

beef.ch

Newsletter

Début de saison pour les vaches de pâturage, les randonneurs et les amateurs de grillades !



C'est le printemps et les prés se peuplent de plus en plus. Saviez-vous que la présence quotidienne des vaches allaitantes et de leurs veaux dans les pâturages contribue grandement au maintien de la biodiversité ? Nous vous expliquons pourquoi dans la rubrique « Bon à savoir ». Si vous voulez voir (et entendre) la réaction d'un troupeau de vaches lors de sa première sortie de l'année au pâturage, une vidéo vous attend à la rubrique « Vie de vache ». Vous avez envie, vous aussi, de sortir au grand air ? Faites donc une excursion à Malleray ! Le sentier découverte Léa & Ben et bien d'autres choses encore vous y attendent.

Pour lancer la saison des grillades, nous vous montrons comment préparer un special cut – vous verrez, il n'est pas toujours nécessaire de choisir des morceaux nobles... Vous pourrez également découvrir la race bovine Piémontaise dans cette newsletter et passer un bon moment en répondant à notre quiz.

Amusez-vous bien !

Autour de la beef.ch

En route pour Malleray !



Le site d'escalade de La Rochette est particulièrement adapté aux débutants et aux enfants. (Photo : www.kletterfux.ch)

Le 25 mai prochain, le sentier découverte « Léa et Ben chez les vaches allaitantes » à Malleray ouvre pour la nouvelle saison d'été. Une bonne occasion de prévoir un week-end prolongé ou même des vacances dans cette sympathique région. Il est possible de se loger à la cabane du CAS La Rochette ou à l'Hôtel-Restaurant La Werdtberg.

À quelques minutes à pied seulement de la cabane du CAS se trouve le site d'escalade de La Rochette, idéal pour faire ses premières expériences de grimpe en plein air.

Si vous souhaitez découvrir la belle région du Jura bernois en pédalant, vous pouvez louer des vélos électriques à l'Hôtel-Restaurant La Werdtberg et partir explorer le massif du Montoz par exemple. Des idées d'itinéraires sont disponibles ici. À mentionner aussi l'inauguration, ce printemps, du Bikepark Valbirse et ses trois pistes de VTT : adrénaline et amusement garantis !

Vous trouverez d'autres idées d'excursions sur le site Internet de l'Hôtel-Restaurant La Werdtberg. Une chose est sûre : on ne s'ennuie pas à Malleray !



Le Restaurant Montoz et le sentier découverte Léa & Ben se trouvent à quarante minutes de marche de l'Hôtel-Restaurant La Werdtberg. Une partie du parcours est jalonnée de panneaux pédagogiques pour la prévention des accidents. On y apprend également des choses intéressantes sur le comportement à adopter en présence de vaches allaitantes. (Photo : Vache mère Suisse)

Entretien au coin de l'étable avec John Haldemann, de Montoz.

« Le sentier didactique permet de sensibiliser les enfants au thème de l'élevage de vaches allaitantes. »



John Haldemann, vous êtes membres de Vache mère Suisse depuis 1980. Qu'est-ce qui vous plaît particulièrement auprès de l'organisation ?

D'une part, la possibilité de pouvoir profiter des canaux de distribution de Natura-Beef, Natura-Veal et SwissPrimBeef. D'autre part, les services et outils - comme le BeefNet par exemple - facilitent les tâches administratives au quotidien.

Nous nous trouvons ici chez vous dans votre ferme sur la Montagne de Montoz. Quelles possibilités offrez-vous aux visiteurs ?

Les visiteurs apprécient les promenades et les tours à vélo dans les environs. De plus, nous proposons des plats à base de Natura-Beef dans notre restaurant. Sur la carte, nous avons actuellement par exemple une entrecôte fitness, un double cheeseburger et un T-Bone Steak. Les enfants peuvent aussi se défouler sur la place de jeu située devant le restaurant.



Le point de départ du sentier découverte est le restaurant de la famille Haldemann au Montoz. On peut y déguster des plats à base de Natura-Beef, pendant que les enfants s'amuse sur la place de jeux. (Photo : Vache mère Suisse)

Quand enregistrez-vous la plus forte affluence ?

Nous avons le plus de monde de juillet à octobre, principalement les week-ends à midi mais également le soir. Nous restons fermés les mardis et mercredis.

Le sentier découverte Léa et Ben sur la Montagne de Montoz entame sa deuxième année. Qu'est-ce qui vous a motivé à vous engager pour ce sentier ?

