

# programme beef.ch

## Contact avec des éleveurs de vaches allaitantes

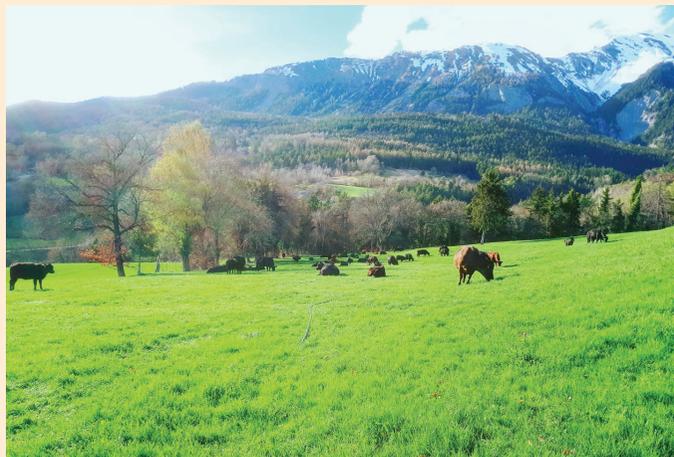
au stand de Vache mère Suisse

**Présentation du bétail** et des particularités du bétail allaitant

**Valorisation de la viande de boeuf** avec des recettes oubliées

**Animations didactiques** en lien avec l'élevage allaitant.

**Animation musicale**



## Vendredi 10 avril 2020

- 09h00 **Ouverture de la beef.ch**
- 11h30 **Accueil des premiers participants du rallye**
- 11h30 **Ouverture du buffet** - avec préparation du boeuf sous toutes ses formes
- 15h00-21h00 **Animation musicale et divertissement**  
Place de la Planta, Sion

## Samedi 11 avril 2020

- 09h00 **Ouverture de la beef.ch**
- 09h30-11h15 **Brunch à la ferme**
- 10h00-17h00 **Bell BBQ Masters**  
Manche championnat suisse 2020
- 11h30 **Partie officielle**
- 12h00 **Ouverture du buffet** - avec préparation du boeuf sous toutes ses formes
- 18h00 **Fin de la manifestation**

# Infos pratiques

## Arrivée en transports publics

Le chef-lieu du canton du Valais est facilement accessible en transports publics. La place de la Planta est à 600m de la gare de Sion, accessible à pied ou en bus, par l'Avenue de la Gare.

## Arrivée en voiture

La direction vers les parkings de la ville est signalée. Si vous venez en voiture, suivez les panneaux «Parking de la Planta» à l'Avenue de la Gare.

## Adresse

Place de la Planta, 1950 Sion



## Organisation, contact et renseignement

### CO beef.ch 2020 Sion

Vincent Roten | Président du CO  
vincroten@gmail.com | 079 623 68 31

### Vache mère Suisse

Beef Event | Stapferstrasse 2 | 5201 Brugg  
0848 80 70 10 | organisation@beef.ch | www.beef.ch

PLACE DE LA PLANTA



**beef.ch**  
le Bœuf de B à Z

Sion - Marché de Pâques  
10 - 11 avril 2020

### Sponsors diamants



### Marques de qualité





## beef.ch 2020 à sion

Le rendez-vous des épcuriens! Pour la première fois, la manifestation beef.ch 2020 fera halte à Sion. A l'occasion de cette étape au coeur des alpes, la beef.ch se déroulera en partenariat avec le «GRAND MARCHÉ DE PÂQUES».

## Le Grand marché de pâques

Le Grand Marché de Pâques de la ville de Sion attire 30'000 visiteurs chaque année. L'ambiance familiale ainsi que les quelque 200 exposants, restaurateurs et viticulteurs sont très appréciés dans toute la région.

### Sponsors diamants



### Marques de qualité



### Sponsors principaux



### Sponsors régionaux



### Partenaires d'événement



## L'élevage allaitant et ses labels de qualité

L'élevage allaitant se caractérise par une détention naturelle des animaux. Le veau reste avec sa mère après la naissance. L'alimentation se compose principalement de lait maternel, puis d'herbe et de foin. Les vaches et les veaux peuvent se déplacer librement et disposent de sorties quotidiennes au pâturage en été et sur l'aire de sortie en hiver. L'utilisation d'additifs favorisant la croissance, de protéines ou de graisses animales, d'aliments génétiquement modifiés, de soja et de graisse de palme est interdite.

Les bovins de race Angus, Grise, Limousin, Charolais ou encore Hérens, fournissent une viande de première qualité. Cette viande issue de l'élevage allaitant est commercialisée en Suisse sous les marques Natura-Veal, Natura-Beef, SwissPrimGourmet et Premium-Beef.

## Vendredi 10 avril

Possibilité de rencontrer des producteurs et d'échanger avec eux. Découverte de différentes races de vaches, accompagnées de leurs veaux, et de l'élevage allaitant dans son ensemble.



## samedi 11 avril



**Brunch de Pâques** Repas convivial dès 9h30, sous la tente de la beef.ch.

**Ferme-miniature** Les petits animaux réjouissent toujours petits et grands. Venez dire bonjour aux quelques chèvres et aux deux ânes présents pour l'occasion.

**BBQ Masters** Les championnats suisses de l'association Swiss Barbecue (SBA) ont lieu depuis 2013 dans le cadre des Bell BBQ Masters Series.

Tout le monde peut participer, aucune inscription n'est nécessaire. Il suffit de venir à la beef.ch, sur la place de la Planta, entre 10h et 17h, pour prendre part à cette manche du championnat suisse 2020 (catégorie individuel-amateur).



**Menu dégustation de boeuf sous toutes ses formes** Venez découvrir les plats de notre traiteur, à partir de morceaux souvent oubliés!