça, On En Parle. C'est la vie quotidienne avec les épices qui ont la cote en Suisse. Les importations ont augmenté de 55 % ces dix dernières années : gingembre, piment et poivre caracolent en tête selon un communiqué de l'OFDF, l'Office Fédéral de la Douane et de la sécurité des Frontières. Une info corsée qui va pimenter cette émission grâce à vous, Xavier Bloc'h.

Xavier : – Euh oui, et puis aussi grâce à Louis, 11 ans, journaliste en herbe qui est avec nous et qui m'a aidé à finaliser ce sujet.

Yves-Alain : – Et comme on l'a déjà entendu il y a quelques instants, bienvenu au micro Louis. Tu manges des épices, toi ?

Louis : – Oui, beaucoup. Un kilo cent, c'est la quantité d'épices que les Suisses ont mangé l'an dernier en moyenne.

Xavier : – Et c'est 320 grammes de plus qu'il y a dix ans. Et les trois épices les plus consommées en Suisse, on va le dire, c'est ...

Louis : – Le gingembre.

Xavier : – Qui représente aujourd’hui un tiers des importations totales d’épices en Suisse.

Louis : – Ensuite, il y a le piment.

Xavier : – 26 % des importations d’épices.

Louis : – Le poivre arrive en troisième position.

Xavier : –11 % du total des épices importées pour le poivre.

Yves-Alain : – Alors, un kilo cent d’épices par personne dans l’année, ça me paraît énorme. Moi, quand on me parle d’épices, en tout cas, ça me fait voyager. Je pense au gingembre chinois, au piment du Mexique ou d’Andalousie. Ou encore au poivre de Cayenne, Xavier.

Louis : – Et l’Allemagne, ça ne vous fait pas rêver, Yves-Alain ?

Yves-Alain : – Alors, euh... Différemment. Voilà... Il y a des épices allemandes ?

Louis : – C’est l’Allemagne qui provient... [d’où provient en réalité] la majorité du poivre qui est consommé en Suisse.

Xavier : – Oui, mais alors attention, hein, parce que les douanes prennent toujours en compte le lieu de la dernière transformation majeure d’une épice. C’est ce que m’a expliqué Vincent Hudrio de l’Office Fédérale des Douanes. Alors, même si le poivre est importé en l’occurrence du Cambodge ou du Vietnam, majoritairement, comme il est moulu et conditionné au port de Hambourg...

Louis : – C’est donc du poivre allemand.

Yves-Alain : – Ah ! Voilà, il me semblait bien qu’il y avait une feinte. Côté prix, la facture des épices est-elle salée pour les consommatrices et les consommateurs ?

Louis : – Oui, le prix des épices vendues au kilo prennent l’ascenseur.

Xavier : – Piment, gingembre, cannelle coûtent, écoutez bien, de 25 à 50 % plus cher qu’il y a dix ans.

Louis : – Seul le prix du poivre a baissé de moins 10 %.

Yves-Alain : – Oui, la fameuse loi de l’offre et de la demande.

Louis : – Oui, mais pas seulement.

Xavier : – Ben non, parce que selon lepoivre.ch, vendeur d’épices à Payerne, c’est surtout le coût du transport et les effets conjugués des changements climatiques, puis de la pandémie qui ont fait exploser les prix.

Louis : – Mais pas tous les droits des douanes.

Xavier : – Ben non, parce que la plupart des épices importées sont très faiblement taxées, voire pas taxées du tout.

Yves-Alain : – Alors, comment expliquer le succès fulgurant des épices sur les tables suisses ? Vous avez dit donc, dans le top 3, y avait gingembre, piment et poivre.

Louis : – Métissage et fusion et voilà.

Xavier : – Oui, la société suisse est de plus en plus métissée. Elle s’est nourrie des vagues successives de migration en provenance de Méditerranée, puis du Sri Lanka, des Balkans, d’Afrique, etc. Et ces

différentes cultures bien épicées si vous me passez l'expression, se sont mélangées dans notre assiette et dans nos restos.