Le fait de pouvoir contribuer à informer la population sur les vaches allaitantes et les comportements à adopter en leur présence. C'est quelque chose qui est parfois méconnu du public. Je trouve qu'il est utile et important de transmettre ces informations de manière aussi ludique et claire que possible.

Avez-vous un exemple à nous donner ?

Si le bétail est effrayé, cela peut conduire à des situations délicates. C'est pour cette raison qu'il est important que les visiteurs tiennent leurs chiens en laisse. En cas de pépin cependant, il vaut mieux lâcher son chien qui va en général pouvoir s'échapper assez facilement. En restant auprès de son animal, on risque de devenir la cible de la vache. Ceci est entre-autre dû au fait que la vache peut confondre un chien avec un prédateur et cherche à protéger son petit.

Y a-t-il des questions de la part des visiteurs ?

Les questions sont plutôt rares. Certaines personnes souhaitent en savoir plus sur les différentes races.

Quel est le poste que vous trouvez le plus important ?

Il s'agit du poste qui traite des déchets. Le fait de laisser trainer une cannette ou une bouteille en verre par exemple peut causer de vrais dégâts. Il y a quelques années de ça, j'ai perdu une de mes vaches de manière inattendue. Ce n'est qu'à l'abattoir qu'on a appris ce qu'il s'était passé. Elle avait malheureusement ingurgité une gourde pour vélo en plastique.



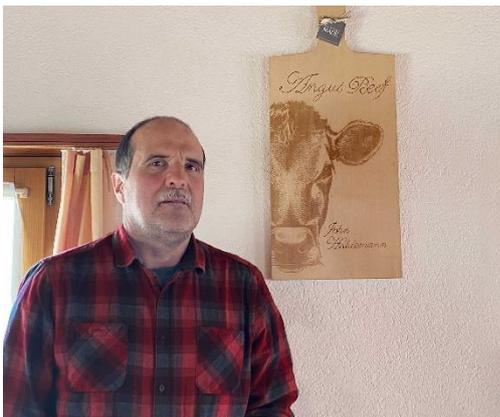
John Haldemann participe avec beaucoup d'engagement à la mise en place du sentier découverte. (Photo : Vache mère Suisse)

Qu'attendez-vous de cette deuxième année ?

J'espère que plus d'écoles de la région auront la possibilité de nous rendre visite, car il est essentiel de sensibiliser les enfants à notre thématique. Un problème est que la route est quelque peu difficile d'accès pour un bus. Du fait qu'une section de la route est en train d'être améliorée du côté de l'hôtel-restaurant Werdtberg, j'ai cependant bon espoir de pouvoir accueillir plus d'écoliers au cours de la nouvelle saison.

D'une manière plus générale, quelle relation entretenez-vous avec les vaches et les veaux ?

En fait c'est simple : j'aime mes animaux et je les connais très bien. Si vous passez beaucoup de temps avec le troupeau, les animaux s'habituent à vous et deviennent plus confiants.



John Haldemann est fier de ses animaux Angus. (Photo : Vache mère Suisse)

Avez-vous une anecdote à nous raconter en relation avec les vaches allaitantes ?

Il y a certaines vaches qui viennent automatiquement vers moi dès qu'elles me voient. Elles adorent être caressées. Tant que je reste sur place, elles apprécient le moment. D'autres ne le font pas et sont un peu plus timides. Je pense que c'est dans leurs gènes.

Sur votre exploitation vous élevez des Angus, pourquoi ?

En fait, c'est ma race. Il est facile de s'en occuper. Les vaches Angus ont, étant donné leur taille, des vêlages assez simples et sont bien adaptés aux terrains escarpés. Elles résistent relativement bien aux changements de températures, bien qu'elles préfèrent le froid au chaud. L'été passé a été difficile. Par 30 degrés, elles s'étaient mises à l'abri dans la forêt. Enfin, j'apprécie la qualité de la viande qui est aromatique, tendre et peu grasse.

Nous souhaitons à John Haldemann une bonne saison sur la montagne de Montoz - avec beaucoup de visiteurs au restaurant et sur le sentier découverte. Vous trouverez des informations sur le sentier découverte de Malleray ici. Il existe un autre sentier découverte à Meierskappel (LU). On accède aux traductions au moyen des codes QR, si l'on se trouve dans l'autre région linguistique.

La famille Haldemann est membre de Vache mère Suisse depuis 1980 et fait donc partie des pionniers. A l'époque, les vaches laitières dominaient encore le paysage suisse. Aujourd'hui, la Suisse compte plus de 100'000 vaches allaitantes, ce qui représente environ 15 pour cent de l'ensemble des bovins.



