



«Nos veaux restent avec leur mère jusqu'à l'âge de dix mois environ»: Mathias Gerber, président de Vache mère Suisse.

Photo: Adrian Haldimann

40 000

animaux Natura-Beef ont été commercialisés en 2020

10 000

animaux Natura-Veal ont grandi au pâturage

5955

c'est le nombre de membres de Vache mère Suisse fin 2020

5664

exploitations membres détiennent des vaches allaitantes

37

racés différentes sont enregistrées au herd-book des bovins à viande

Du pré à la viande

VACHES ALLAITANTES

L'élevage allaitant est exigeant. Mais il en vaut la peine autant pour les animaux que les humains.

ERIK BRÜHLMANN

On a meilleur appétit quand on sait ce qu'on mange. Aujourd'hui, nous voulons tous savoir d'où viennent les aliments qui aboutissent dans nos assiettes: les fruits, les légumes et bien évidemment la viande. Cette tendance réjouit les producteurs, dont fait partie Mathias Gerber.

L'agriculteur est président de Vache mère Suisse, l'association faîtière des éleveurs et détenteurs de vaches allaitantes. Il a grandi à Bellelay, dans le Jura bernois. Après sa formation à la Haute école des sciences agronomiques, forestières et alimentaires à Zollikofen (BE), il a opté pour l'élevage de vaches allaitantes lorsqu'il a repris la ferme de son grand-oncle à Mont Tramelan. «L'exploitation était pratiquement à l'arrêt», se rappelle-t-il. C'était en 1997, et à cette période, il était pratiquement impossible de se lancer dans la production laitière. De plus, la ferme de Mont-Tramelan ne s'y prêtait pas vraiment, alors qu'il y a profusion de surfaces herbagères,

parfaitement adaptées aux besoins des vaches allaitantes. «On ne peut d'ailleurs rien faire d'autre que de mettre ces surfaces en pâture», commente l'éleveur de 48 ans. Si bien qu'il s'est lancé et a acheté quinze vaches Simmental. «Je n'ai jamais regretté mon choix, dit-il. Déjà gamin, j'avais une passion pour les vaches.»

La pâture constitue un des aspects essentiels de l'élevage allaitant. Pour se lancer, il faut donc disposer de prairies et de pâturages et ce n'est pas ce qui manque en Suisse, surtout dans les régions de montagnes et de collines où il est quasiment impossible de cultiver la terre, tandis que cet environnement est idéal pour l'élevage de vaches allaitantes.

L'élevage au pâturage

Les veaux se nourrissent d'abord du lait de leur mère puis, progressivement, d'herbe pâturée et de foin. «L'une des grandes différences d'avec l'élevage ordinaire, explique Mathias Gerber, c'est que les veaux ne sont pas séparés de leur mère. Ils restent avec elle, au sein du troupeau dans lequel se trouve souvent le taureau, leur père, jusqu'à ce qu'ils soient envoyés à l'abattoir ou qu'ils soient sevrés. Ils ont alors environ dix mois.»

De plus, la détention en stabulation libre et des sorties quotidiennes – au pâturage l'été, en enclos l'hiver – sont obligatoires. Dans une exploitation d'engraissement traditionnel, il n'y a en général pas de vèlages, les



Photo: Daniela Hunger

NATURA-BEEF A 40 ANS

Le label Natura-Beef a été créé par Vache mère Suisse il y a quarante ans. Ce label respecte le rythme naturel des vaches allaitantes: la vache mère allaite son veau et le garde avec elle au sein du troupeau. A dix mois environ, le veau part à l'abattoir et sa viande est vendue sous le label Natura-Beef. L'organe d'inspection indépendant «beef control» ainsi que la Protection Suisse des Animaux contrôlent régulièrement que les exploitations certifiées respectent le règlement de production. Le label Natura-Beef se décline également en Bio, aux directives de Natura-Beef s'ajoutent alors celles du Bourgeon Bio Suisse. On trouve la viande Natura-Beef chez Coop, dans certaines boucheries ainsi que directement à la ferme.

veaux sont achetés ailleurs, majoritairement aux exploitations de production laitière. L'élevage de vaches allaitantes représente donc un travail supplémentaire pour les producteurs. En effet, une fois par an, les vaches mettent au monde un veau. «C'est le moment le plus délicat, on doit être présent et surveiller les naissances.» Dans 90% des cas, tout se déroule bien, mais il peut toujours y avoir des complications, ne serait-ce qu'un petit veau qui ne veut pas téter. Au cours de sa vie, une vache peut avoir plus d'une dizaine de veaux. Avec un troupeau de dix-huit têtes en moyenne, inutile de dire que le travail ne manque pas.