Louis : – C'est ce qu'on appelle la « cuisine fusion ».

Xavier : – Voilà. C'est ça. En tout cas, c'est le point de vue de Vincenzo de Rosa, restaurateur genevois avec qui j'ai discuté par téléphone, qui est patron du Café de la Place à Plant-les-Ouates et qui, lui, cuisine très épicé.

Louis : – Avec beaucoup de curry et des piments.

Xavier : – Et donc, pas mal de gingembre aussi.

Yves-Alain : – Oui, le gingembre qui fait un malheur en Suisse, surtout ben voilà avec le froid qui revient, on peut le presser, on le consomme surtout en jus, j'imagine.

Xavier : – Ouais, ben le matin, c'est le fameux shot de gingembre matinal.

Louis : – Une tendance marquée depuis quelques années.

Yves-Alain : – Un univers de concentré de gingembre qui donne un coup de fouet.

Louis : – Mais il y a mille et une autres manières de consommer du gingembre.

Xavier : – Ouais, vous avez raison, Louis. Frais, séché, en lamelles, râpé, en poudre.

Louis : – Ou même confit.

Xavier : – Raphaël Donay, patron de Fédor, commercialise, par exemple, du sirop de gingembre, des infusions du Tchai, du vinaigre, de la pâte à tartiner et même des bonbons à croquer à la mangué malienne.

Louis : – Moi, j'adore les bonbons au gingembre.

Yves-Alain : – Et on trouve aussi du gingembre avec les sushis.

Xavier : – Mais oui, vous avez raison. En très, très fines lamelles.

Louis : – Trempées dans du vinaigre.

Yves-Alain : – En Suisse, les épices ont la cote, donc. Surtout les piments et le gingembre dont l'importation a triplé en dix ans. Chronique piquante signée Louis, 11 ans et Xavier Bloc'h, dont on ne dira pas l'âge ici...

Xavier : – Hum... non, non.

Yves-Alain : – Qui est plus à l'école, en tout cas, ça c'est sûr.

Louis : – Mais la question que tout le monde se pose !

Xavier : – Ben oui, on va essayer d'y répondre. Cette surconsommation de gingembre a-t-elle fait exploser le taux de natalité ?

Yves-Alain : – Hahaha, oui, l'allusion à la fameuse vertu aphrodisiaque du gingembre. Ben alors, vérité ou légende urbaine ?

Louis : – Plutôt légende urbaine. Mais ça, c'est un adulte qui va vous l'expliquer : à vous Xavier !

Xavier : – Ouais, je rougis et je me lance. Selon le magazine français Sciences & Vie, à ce jour, aucune étude scientifique sérieuse n'a prouvé les vertus aphrodisiaques du gingembre. Mais notre

rechercheur, Bastien Von Wyss, il a creusé le sujet et épluché le gingembre. Il a comparé les quantités de gingembre importées en Suisse depuis 2011 avec la courbe des naissances. Et résultat : eh bien, pas de corrélation. Si les tonnes de gingembre ont triplé, les naissances, elles, n'ont augmenté que de 10 % en 10 ans.

Yves-Alain : – Et j'adore comme vous prenez chaque question au sérieux. Alors, effectivement, selon de vraies statistiques, l'effet aphrodisiaque avec du gingembre semble nulle.

Xavier : – Oui, mais attention, y a un biais. Notre chercheur, Bastien, n'a pas pris en compte les statistiques sur la contraception des couples, ce qui aurait peut-être un peu ajouté un petit peu de piquant à cette chronique.

Yves-Alain : – C'est pas grave, elle était déjà pas mal assaisonnée, cette chronique. Merci Xavier et merci à votre assistant du jour, Louis. Bravo à toi. On peut t'applaudir, bravo Louis !

Louis : – Merci.