



beef.ch -News Printemps 2023



(Photo: Ueli Schild)

beef.ch : passion et durabilité

beef.ch – une véritable passion ! Nous sommes heureux de partager avec vous notre passion pour l'élevage allaitant, que ce soit à la Swissopen à Brunnegg le 15/16 avril, à la beef.ch qui se déroulera dans le cadre de la LUGA à la fin avril, sur le sentier découverte « Léa et Ben chez les vaches allaitantes » à Meierskappel (LU), à partir de la fin mars, ou à Malleray-Montoz (BE) à partir du 25 mai, ou encore dans nos fermes tout au long de l'année. Daniel Lustenberger accueillera des classes primaires dans le cadre de « L'école autrement » lors de la beef.ch de la LUGA. Il évoque ce projet et son importance pour lui dans la rubrique « Entretien au coin de l'étable ».

Dans cette newsletter, nous vous dévoilons aussi des astuces pour acheter de la bonne viande de production durable même avec un budget limité, sans oublier bien sûr les conseils pour sa préparation. Finalement, dans la rubrique « Vie de vache », vous ferez connaissance avec « Uvetta, une vache polyvalente », une Piémontaise aux multiples facettes et, dans la rubrique « Vachement drôle », vous pouvez essayer d'assembler un animal Natura-Beef. Amusez-vous bien !

Autour de la beef.ch au cadre la LUGA

beef.ch Luga Lucerne - un événement passionnant

beef.ch est invitée à l'Allmend de Lucerne en tant qu'exposition spéciale de la Luga. L'ouverture des portes aura lieu le vendredi 28 avril, puis la foire durera dix jours jusqu'au 7 mai 2023. Avec ses 450 exposants de la région et de toute la Suisse, la Luga offre une énorme diversité et d'innombrables possibilités de découvertes dans les domaines de l'habitat et de la vie, de la nourriture et des boissons, de la santé et du fitness, des loisirs et de la formation.



*Site de l'exposition de l'Allmend.
(Photo : Messe Luzern AG)*

Tout le monde trouvera son compte à cette beef.ch : dans le pâturage situé derrière la tente, il sera possible d'observer dix races de vaches allaitantes différentes et d'en apprendre plus sur leurs différentes caractéristiques. Les présentations auront lieu chaque jour à 11h30 et 15h00.

Dans la tente, les activités seront placées sous le signe du jeu et de la découverte ! Nos jeunes visiteurs découvriront les postes du [sentier découverte Léa et Ben](#). De plus, le quiz animalier « [Sur les pas de Clara](#) » et le jeu de course d'animaux de notre partenaire Coop valent le détour. En outre, notre magasin à la ferme Luga invite à faire des achats et à flâner. Du café et des glaces sont prévus pour ceux et celles qui désirent s'accorder une pause agréable à l'écart de l'agitation de la foire.

La plate-forme avec sa tour d'observation de quatre mètres de haut située au milieu des pâturages de beef.ch et accessible à pied sera certainement un moment fort pour petits et grands. De là-haut, il est particulièrement facile d'observer les animaux et de profiter de la vue sur le site. Pour nous trouver, il suffit de suivre le ballon jaune de beef.ch qui voltige au-dessus des tentes !



La race Galloway sera également représentée à la Luga ! (Photo : Pierina Zemp)

Entretien au coin de l'étable avec Daniel Lustenberger, Romoos

« Je voudrais faire comprendre aux enfants que chaque bouchée de nourriture représente du travail et de l'engagement »

Daniel, tu t'occuperas de « L'école autrement » lors de la beef.ch organisée dans le cadre de la LUGA. Comment t'es-tu engagé dans ce projet ?

Mon épouse Katja et moi-même dirigeons une exploitation familiale avec des vaches allaitantes dans la région de Romoos, dans le canton de Lucerne. À côté de l'agriculture, les offres d'agritourisme sont pour nous un pilier important. Notre dortoir accueille souvent des classes d'écoliers et l'ONG Kovive organise chaque année un camp chez nous. Nous proposons « L'école à la ferme » à ces enfants et adolescents et on nous a demandé de faire bénéficier de notre expérience « L'école autrement » lors de la beef.ch.

Qu'est-ce que « L'école à la ferme » ?

« L'école à la ferme » est une offre destinée aux classes primaires pour leur permettre d'apprendre une multitude de choses en sortant au grand air et en faisant l'expérience de la ferme, avec ses plantes et ses animaux.



