



# beef.ch

## Newsletter

### **Bio ou non, Natura-Beef est unique**



*(Photo : Rebekka Strub)*

Pour la première fois cette année, nous tiendrons un stand au marché bio de Zofingue. En effet, l'élevage allaitant et le bio s'allient merveilleusement bien. La rubrique « Bon à savoir » vous explique ce qui fait du Natura-Beef-Bio un produit unique. Et dans l'« Entretien au coin de l'étable », Martin Hengartner et Rebekka Strub vous racontent pourquoi l'agriculture biologique est pour eux une évidence et ce qu'elle a à offrir.

38 races différentes sont inscrites au Herd-book des bovins à viande suisse. Testez vos connaissances grâce à notre nouveau jeu de memory et découvrez quelle est la race bovine aux cornes les plus imposantes dans le « Portrait ». Vous voulez voir des vaches allaitantes et des veaux en vrai ? Alors venez nous rendre visite lors d'un prochain événement ou rendez-vous au sentier découverte de Malleray ou de Lenzbourg.

Nous vous proposons évidemment une nouvelle recette : le vitello tonnato, grand classique de la cuisine estivale. Bon appétit !

## A la Une

### Natura-Beef-Bio au Bio Marché



Du 21 au 23 juin, la jolie ville de Zofingen se transformera à nouveau en immense festival du bio. Depuis l'an 2000, cette petite commune du canton d'Argovie est considérée comme un lieu de rencontre international de la filière bio, accueillant chaque année près de 40 000 visiteuses et visiteurs. La principale attraction du Bio Marché est l'immense foire aux produits biologiques organisée au cœur de la vieille ville. Exposantes et exposants venus des quatre coins de la Suisse et de l'étranger présentent ici leurs produits dans les domaines de l'alimentation, des cosmétiques, des textiles, de l'ameublement et des matériaux de construction.

Image : © [www.biomarche.ch](http://www.biomarche.ch)

Musique, divertissements, restauration bio et bien d'autres attractions viennent agrémenter le programme de cette manifestation. L'entrée est gratuite.

Vache mère Suisse installera son stand au sein du marché, où elle mettra à l'honneur le Natura-Beef-Bio. La viande (fraîche ou séchée) proposée à la dégustation et à la vente proviendra de l'exploitation de la famille Zulliger à Madiswil, en Haute-Argovie. Le Natura-Beef-Bio est également en vente toute l'année directement chez les paysans - chez la famille Zulliger par exemple - et chez Coop.



*Le troupeau de vaches mères de la famille Zulliger passe l'été sur un alpage dans le Simmental.  
(Photo : mäd)*

## Entretien au coin de l'étable avec Martin Hengartner et Rebekka Strub, d'Hauenstein-Ifenthal (SO)

« L'agriculture biologique est une évidence pour moi »

*Martin Hengartner (62 ans) et Rebekka Strub (42 ans) sont voisins et gèrent chacun une exploitation allaitante bio. Ce qui les unit : les conditions géographiques qui influencent l'orientation de leur exploitation et leur désir de ménager et de préserver les ressources.*



*La mise au pâturage quotidienne des veaux et des vaches mères est une évidence dans la production selon les directives Natura-Beef-Bio. (Photo : Martin Hengartner)*

*Vous produisez tous deux conformément au cahier des charges de Bio Suisse. Quelles ont été les raisons de ce changement, au début des années 1990 ? Et quelle est votre motivation aujourd'hui ?*

**Martin :** La conversion à l'agriculture biologique allait de soi. Le lait bio était recherché – à l'époque, nous avions encore des vaches laitières – et nous n'avons pas eu besoin de modifier l'exploitation de nos terres, car nous pratiquions pour ainsi dire déjà l'agriculture biologique.

**Rebekka :** Ce sont mes parents qui ont converti l'exploitation. A l'époque, pour eux, cela allait aussi de soi. Cela correspondait à leur vision et à l'esprit du temps. Pour moi, l'agriculture biologique est aujourd'hui une évidence, pour ma propre exploitation, mais aussi pour l'agriculture en général. Je considère qu'il est de mon devoir de traiter le sol, la nature, les animaux, et tout le reste, avec le plus de ménagement possible, en en prenant soin, en respectant les espèces, sans les surexploiter et en suivant leur cycle naturel.