John Haldemann a repris l'exploitation en 2000 et possède une vingtaine de vaches mères de race Angus, avec leurs veaux et un taureau. Il vend la viande directement à la ferme, chez Coop sous les labels Natura-Beef ou Natura-Veal, ainsi qu'en tant que SwissPrimBeef. Pendant la saison d'estivage, John s'occupe de 135 vaches allaitantes supplémentaires (races Angus et Simmental) et de leurs veaux, qui séjournent de fin

mai à fin septembre à l'alpage, sur la Montagne de Montoz.

(Photo: Edith Alarcón)

Racée

La Piemontese : une Italienne fine et musclée



(Photo : Franz Blum)

La vache Piémontaise doit son nom au Piémont, sa région d'origine, situé dans le nord-ouest de l'Italie. Ce mot est lui-même dérivé du latin *ad pedem montium*, littéralement : « au pied des montagnes ». Les animaux de cette race sont donc robustes et bien adaptés aux paysages vallonnés et assez austères. À l'origine utilisées comme vaches à trois fins, les Piémontaises sont capables de transformer l'herbe des prairies et pâturages en une viande d'excellente qualité, principale raison de leur élevage aujourd'hui. Elles se caractérisent par un très bon rendement en viande et une part importante de morceaux de choix. Leur viande tendre aux fibres fines est aussi très maigre, si bien qu'elle ne s'achète qu'en vente directe chez les producteurs·trices ou dans certaines boucheries.



La bosse que les Piémontaises auraient héritée des zébus est particulièrement prononcée chez les taureaux. (Photo : Ueli Schild)

Avec ses membres fins et sa musculature saillante, la Piémontaise réunit deux caractéristiques a priori opposées. Sa robe blanc-gris sur laquelle se détachent les tons noirs de ses cornes, de sa queue, du pourtour de ses yeux, de ses oreilles ainsi que de son museau lui donne une allure élégante. Calme et affectueuse, cet animal a aussi du tempérament. Les mères protègent instinctivement leurs veaux.

On dit que les vaches Piémontaises ont du sang de zébu, ce qui se remarque notamment à la robe rougeâtre des veaux durant leurs premiers mois. Si les races bovines européennes descendent du *Bos taurus*, le génome et la structure crânienne de la Piémontaise proviennent aussi du *Bos indicus*.



Les Piémontaises arborent une robe blanche, tandis que leurs veaux ont le poil brun clair. (Photo : Ueli Schild)

Sources : Vache mère Suisse, www.piemontese.ch, <https://www.piemonteexpo.it/piemonte/la-storia-del-piemonte/>

Vie de vache

À vos marques, prêts, pâturez !

Mieux vaut ne pas se trouver sur leur chemin lorsque les vaches mères et leurs veaux se rendent pour la première fois au pâturage après un long hiver passé à l'étable... Bruit de sabots, force impétueuse et nuage de poussière : vous vous croiriez au milieu d'un troupeau de bisons, comme dans un western. Découvrez la vidéo ici.



Bien que ces animaux aient la possibilité de sortir toute l'année dans leur parcours extérieur, leur joie est grande lorsque la période d'estivage arrive. Ou lorsqu'une occasion extraordinaire de sortir au pré se présente, comme ici le 26 février dernier.

Les photos et vidéos sont mises à disposition par Christophe Vuissoz : <https://www.ferme-vuissoz.ch/>

Bon à savoir

Shit happens! Et elles apportent une contribution non négligeable à la diversité des espèces.

Une bouse de vache abrite plus d'une centaine d'espèces d'insectes. Ainsi, faire pâture les vaches et les veaux quotidiennement contribue à la biodiversité. Bienfaits pour les êtres humains, les animaux et la nature.

« M**** ! » se dit le randonneur qui vient juste de marcher dans une bouse de vache. Les « beuses », comme on les appelle chez nous, sont incontournables dans les prés lorsque des Natura-Veal et des Natura-Beef y pâturent tous les jours.

Une bouse de vache se compose d'eau, de fibres végétales non décomposées et de microorganismes issus du système intestinal des ruminants. Les mouches (scathophagidae, mouches vertes et bleues

ou encore la mouche domestique, p. ex.) sont les premières à coloniser la bouse de vache fraîche. Certains insectes, comme les larves de la scatophage du fumier, vivent même directement des excréments de vache. On y trouve également des staphylinidés, par exemple, qui raffolent de ces larves et insectes.