Chez Daniel et Katja Lustenberger, l'agriculture s'expérimente en direct. Leur fils Dario montre qu'il n'y a aucune raison d'avoir peur des poules.

Qu'est-ce que les enfants peuvent apprendre chez vous ?

Je voudrais faire comprendre aux enfants que nous produisons de la nourriture et que chaque bouchée d'aliment représente beaucoup de travail. Notre exploitation biologique, située dans la réserve de biosphère de l'Entlebuch, produit de l'excellente viande issue de l'élevage allaitant, respectueux de l'espèce et basé sur les herbages, sans soja et sans antibiotiques. D'autres fermes produisent du lait ou, dans d'autres régions, des céréales ou des légumes. L'agriculture suisse est gérée de manière très durable et avec beaucoup de passion : elle produit des denrées alimentaires de qualité.



Les vaches allaitantes et les veaux Natura-Veal broutent jour et nuit à l'extérieur quand le temps le permet. L'exploitation n'achète aucun fourrage.

Quelles sont les questions que les enfants posent régulièrement ?

Ils veulent généralement tous savoir quelle est notre plus vieille vache. Jusqu'à cet hiver, c'était Xena. Elle avait toutefois des problèmes d'articulations et ne pouvait plus grimper sur les pâturages pentus. Xena était une vache très affectueuse et bien apprivoisée : les enfants pouvaient la caresser et l'été dernier tâter le veau dans son ventre. J'avais l'habitude de demander aux enfants quel âge ils donnaient à Xena et combien de veaux elle avait déjà mis au monde. Je suis très fier qu'elle ait eu 15 veaux en bonne santé durant 17 ans et demi. Maintenant, c'est Gina qui est la doyenne. Elle aura 15 ans cet été.

Pourquoi proposes-tu « L'école à la ferme » ?

Je veux montrer que je fais un beau métier car il est souvent dénigré : on se salit, cela sent mauvais, il faut se lever tôt. C'est pourquoi j'aime aussi en montrer les avantages : nous pratiquons une production durable et indépendante dans un cadre splendide. Nous travaillons avec la nature et les animaux. Nous travaillons là où vit notre famille et pouvons par exemple dîner ensemble.

Penses-tu pouvoir transmettre ce message lors de la beef.ch ?

Le défi sera de recevoir les classes en pleine ville, à la LUGA, et non pas chez moi, sur mon exploitation. J'espère quand même que nous pourrons y apporter un peu de l'atmosphère de la ferme pour que cela plaise aux enfants et qu'ils en gardent de bons souvenirs.



Élevage allaitant dans le panorama splendide de la réserve de biosphère de l'Entlebuch : des denrées alimentaires de qualité sont produites là où d'autres viennent en vacances.

Quel est votre projet pour « L'école autrement » lors de la beef.ch ?

Nous voudrions que les enfants puissent côtoyer de près l'élevage allaitant. Il y aura différentes races de vaches accompagnées de leurs veaux. Ce serait aussi bien d'avoir un taureau, car c'est très impressionnant et fait un autre effet que les vaches. Il est aussi important de leur apprendre qu'il ne faut en aucun cas entrer sur un pâturage si le paysan n'est pas là. C'est ce que j'essaie de transmettre sur mon exploitation : avec moi vous pouvez venir voir les animaux à l'étable et les caresser, mais vous ne pouvez pas faire cela n'importe où et jamais sans la permission de l'éleveur !

Il y aura sans doute aussi un bloc sur le thème des déchets sauvages, où nous voulons apprendre aux enfants que cela fait du mal aux animaux d'ingérer des déchets en même temps que l'herbe du pré. On peut peut-être leur montrer un aimant que l'on introduit dans la panse des vaches pour que les déchets métalliques s'y accrochent et n'endommagent pas la paroi de la panse.

*Cela promet d'être une expérience passionnante pour toi et les écoliers et écolières qui viendront !
Nous souhaitons à toute ton équipe beaucoup de plaisir et de succès à la beef.ch de la LUGA !*



Katja et Daniel Lustenberger-Imboden vivent avec leurs quatre enfants Melina (15 ans), Robin (14 ans), Lenja (11 ans) et Dario (8 ans) sur l'exploitation biologique intergénérationnelle de la famille de Daniel à Romoos, dans les collines de la région du Napf à 940 mètres d'altitude. Ils exploitent 13,5 hectares de prairies et de pâturages comme base fourragère pour le troupeau qui comprend 18 vaches mères et leurs veaux Natura-Veal, ainsi qu'un taureau. En été, une partie des animaux est estivée en Valais, lieu d'origine de Katja. Mais les bêtes qui restent à Romoos sont aussi au pré jour et nuit.