*Est-ce que cette pensée circulaire est une caractéristique de l'agriculture biologique ?*

**Martin** : Oui. Dès que l'on apporte quelque chose, par exemple un engrais artificiel, la couche herbeuse et la composition de l'herbe changent. Cela a un impact sur l'élevage, car il se peut que la surface soit moins adaptée à la pâture ou que la composition du fourrage se modifie. Sur notre exploitation, nous n'utilisons pas beaucoup de lisier, car nous compostons la majeure partie du fumier. Nous pouvons épandre le compost et il améliore le sol et la couche herbeuse. Contrairement à l'épandage de lisier, cette méthode libère peu d'ammoniac. Il y a donc un effet positif sur mon sol et, en même temps, un faible impact sur le climat.

*Vous élevez tous les deux des vaches allaitantes. Pourquoi ce choix ?*

**Rebekka** : Après l'abandon de la production laitière, il était important pour ma mère d'avoir des animaux qui ne soient pas là seulement pour quelques mois avant d'être abattus. Elle a ensuite découvert en France la race Aubrac, qui retrouve chez nous des conditions similaires à celles de sa région d'origine. La ferme Horn a été l'une des premières exploitations à posséder des animaux de cette race en Suisse.

**Martin** : Chez nous, l'élevage allaitant s'imposait, car nos terres se prêtent bien à la pâture, mais sont assez éloignées de l'étable. Avant, nous devions faire beaucoup d'allers-retours avec les vaches laitières pour la traite, alors que les vaches allaitantes peuvent rester dehors si le temps le permet.

*Martin, vous avez aussi des vaches de la race Aubrac. Pourquoi ?*

**Martin** : Parce que je les ai vues chez mes voisins et qu'elles m'ont plu (il rit) ! Même sur nos surfaces plutôt extensives, elles ont une assez bonne production laitière et peuvent ainsi valoriser au mieux l'herbe de nos prairies et pâturages.



*La race Aubrac, avec ses beaux yeux et ses cornes évasées, a séduit les familles Strub et Hengartner.  
(Photo : Martin Hengartner)*

*Rebekka, tu élèves aussi des zébus. Pourquoi miser sur ce bovin à bosse asiatique ?*

**Rebekka** : Les zébus ont des atouts qui sont aussi intéressants sous nos latitudes. Ils supportent mieux la chaleur et résistent donc mieux durant les périodes de canicule, qui deviennent plus longues et plus intenses avec le changement climatique. Ils sont aussi plus résistants aux parasites et aux maladies des veaux, ce qui me permet de réduire l'usage de médicaments. Des animaux en bonne santé sont la base d'un élevage allaitant durable.



*Rebekka Strub n'élève pas seulement des animaux de la race Aubrac, mais aussi différents zébus. Elle espère ainsi obtenir des animaux adaptés à la région et aux défis futurs. (Photo : Rebekka Strub)*

*Martin, qu'en est-il des périodes de sécheresse et de chaleur parfois prolongées dans ton exploitation ?*

**Martin** : Elles deviennent plus extrêmes et les animaux souffrent lorsqu'il fait trop chaud. C'est une bonne chose que nous ayons de petites structures, des arbres et des lisières de forêt qui offrent de l'ombre. L'eau se fait parfois rare, mais j'ai la chance d'avoir quatre ou cinq sources et je n'ai jamais eu de problème jusqu'à présent. Nos alpages ne sont pas encore concernés par la chaleur et la sécheresse. Néanmoins, il est très important pour moi de prendre soin de nos réserves d'eau. Si pour l'instant nous pouvons supporter beaucoup de choses, nous devons tout de même veiller à ce que nous laissons aux générations futures.

*Il est donc très important pour vous de prendre soin des ressources. Est-ce là aussi un trait distinctif de l'agriculture biologique ?*

**Rebekka** : Oui, mais pas seulement. Les agriculteurs « conventionnels » y attachent eux aussi une grande importance. Sans sol, sans air et sans eau, il n'y a pas d'agriculture.

