



Stefan Probst dirige la ferme Mattenhof depuis 2015. Photo: Nadine Probst

**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**  
races différentes sont enregistrées au herd-book des bovins à viande

# Le bon goût du bœuf heureux

## VACHES ALLAITANTES

Respectueux du lien entre la vache et son petit veau, l'élevage de vaches allaitantes séduit celles et ceux qui apprécient une viande nourrie à la bonne herbe de nos prés.

ERIK BRÜHLMANN

« On mange ce qu'il y a sur la table ! », voilà bien un principe qui n'a plus vraiment cours. Avant toute chose, les consommateurs d'aujourd'hui veulent savoir d'où viennent leurs aliments, quels ingrédients ils contiennent et où ils se situent en termes de durabilité ; des informations que Vache mère Suisse, l'organisation faitière des éleveurs et détenteurs de vaches allaitantes, fournit pour ses produits carnés. Il y a plus de quarante ans, l'association a lancé le label Natura-Beef, auquel est venu s'ajouter celui de Natura-Veal. Ces certifications garantissent que la viande provient d'animaux d'élevages de vaches allaitantes exemplaires. Cela signifie que les veaux vivent avec leur mère jusqu'à ce qu'ils soient prêts pour l'abattoir et que l'on a proscrit de leur nourriture tout additif favorisant la croissance, les aliments

génétiquement modifiés ainsi que le soja et l'huile ou grasse de palme.

À Rotkreuz, l'exploitation Mattenhof est labellisée Natura-Beef. Stefan Probst, 37 ans, exploite la ferme avec sa femme, Nadine, depuis 2015. L'élevage de vaches allaitantes y est cependant une tradition qui remonte à plus longtemps : « Mon père en avait à la ferme depuis 1995, raconte Stefan Probst, et en 2007 nous avons enfin eu l'opportunité de développer l'exploitation. Depuis, nous élevons des Pinzgauer. »

## DES CONDITIONS D'ELEVAGE NATURELLES

L'avantage de cette race peu courante tient à l'humeur paisible des bêtes. Environ 50 têtes de bétail – vaches, veaux et deux taureaux reproducteurs – constituent le troupeau de la ferme. « Nos animaux vivent dans les conditions les plus naturelles possibles. Ils tissent leurs relations sociales à l'intérieur du troupeau et sont moins focalisés sur nous, les humains. » Ce type d'élevage représente-t-il une plus lourde charge de travail ? Stefan Probst hausse les épaules : « Nous le faisons avec passion. Peu importe que cela nous prenne une heure de plus ou de moins. » Les bovins des Probst passent la plus grande partie de l'été dehors, dans les prés, où ils se nourrissent principalement d'herbe. En hiver, ou par très mauvais temps, une étable à stabulation libre, moderne et



## 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.

spacieuse, les accueille. « Avec les litières profondes et la fréquence des sorties, nous dépassons même les normes des programmes de bien-être des animaux SST et SRPA de la Confédération », explique Stefan, SST signifiant Systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux et SRPA, Sorties régulières en plein air.

Pour Vache mère Suisse et ses membres, le bien-être animal est un aspect central. Si les animaux vont bien, cela a un effet bénéfique sur la qualité de la viande. « Nos clients, raconte Stefan, ne cessent de nous dire qu'il y a une grosse différence dans l'assiette entre une pièce de viande provenant de l'élevage de vaches allaitantes ou d'un élevage d'engraissement habituel. » Et cette impression subjective du consommateur se vérifie scientifiquement. La viande issue d'une alimentation à base d'herbe contient sensiblement plus d'acides gras oméga-3, importants pour la santé, qu'une autre viande provenant d'un animal nourri aux fourrages concentrés.

À une époque où tout est examiné à l'aune de la durabilité, les produits carnés ne sont pas toujours vus d'un très bon œil. On dit par exemple qu'il faudrait 15 000 litres d'eau pour produire un kilo de viande de bœuf. Mais ce chiffre inclut l'eau de pluie ! Si l'on ne considère que l'eau «bleue», tirée du cycle de l'eau (eaux souterraines et industrielles), la quantité requise, selon Vache

mère Suisse, diminue à environ 200 litres. En 2014, l'Institut de recherche de l'agriculture biologique (FiBL) de Frick a même estimé la consommation d'eau bleue à seulement 15 à 60 litres. Car les bovins d'élevage allaitant ne reçoivent pour ainsi dire pas de fourrages concentrés et ne se nourrissent quasiment que d'herbe et de foin. Et sous nos latitudes, il n'y a aucun besoin d'irriguer prés et pâturages. Mais alors, la production de viande de bœuf ne concurrencerait-elle pas la production d'autres aliments, d'origine végétale ? Dans le cas de l'élevage de vaches allaitantes, la réponse est clairement négative, car les espaces de pâture suisses ne pourraient pas servir aux cultures.