À la ferme vivent encore des ânes, des poules, des poneys et des chèvres, ainsi que plusieurs chiens et chats. En hiver, Daniel travaille dans la foresterie et le service hivernal. Durant les six mois d'été, Katja s'occupe principalement de l'offre d'agritourisme : « Aventure sur la paille », le dortoir, les places de camping Nomady et la « Tiny House », louée comme petite maison de vacances.

Plus d'informations sur <https://www.baerueti.ch/>

(Photos : màd)

Et si on sortait ?

Troisième année du sentier découverte à Meierskappel : une promenade à (re)découvrir !



Pour celles et ceux qui ne connaissent pas encore le sentier découverte de Léa et Ben, en place depuis déjà deux ans à Meierskappel, il n'est pas trop tard ! Le parcours sera maintenu cette année, après avoir été raccourci à une durée de trente minutes environ. Ainsi, même les enfants en bas âge pourront découvrir, aux onze postes du sentier, l'univers de l'élevage allaitant tout en s'amusant.



Au poste des cloches, les enfants peuvent s'amuser à faire de la musique et découvrir pourquoi les vaches portent des cloches. (Photo : Vache mère Suisse)

Avec sa place de jeux et ses animaux à caresser, la ferme-découverte « Erlebnisbauernhof Gerbe » est également un bel endroit à explorer. Celles et ceux qui souhaitent prolonger leur séjour peuvent s'installer sur son terrain de camping. La ferme dispose d'un magasin de vente directe et d'un restaurant. À ne pas manquer : la promenade jusqu'au lac.



Le parc animalier de la ferme « Erlebnishof Gerbe » est l'endroit idéal pour être au contact des animaux. Grâce au panneau de prévention des accidents, le public apprend cependant qu'il ne faut jamais toucher les vaches allaitantes et leurs veaux. (Photos : Vache mère Suisse)

Pour plus d'informations sur le sentier découverte, cliquez [ici](#).

Racée

Vivre la passion de l'élevage au contact des races bovines au Swissopen



Si vous aimez les vaches et les taureaux de différentes races, ne manquez pas le Swissopen ! (Photo : Johanna Fliri)

Vous connaissez certainement notre memory des races de vaches. Mais avez-vous déjà vu en vrai toutes les races qui y figurent ? Lors du Swissopen qui aura lieu les 15 et 16 avril 2023, vous aurez l'opportunité d'observer de près 14 races de bovins à viande.

Organisé tous les deux ans à la VIANCO Arena à Brunegg, le Swissopen est le concours d'élite suisse pour bovins à viande. Des veaux, des vaches, des génisses et des taureaux y sont présentés et évalués par des juges nationaux et internationaux. Le dimanche après-midi, les juges éliront les champions de chaque race, puis les coupes des exploitations récompenseront celles qui présenteront les trois meilleurs animaux. La journée se terminera par la parade des vainqueurs, parmi lesquels seront désignés Miss et Mister Swissopen 2023. L'un des temps forts du week-end sera le Swissopen junior, où des enfants et des jeunes s'essaieront aux joies des concours d'élevage.



Des animaux les plus imposants aux plus mignons : lors du Swissopen junior, de jeunes éleveurs et éleveuses présentent des taureaux puissants, des vaches dociles ou des veaux turbulents. (Photos : Johanna Fliri)

Bien entendu, un service de restauration sera assuré. De plus amples informations ainsi que le programme détaillé et le plan d'accès sont disponibles [ici](https://beef.ch/fr/newsletter/news-fruehjahr-2023).



Le couronnement de Miss et Mister Swissopen conclut en beauté le Swissopen, comme sur ces photos de l'édition 2019. (Photo : Johanna Fliri)

Vie de vache

Uvetta, une vache polyvalente

Qui aurait l'idée d'atteler une calèche derrière une vache ? Aujourd'hui, pas grand monde. Cependant, pour Franz et Rita Blum, qui ont grandi dans l'arrière-pays lucernois et ont passé leur enfance à transporter des troncs d'arbre ou des boilles à lait sur des chars tirés par des bovins, il n'y a rien d'étonnant à cela. De l'avis de Franz Blum, une vache est bien plus facile à diriger qu'un cheval. Elle est beaucoup plus calme et ne se laisse pas irriter par les taons. En outre, autrefois il était moins onéreux d'utiliser une vache, que l'on élevait de toute manière pour la production de lait, que de devoir détenir en plus un cheval pour effectuer le travail.