*Qu'est-ce qui est encore important pour vous ?*

**Rebekka** : La promotion de la biodiversité. Je plante chaque année vingt arbres fruitiers et j'éleve différentes espèces et races d'animaux sur mon exploitation. À petite échelle, je favorise ainsi une plus grande biodiversité, une plus large variété d'espèces. À côté des Aubrac et des zébus, j'éleve des porcs de pâturage et des chèvres Boer.



*Les chèvres Boer de Rebekka augmentent la biodiversité de l'exploitation et aident à l'entretien du paysage en limitant l'embroussaillage. (Photo : Rebekka Strub)*

*Martin, avez-vous également d'autres animaux ?*

**Martin** : Oui, nous avons encore 80 poules, un cheval, deux poneys et deux ânes. Les ânes par exemple aident à réguler les chardons et les églantiers en les mangeant.

**Rebekka** : Chez moi, ce sont les chèvres Boer et les zébus qui le font. Ils aident à lutter contre l'embroussaillage. En automne, les porcs de pâturage mangent les fruits tombés des arbres fruitiers à haute tige. Chacun a son rôle à jouer dans le cycle.

*Où vendez-vous vos produits, en particulier le Natura-Beef-Bio ?*

**Rebekka** : Comme l'élevage et la vente d'animaux à d'autres exploitations sont pour moi très importants, il y a assez peu d'abattages. La viande de ces animaux est vendue directement à la ferme à des clients privés et à une entreprise de restauration ; je l'utilise aussi pour mon service de traiteur.

**Martin** : Nos Natura-Beef-Bio (voir encadré) sont écoulés dans les magasins Coop. Le père de Rebekka et moi-même tenons en outre un stand au marché d'Olten le samedi. À côté de nos œufs et du jus de pommes des arbres haute-tige, nous y proposons de la viande séchée de l'exploitation de Rebekka. De plus, nous vendons des fruits et des légumes pour d'autres exploitations biologiques.



*Chaque semaine au marché, Martin Hengartner, aidé par des élèves, vend des produits bio de sa propre ferme et de la région. (Photo : Martin Hengartner)*

*Qu'apprécient les consommateurs qui font leurs achats chez vous au marché ou à la ferme ?*

**Martin** : Je sais, d'après les discussions que j'ai eues, qu'ils veulent des aliments sans produits chimiques et non issus d'élevage intensif. Il est important pour eux que les animaux soient en bonne santé et sortent tous les jours. Souvent, ils s'enquêtent aussi de la provenance, ils veulent des aliments qui ont été produits à proximité.

**Rebekka** : Je fais le même constat. Il y a une prise de conscience de la valeur ajoutée que nous générons. Les consommateurs apprécient par exemple que nous plantions chaque année de nouveaux arbres fruitiers haute-tige, favorisant ainsi les oiseaux et les lièvres. Par leurs achats, ils veulent soutenir une agriculture régionale et durable.

*L'élevage de vaches allaitantes, c'est-à-dire la production de viande bovine, est-il vraiment nécessaire dans cette agriculture durable ?*

**Rebekka** : La production de viande de bœuf est parfois remise en question, notamment quant à son impact sur le climat. C'est un défi pour nous, les agriculteurs et agricultrices. Je pense, pour ma part, que les animaux sont nécessaires à la préservation d'un paysage sain et riche en espèces. Grâce à une pâture adaptée, les animaux entretiennent les surfaces et leur variété. De même, le sol stocke beaucoup de CO<sub>2</sub> et agit sur le climat.

**Martin** : Les Aubrac sont très peu exigeantes. Elles broutent sur des terrains difficiles et contribuent à entretenir le paysage et à le maintenir ouvert, offrant ainsi un habitat à des plantes, insectes et animaux divers.

**Rebekka** : Mes vaches mangent même de la paille et des feuilles. Elles ne nous enlèvent vraiment rien, à nous les humains, mais produisent pour nous des aliments de grande qualité, comme du Natura-Beef, à partir de végétaux que seuls les ruminants peuvent digérer et que nous ne pourrions pas valoriser autrement.