Cette manière naturelle de s'occuper des animaux ne peut avoir que des effets bénéfiques sur leur bien-être et par conséquent sur la qualité de la viande. «Des études scientifiques ont établi qu'une viande issue d'une alimentation basée sur l'herbe et le foin est plus riche en acides gras insaturés», explique Mathias Gerber. Ces acides gras sont indispensables à notre corps, et peuvent aussi exercer une action positive sur notre taux de cholestérol. Il n'a en revanche pas encore été prouvé scientifiquement que le milieu naturel dénué de stress dans lequel grandissent les veaux ait une influence positive sur la qualité de la viande, «mais il n'y a aucune raison pour que ce ne soit pas le cas», affirme le président.

«Plus belle est la viande et moins on la marinera»

Intransigeant sur la qualité de la viande, le chef étoilé Ivo Adam livre ses astuces barbecue

Faut-il saler et épicer la viande avant ou après cuisson?

En principe après. Mais j'aime bien faire mariner certaines viandes, parfois avec des herbes aromatiques, fraîches et grossièrement hachées, et qu'on enlèvera avant de rôtir la viande, car elles deviennent amères à haute cuisson. Souvent, j'utilise de la sauce soja plutôt que du sel.

Dans quel corps gras conseillez-vous de saisir la viande?

Le mieux, c'est le beurre clarifié et l'huile. Si on a un beau morceau de viande et qu'on ne veut pas faire les choses à moitié, voilà comment procéder: chauffer une même quantité d'huile et de beurre et saisir la viande tempérée. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Mettre au four 10 à 15 minutes à



Directeur du Casino Berne et chef étoilé: Ivo Adam

120 à 160 degrés. Laisser reposer. Repasser la viande à la poêle au beurre clarifié pour la redorer. La découper et la parsemer de sel en gros grains.

Faut-il faire mariner la viande?

C'est une question de goût, mais il y a un principe de base: plus belle est la viande et moins on la marinera. Si on y tient, de grâce, pas dans une marinade toute faite.

A quel point la qualité de la viande importe-t-elle?

Celui qui se pose cette question devrait arrêter tout de suite de manger de la viande. La devise devrait être «le moins souvent est le mieux». Pour ça on doit toujours se demander d'où l'animal provient et comment il a été traité.

Quels morceaux se prêtent le mieux au barbecue?

Afin de faire connaître les avantages de la viande issue de l'élevage allaitant, l'association Vache mère Suisse a créé, en 1980 déjà, le label Natura-Beef pour la viande de bœuf, suivi du label Natura-Veal pour la viande de veau. Tous les deux garantissent que cette viande provient d'élevages exemplaires de vaches allaitantes et que les veaux sont restés auprès de leur mère toute leur vie. Les stimulateurs de croissance, les graisses animales, le soja, l'huile ou graisse de palme sont bannis de leur alimentation.

Contrôles réguliers

Les exploitations certifiées sont régulièrement contrôlées par l'organe d'inspection «beef control» ainsi que par la Protection Suisse des Animaux. Environ 4400 exploitations se sont engagées dans la production de viande certifiée Natura-Beef ou Natura-Veal.

Vache mère Suisse compte presque 6000 membres, et la tendance est à la hausse. «La pression sur les prix dans la production laitière est énorme, explique Mathias Gerber, ce qui pousse les éleveurs de vaches laitières à chercher des alternatives. L'une des meilleures est actuellement celle des vaches allaitantes.» Un effet collatéral particulièrement bienvenu de cette tendance est le renforcement de la biodiversité par l'entretien et l'accroissement des surfaces de prairies et pâturages.

Il y a longtemps que les labels Natura-Beef et Nature-Veal ont trouvé leur place sur les étals des commerçants. On les trouve chez Coop, dans certaines boucheries, aux marchés à la ferme ou en vente directe. «Chez Coop, précise Mathias Gerber, la viande labellisée Natura-Beef représente actuellement 60% des ventes de viande de bœuf.» Cela représente environ 10% de la production de viande de bœuf suisse. «Nous sommes convaincus, dit le président, que nos deux labels sont actuellement la meilleure garantie que la viande a été produite dans des conditions naturelles.»

Cette production naturelle est appréciée par les clients, qui en tiennent compte lors de leurs achats. «Il est intéressant d'observer, poursuit Mathias Gerber, que si le consommateur prend soin d'acheter en magasin une viande produite de manière naturelle, il est moins regardant quand il commande un plat au restaurant.» Vache mère Suisse souhaite donc promouvoir plus activement ses produits dans la restauration. En effet, la moitié de la viande de bœuf et de veau consommée chaque année en Suisse est mangée au restaurant.



Une collaboration du Matin Dimanche avec Vache mère Suisse