Les fils de Rita et Franz Blum avec Uvetta tirant la calèche lors de la Fête champêtre au Pfannenstiel à la fin des années 1990. (Photo : Franz Blum)



C'est ainsi que Franz et sa famille ont un beau jour passé au cou d'Uvetta, une vache de la race Piémontaise, un harnais d'apprentissage pour jeune cheval. La belle s'est montrée très docile et les Blum ont effectivement pu lui faire tirer des troncs d'arbre et l'atteler à une calèche. C'est ainsi que la vache Uvetta a fait son entrée à la *Fête champêtre au Pfannenstiel*, la manifestation qui est à l'origine de la beef.ch.

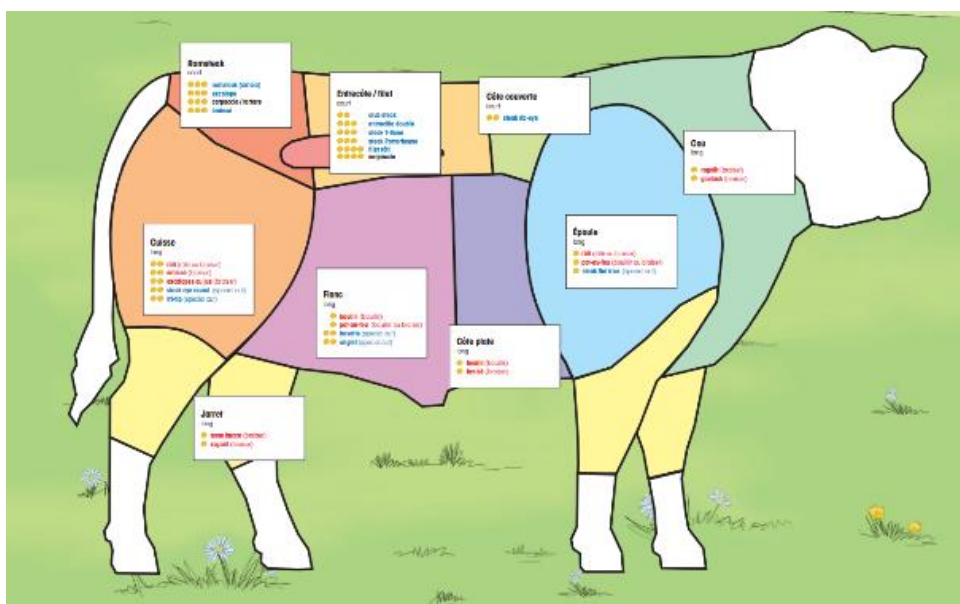
Lors d'un autre événement, il était aussi possible de monter Uvetta.

Uvetta pouvait même sauter des obstacles ! (Photos : Franz Blum)

Bon à savoir

La viande de qualité n'est pas forcément hors de prix

Il existe de nombreuses raisons de veiller à ses dépenses. Déjà, parce que la vie est de plus en plus chère : pour le même montant à la caisse, notre panier contient moins de produits. Ensuite, parce que nous devons régulièrement régler de grosses factures. Bien sûr, nous pourrions renoncer à consommer de la viande ou encore n'acheter que les produits aux prix imbattables. Mais nous pouvons aussi choisir des morceaux moins chers parmi toute la gamme Natura-Beef ou limiter notre consommation de viande au seul rôti du dimanche ; à ce propos, cette recette pourrait vous inspirer. Le ragoût, le bouilli, l'osso bucco ou les *special cuts* comme le Flat Iron Steak de Natura-Beef se vendent à bon prix et n'en sont pas moins délicieux. De plus, les *special cuts* sont particulièrement pratiques à cuisiner quand on a peu de temps devant soi.