*Merci beaucoup à tous les deux pour votre engagement en faveur de l'élevage allaitant, d'une agriculture durable et donc du Natura-Beef-Bio ! Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir et de succès dans vos activités.*



*Le Natura-Beef-Bio pousse là où rien d'autre ne peut être cultivé et contribue à l'approvisionnement de la population suisse en denrées alimentaires saines et indigènes. (Photo : Rebekka Strub)*



*Photo : Remo Hengartner*

**Martin Hengartner** exploite avec son épouse un total de 40 hectares de prairies en zone de montagne 1. Plus de la moitié d'entre elles sont des pâturages et ne peuvent pas être exploitées avec des machines. 20 % des surfaces sont des surfaces de promotion de la biodiversité et contribuent, avec les 120 arbres fruitiers haute-tige, à la grande diversité des espèces. L'exploitation compte 25 vaches allaitantes, leurs veaux et un taureau de race Aubrac. S'y ajoutent encore 80 poules pondeuses, ainsi que des chevaux, des poneys et des ânes. Les principales branches de l'exploitation sont la vente de Natura-Beef-Bio et la vente directe au marché hebdomadaire d'Olten. En été, Martin Hengartner partage avec un voisin la garde des pâturages d'alpage de Hauenstein.



Photo : mäd

Avec le soutien de ses parents, **Rebekka Strub** gère la ferme Horn, qui compte 45 hectares de prairies et de pâturages. Il y a 18 hectares de surfaces de promotion de la biodiversité et 350 arbres fruitiers haute-tige qui valorisent les prairies et les pâturages. Le troupeau compte quinze vaches allaitantes de la race Aubrac et quinze de la race Zébu nain. Bien entendu, les veaux, génisses et taureaux d'élevage en font également partie. Rebekka s'engage pour un élevage d'animaux en bonne santé et adaptés aux conditions géographiques, raison pour laquelle elle possède également Lucas, un taureau Brahmane. L'exploitation compte aussi trois truies et, en été, des porcs de pâturage ainsi que quinze chèvres Boer. Les principales branches de l'exploitation sont l'élevage, la vente directe ainsi que l'entretien et la préservation des surfaces riches en espèces. Plus d'informations sur [www.hofhorn.ch](http://www.hofhorn.ch).

---

## Bon à savoir

### Natura-Beef-Bio : le meilleur, tout simplement!



*Vaches, veaux et taureau vivent en troupeau au pâturage, pour un bien-être animal maximal (Photo : Martin Hengartner)*

#### Bien-être animal maximal

Le bien-être de nos vaches mères et de leurs veaux est notre priorité. Les animaux peuvent se déplacer librement et sortent quotidiennement au grand air.

#### Respect de la nature

Les animaux grandissent en famille, au sein du troupeau – taureau, vache et veau.

## **Adapté à son environnement**

Nos vaches mères et leurs veaux broutent de l'herbe et trouvent leur nourriture dans les pâturages, là où rien d'autre ne peut être cultivé.

## **Biologique**

Nos vaches mères et leurs veaux ne reçoivent que des fourrages bio. Engrais ou produits phytosanitaires de synthèse ne sont pas utilisés sur l'exploitation.

## **Un plaisir 100 % suisse, en toute bonne conscience**

De Suisse, pour la Suisse – du pré à l'assiette, dans le respect des exigences les plus élevées pour les animaux, l'environnement et le climat.

## **Unique**

Une viande à la saveur incomparable : de grande qualité, tendre et délicieuse.



*L'élevage au pâturage : de la bonne herbe pour une viande bio de qualité avec Natura-Beef-Bio.  
(Photo : Rebekka Strub)*

---

## Et si on sortait ?

### Dernière saison à Malleray – première à Lenzbourg : les sentiers découverte sont ouverts !



Malleray : qui n'a pas encore visité ce lieu unique ? Le sentier découverte « Léa et Ben chez les vaches allaitantes » à Malleray traverse de superbes pâturages et permet d'admirer des vaches allaitantes et des veaux tout en apprenant plein de choses à leur sujet, à travers plusieurs postes de jeu. Il est évidemment possible de

s'arrêter au restaurant de la ferme de John Haldemann, ou de pique-niquer à l'espace grillade. N'oubliez pas de prévoir suffisamment de temps pour bien vous amuser sur la place de jeux et aux différents postes. Le sentier découverte est ouvert jusqu'à la fin septembre.