« Shit happens » – et c'est tant mieux ! Car les bouses des vaches mères et de leurs veaux dans les pâturages représentent une précieuse source de nourriture pour 800 insectes. Bonne nouvelle : si cette carte postale vous plaît, vous pouvez la commander gratuitement sur le [shop en ligne de Vache mère Suisse](#). (Photo : Franziska Schawalder)

Sous la bouse vivent des cloportes, des acariens, des vers de terre, des collemboles ou encore des mille-pattes. Les champignons et microorganismes contribuent eux aussi à la décomposition des restes de plantes. Une fois que la surface de la bouse de vache est sèche, l'aphodius, par exemple, aime venir s'y enfouir, créant ainsi des cavités qui aèrent et oxygènent la bouse, un processus essentiel pour la décomposition. En outre, ces « couloirs » représentent pour certains insectes l'unique voie pour accéder à du fumier frais et mou.



La bergeronnette grise trouve sa nourriture principalement sur le sol. Les bouses de vaches, qui abritent de nombreux insectes, sont pour elle une précieuse source de nourriture . (Source : www.swr.de)

En un mois, une vache produit environ une tonne d'excréments, qui grouillent d'un nombre incroyable de bestioles ! En effet, près de 20 kilos d'insectes y vivent. De nombreux vertébrés, tels les oiseaux, les lézards, les hérissons ou encore les chauves-souris, se régaler à leur tour de ces insectes. Ainsi, ces 20 kilos d'insectes suffisent à nourrir trois cigognes ou 120 étourneaux.

La mise au pâturage quotidienne des vaches mères et de leurs veaux est donc bénéfique non seulement pour les animaux, mais aussi pour la biodiversité et le maintien de la chaîne alimentaire naturelle.

Sources : www.guentzal.fdi-works.de ; www.news.uzh.ch.

Une envie de bœuf ?

Flat iron steak grillé de Natura-Beef

Le flat iron steak de Natura-Beef est ce qu'on appelle *un special cut* : pour l'obtenir, on découpe dans le sens de la longueur un filet d'épaule entier en retirant le tendon dur. Le flat iron steak se prépare en un rien de temps sur le grill, car il n'est pas nécessaire de le cuire longtemps.



(Photo : biggreenegg.eu)

Ingrédients

- 1 filet d'épaule Natura-Beef découpé d'env. 800 g
 - 2 gousses d'ail
 - 1 brin de thym
 - 1 brin de romarin
 - 2 cs d'huile d'olive
 - fleur de sel
- Pour le beurre aux herbes**
- 1 gousse d'ail
 - 1 cm de piment rouge
 - 1 branche de persil plat
 - 10 brins de ciboulette
 - 100 g de beurre à température ambiante

Préparation

Allumer le charbon dans le barbecue Big Green Egg, poser la grille en fonte et préchauffer à 220° C. Pendant ce temps, peler et hacher finement la gousse d'ail pour le beurre aux herbes. Hacher finement la chair du piment rouge. Équeuter le persil et l'émincer finement avec la ciboulette. Mélanger l'ail, le piment et les herbes aromatiques avec le beurre, réserver.

Déposer le filet d'épaule sur une surface de travail. Peler et hacher finement les gousses d'ail. Effeuilier le thym et le romarin, hacher finement. Mélanger l'ail et les herbes aromatiques avec l'huile d'olive, puis appliquer sur tout le filet d'épaule. Saler et poivrer.

Déposer le filet de viande sur la grille, griller environ 4 minutes, en déplaçant le filet de 90° au bout de 2 minutes, pour lui conférer un joli motif. Refermer le couvercle du grill à chaque fois.

Retourner le filet et le griller 4 minutes supplémentaires, en le déplaçant à nouveau de 90° au bout de 2 minutes. La viande doit atteindre une température à cœur de 52 à 53° C ; le thermomètre à lecture instantanée permet de mesurer cette température.

Emballer lâchement le filet d'épaule dans du papier d'aluminium et laisser reposer 5-10 minutes.

Couper le filet en belles tranches, parsemer de fleur de sel et servir avec le beurre aux herbes. Accompagner selon les goûts d'un oignon rôti et de pommes de terre sautées.

Sources : <https://www.biggreenegg.eu> et <https://biggreenegghead.ch>

Vachement drôle

Shit happens... de quel animal s'agit-il ?

Vous connaissez certainement les animaux qui vivent dans une ferme typique en Suisse. Mais si vous ne voyez que leurs excréments, savez-vous de quels animaux ils proviennent ? Essayez de répondre à notre quiz. Amusez-vous bien !