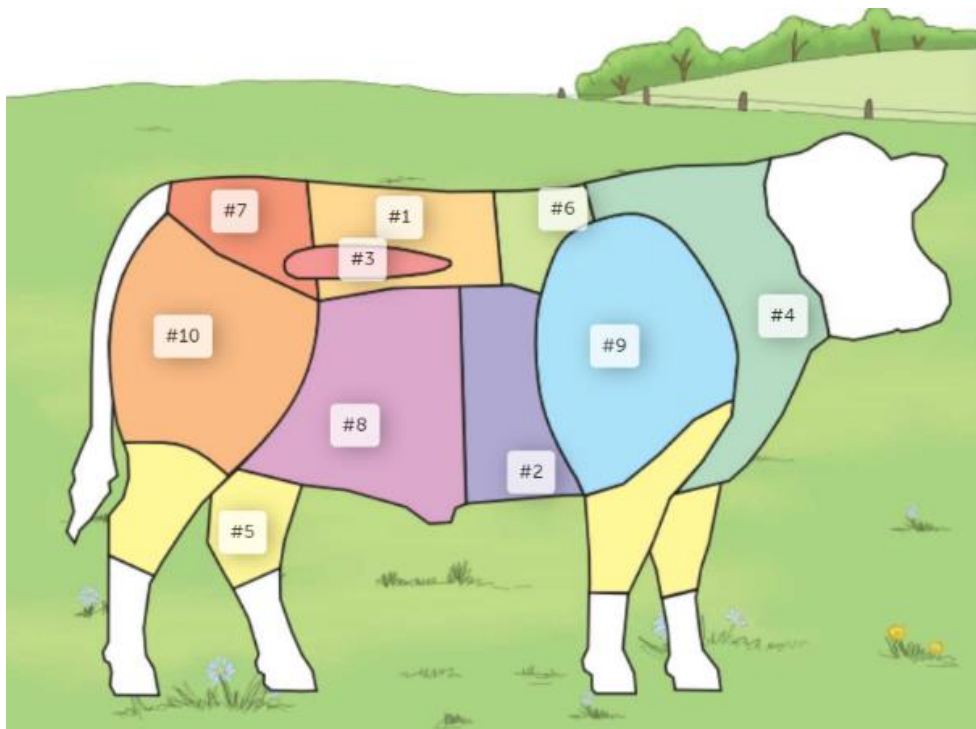


Le prix (symbolisé par le nombre de pièces jaunes), le mode et la durée de préparation varient selon le morceau de viande. Mais la viande Natura-Beef est d'excellente qualité du cou jusqu'au jarret !

Le rôti, le ragoût ou encore les *special cuts* de la marque Natura-Beef sont non seulement un bon compromis en termes de budget, mais aussi de bons produits pour votre santé et votre conscience, car ils proviennent d'animaux issus d'un élevage allaitant naturel et respectueux de l'espèce. Une viande de qualité à prix modéré : c'est donc possible !



L'élevage allaitant est respectueux des espèces et en accord avec la nature. En outre, il ménage les ressources – et le porte-monnaie, si l'on choisit les bons morceaux. (Photo : Mathias Gerber)



Où se situe quel morceau de viande ? Pouvez-vous nommer les différents morceaux d'un animal Natura-Beef ?

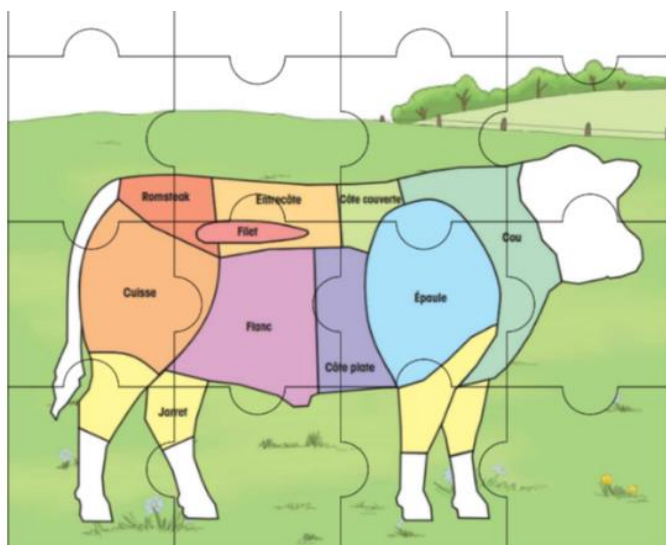
Envie de bœuf ?

Trouvez l'inspiration !

Dans l'article « La viande de qualité n'est pas forcément hors de prix », nous vous proposons des recettes pour préparer différents morceaux de viande Natura-Beef. Trouvez l'inspiration et essayez une des recettes de notre liste.

Vachement drôle

Pouvez-vous assembler les différentes parties d'un animal Natura-Beef ?



La plupart des gens savent où se trouve l'épaule d'un animal Natura-Beef. Le jarret est lui aussi facile à situer. Mais où placeriez-vous la cuisse et la côte plate ? Saurez-vous assembler rapidement les différents morceaux ? C'est parti !

https://puzzel.org/de/jigsaw/play?p=-NQ9h_TDBxkJzuExgBeB