*Au nouveau poste de jeu, les vaches et les veaux peuvent être rentrés à l'étable ou laissés au pâturage, selon le temps qu'il fait. (Photo : Vache mère Suisse)*

Un second sentier découverte a été inauguré début mai à Lenzbourg. Un nouveau poste y explique pourquoi les vaches allaitantes et les veaux ne sont pas toujours au pré. En effet, on n'est pas ici à l'alpage comme à Malleray. En revanche, ce sentier découverte est ouvert toute l'année sans interruption.

Amusez-vous bien !

Vous trouverez aussi quelques postes de jeu à Meierskappel et Romoos. Plus d'informations ici.

## Racée

### La Texas Longhorn, une vache robuste au cœur tendre



Les livres d'histoire racontent que les ancêtres des Texas Longhorn sont arrivées en Amérique avec les Espagnols à l'époque de Christophe Colomb. Pendant les guerres colonialistes et la guerre de Sécession, le bétail abandonné ou chassé par les combats s'est dispersé dans la prairie, retournant peu à peu à l'état sauvage. Confrontés à la dureté de la vie sauvage et à la chasse, ces animaux n'ont pas seulement développé leur instinct, mais aussi des pattes élancées, des onglons durs et de longues cornes. Ils étaient considérés comme les animaux les plus sauvages, plus difficiles à chasser que le bison et le cerf, même pour le loup.



*Les couleurs et les taches varient plus que chez les autres races : chaque veau est une surprise. Souvent, elles foncent encore avec le temps.*

Jusqu'en 1865 et la fin de la guerre civile, des troupeaux de Texas Longhorn se déplaçaient librement à travers le Texas . Avec environ quatre millions de têtes, on comptait presque autant de ces animaux que de brins d'herbe dans la prairie et une bête y valait à peine quatre dollars. Dans le Nord, en revanche, les bœufs valaient dix fois plus cher. C'est ainsi qu'a débuté l'ère des grands déplacements de bétail. Les bovins étaient conduits en immenses troupeaux du Texas au Kansas. Ils survivaient sans problème à cette longue marche et prenant même du poids au cours de celle-ci. Ce commerce a ainsi participé à l'essor économique du Texas.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la demande d'animaux peu gras, comme la Texas Longhorn, était inexistante. L'industrie en plein essor avait besoin de suif et donc de graisse animale. La race a ainsi subi de nombreux croisements avec d'autres. Sur le point de disparaître, elle a été protégée en 1927 et sept lignées ont été préservées. Depuis 1964, les Texas Longhorn peuvent être enregistrées aux États-Unis et tous les animaux enregistrés peuvent être retracés jusqu'à l'une des sept lignées, y compris ceux qui ont un passeport suisse.

L'absence de graisse, autrefois un handicap, est aujourd'hui l'un des plus grands atouts de la race. Les nutritionnistes et les personnes soucieuses de leur santé apprécient cette viande pauvre en cholestérol. Et elle est si savoureuse qu'elle n'a guère besoin d'être assaisonnée.



*Fine Anna, autrichienne de naissance, installée dans l'Emmental, a non seulement des documents d'élevage suisses, mais aussi américains.*

Outre un dos droit et des onglons sains, tous les éleveurs recherchent des couleurs originales et, bien sûr, des cornes aussi longues que possible. La mesure est effectuée « tip-to-tip », c'est-à-dire d'une pointe de corne à l'autre, en ligne droite. En 1960, l'envergure moyenne était d'environ 75 centimètres, une envergure de 100 centimètres était exceptionnelle. Aujourd'hui, la moyenne s'élève à 130 centimètres, mais l'objectif visé est de 180 centimètres et plus. Le bœuf Poncho Via, originaire du comté de Clay en Alabama, détient le record du monde, avec 323 centimètres ! Comme de bons policiers, les Texas Longhorn manient leurs armes avec précaution. Elles savent exactement où se termine la pointe de leurs cornes et c'est peut-être ce qui les rend si calmes et si paisibles. Elles utilisent évidemment leurs cornes dans certaines situations, par exemple, lors de luttes hiérarchiques ou pour défendre les veaux. Une Texas Longhorn n'est donc pas plus dangereuse que n'importe quelle autre vache à cornes, bien au contraire.