## FAVORISER LA BIODIVERSITÉ

L'un des objectifs de Vache mère Suisse est de produire de la « viande d'herbe » : les aliments qui sont également propres à la consommation humaine doivent donc être utilisés le moins possible, de préférence pas du tout, selon l'expression « feed no food ». De plus, les espaces de pâture, non cultivés, favorisent la biodiversité. Même sur des surfaces réduites, ils peuvent offrir un point d'accueil à un grand nombre d'espèces animales et végétales.

Sous le nom de Pinzgauer Beef, Stefan Probst écoule principalement sa viande Natura-Beef en vente directe: « Nos clients vivent ainsi le cycle complet : ils peuvent voir les animaux dans les prés en été, jeter un coup d'œil dans l'étable en hiver, et acheter la viande dans notre magasin. » Ainsi s'établit un rapport de confiance envers le produit comme envers l'éleveur. Un atout pendant la pandémie. « Notre magasin était très fréquenté, nous avons donc pu écouler en vente directe presque toute la viande des bêtes qui avaient atteint le stade de maturité pour être abattues. »

Parallèlement, l'exploitation Mattenhof fournit aussi du bœuf Natura-Beef au commerce de détail, tandis qu'elle ne produit qu'exceptionnellement du veau Natura-Veal. Des conditions particulières sont en effet nécessaires pour que des veaux de 5 mois et demi soient déjà prêts pour l'abattoir. En plus, la race Pinzgauer ne s'y prête guère. « Il faut aussi beaucoup de connaissances et d'expérience, confie Stefan, pour que la qualité de la viande réponde aux exigences de Natura-Veal. »

Les produits Natura-Beef et Natura-Veal sont commercialisés par Coop et représentent environ 60% du bœuf vendu par la chaîne de supermarchés.



Une collaboration du Matin Dimanche avec Natura-Beef

## Les Special Cuts du bœuf

Il existe diverses manières de découper une carcasse, et les techniques des bouchers diffèrent selon les pays. Outre les découpes standard traditionnelles (Prime Cuts), on effectue de plus en plus des découpes jusqu'ici méconnues, les Special Cuts, qui permettent d'obtenir de fabuleuses alternatives aux morceaux dits nobles, peu abondants. Provenant surtout du flanc, de la poitrine et de l'épaule du bœuf, ces pièces méconnues fournissent des steaks qui conviennent particulièrement bien comme morceaux à saisir. Les Special Cuts sont l'expression d'une gastronomie diversifiée et d'une valorisation optimale des produits carnés.

Pour 4 personnes

### Bavette

- 2 steaks de bavette d'environ 600 g
- 2 c.s. d'épices pour viande
- 2 c.s. de moutarde
- 2 c.s. de miel
- 1 c.s. de grasse à rôtir

Préchauffer le four à 80 °C. Assaisonner la viande et la faire mariner dans la moutarde et le miel. Faire chauffer la grasse à rôtir dans une poêle et saisir la viande pendant une minute de chaque côté. Déposer la viande dans un plat à gratin et cuire au four pendant 20 à 30 minutes à basse température. Sortir la viande du four, la couper en fines tranches et servir avec le beurre aromatisé.

### Beurre thym-orange

- 100 g de beurre
- 1 orange, zeste et jus
- 2 brins de thym effeuillés
- sel et poivre

À l'aide d'un fouet, mélanger tous les ingrédients de manière à obtenir un mélange onctueux, étaler sur du papier sulfurisé et former un rouleau, mettre au frais.

### Accompagnement

Pour accompagner: des pommes de terre au four et de la salade verte.

## LA BAVETTE

au beurre thym-orange de Kathrin



### Livre de cuisine «Kathrin Natura-Beef Fleischküche»

Paysanne bio et gagnante de la cinquième saison du pendant suisse allemand de l'émission «Dîner à la ferme», Kathrin Sprecher est connue pour son art culinaire. Elle a créé un recueil de 54 recettes à base de Natura-Beef dans la série «Landfrauen kochen» (Les paysannes cuisinent). À côté des recettes, l'ouvrage donne de nombreux conseils et informations sur la viande et l'élevage allaitant. Il peut être commandé sur notre site internet (en allemand seulement): [www.mutterkuh.ch/de/shop](http://www.mutterkuh.ch/de/shop)