Âgé de quatre ans, le taureau d'élevage Choose a Coke a une envergure de 150 centimètres.

Auteure et photographe : Susanne Sommer, [www.texaslonghorn.love](http://www.texaslonghorn.love)

Pour plus d'infos : [mutterkuh.ch](http://mutterkuh.ch), [www.stla.ch](http://www.stla.ch)

---

## Envie de bœuf ?

### Vitello tonnato de Natura-Veal



Le vitello tonnato : un grand classique italien de la cuisine estivale. Rapidement réalisé, ce plat peut être accompagné d'oignons au vinaigre maison, que vous pouvez préparer à l'avance et et conserver au frais.



Préparation : 15 minutes  
Cuisson : 15 minutes

(Photos : hurrah GmbH)

### **Ingrédients pour 4 personnes**

- 600 g d'escalopes de Natura-Veal
- sel et poivre
- huile de colza (pour saisir)
- câprons (à volonté)

### **Ingrédients pour les oignons au vinaigre**

- 2 oignons rouges
- 1,5 dl de vinaigre de vin rouge
- 1 dl de jus de betterave (p.ex. Biotta)
- 1,5dl d'eau
- 1 cc de sucre
- 2 cc de sel
- 2 feuilles de laurier
- graines de fenouil et grains de poivre noir

### **Ingrédients sauce au thon**

- 100g de thon
- 2 filets de sardine
- 30 g de mayonnaise
- 10 g de yogourt nature
- 1 cc de câpres
- 1/2 citron bio, zeste et jus
- 1 cc de moutarde douce ou de Dijon
- 2 cs de vin blanc
- 3 cs de bouillon de légumes ou de fond de veau
- sel et poivre

### **Préparation des oignons au vinaigre (prévoir du temps pour faire refroidir)**

Peler les oignons, les couper en fines rondelles et les placer dans un bocal. Porter à ébullition le vinaigre de vin rouge, le jus de betterave, l'eau, le sucre, le sel et les aromates. Verser le mélange chaud sur les oignons. Fermer le couvercle et, une fois les oignons refroidis, conserver au réfrigérateur. Utiliser cru comme garniture.

### **Préparation Vitello Tonnato**

Faire revenir brièvement les escalopes Natura-Veal des deux côtés dans un peu d'huile.

Pour la sauce au thon, mixer finement tous les ingrédients et rectifier l'assaisonnement. Pour une sauce plus liquide ou plus épaisse, varier la quantité de bouillon de légumes ou de fond de veau.

Garnir les escalopes de sauce au thon et, selon les goûts, de câprons et d'oignons au vinaigre ainsi que de pain grillé.

*Source de la recette : **Brochure de recettes de Vache mère Suisse**, nouvelle édition 2024, et **Viande Suisse**.*

---

## Vachement drôle

### Jeu de mémoire des petites races de bovins à viande



Il existe des races bovines de petite et de grande taille. Êtes-vous capables de reconnaître les « petites races » ? Testez vos connaissances grâce à ce jeu de mémoire !

## Venez nous rendre visite sur le stand de Vache mère Suisse ... lors d'un prochain événement



Biomarché, 21 au 23 juin, Zofingue (AG)

Foire de Chindon, 2 septembre, Reconvilier (BE)

Sichlete, 16 septembre, Place fédérale, Berne (BE)

100<sup>e</sup> Marché des taureaux des races à viande, 18 septembre, Brunegg (AG)

WEGA, 26 au 30 septembre, Weinfeldten (TG)

La ferme en ville

- Aarau (AG), 14 septembre
- Brugg (AG), 21 septembre
- Baden (AG), 12 octobre

OLMA, 10 au 20 octobre, Saint-Gall (SG)



**Nous nous réjouissons de vous rencontrer !**