

4 Programmes de marque

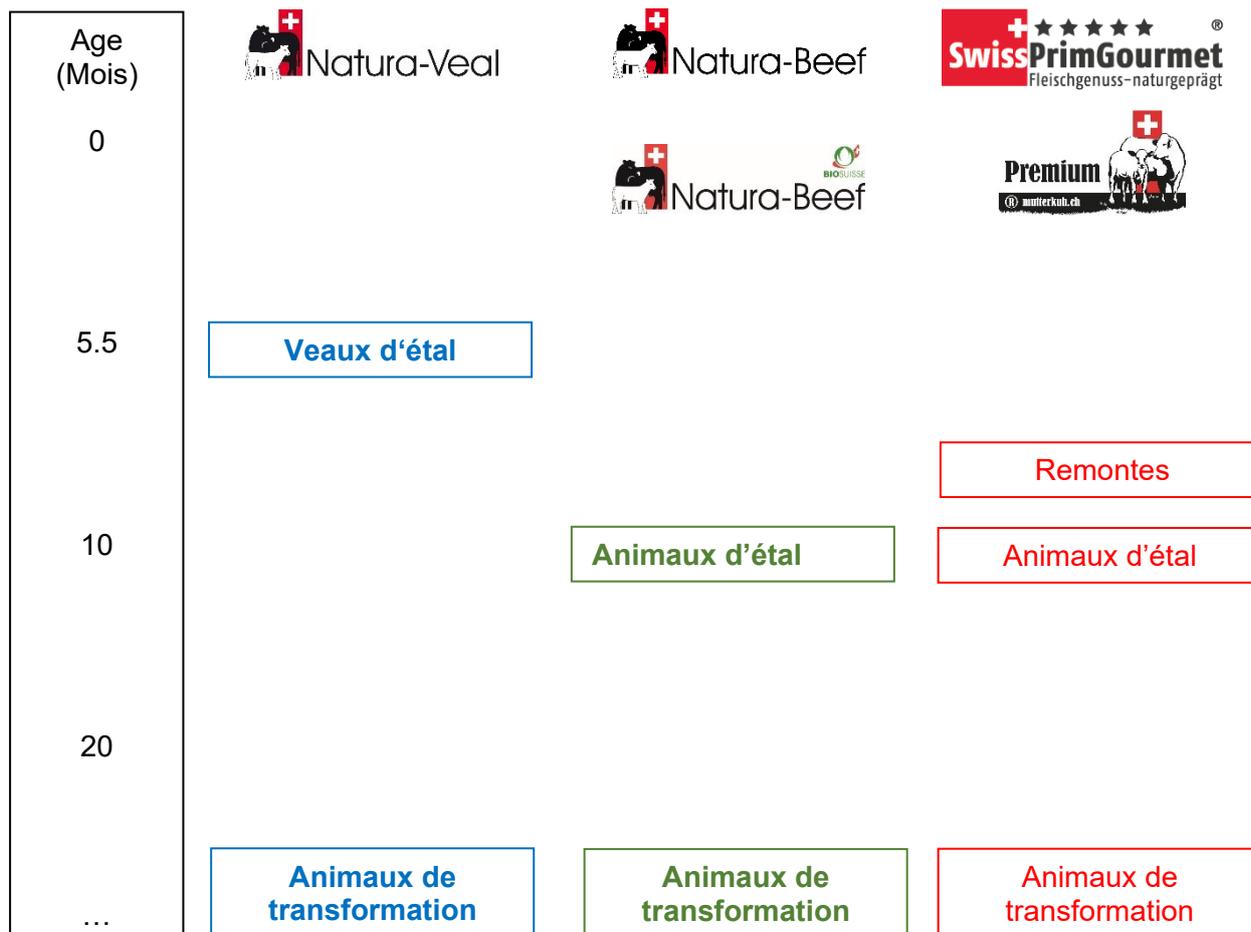


4 Programmes de marque

4.1 Production

4.1.1 Règles de production

Vache mère Suisse propose à ses membres les programmes de marque Natura-Beef, Natura-Veal, SwissPrimBeef et Premium Beef pour la commercialisation de leurs animaux. Chaque programme convient à la vente des animaux en fonction de l'exploitation, de la base fourragère et de la génétique.



Les noms Natura-Veal, Natura-Beef, SwissPrimGourmet et Premium Beef sont déposées auprès de l'Institut suisse de la propriété intellectuelle au nom de Vache mère Suisse. Ces dénominations peuvent être utilisées uniquement par les exploitations au bénéfice d'une licence de Vache mère Suisse.

Outre les dispositions relatives à la qualité des carcasses et de la viande, le profil d'exigences des programmes de marques comprend des règles visant un mode de détention naturel et respectueux des animaux, une exploitation durable des surfaces herbagères et un affouragement conforme aux besoins de l'espèce.

Les règles de production sont identiques pour tous les programmes jusqu'au sevrage, ce qui permet de répondre aux variations de la demande du marché.

Sont déterminants les règlements de production Natura-Beef et Natura-Veal du 29 juin 2021 et celui du SwissPrimBeef du 29 juin 2021, ainsi que le document «Décision du comité des 24/25 septembre» (cf. annexe).

4. Programmes de marque

Sont autorisés à produire les membres de Vache mère Suisse ayant subi avec succès un contrôle d'exploitation par beef control.

Afin de pouvoir commercialiser ses produits via les programmes de marques dès la première année de vêlages, le chef d'exploitation doit inscrire son exploitation suffisamment tôt auprès de Vache mère Suisse et la faire reconnaître par beef control.

4.1.2 Exigences génétiques

Des études prouvent que les veaux et animaux de boucherie issus de taureaux de races à viande sont taxés en moyenne une demi-classe de charnure en dessus et que les qualités organoleptiques de la viande des races à viande sont supérieures à la moyenne. Les règles d'ascendance suivantes sont par conséquent applicables aux programmes de marques:

Les pères des animaux de boucherie doivent être des taureaux de races à viande reconnus par le HBBV. L'ascendance doit être prouvée.

Les mères doivent posséder un pourcentage minimal de sang de races à viande. Les deux variantes suivantes sont possibles:

- Vaches croisées: Vaches qui descendent d'un taureau de races à viande reconnu*¹ par le HBBV. L'ascendance doit être officiellement prouvée.
- Vaches de races: Vaches appartenant à une section du herdbook des bovins à viande, à la section Simmental (code 60 ou code 70) du Swissherdbook, à la section Brune originale (OB ou ROB) de la Fédération suisse d'élevage de la race brune ou aux herdbooks des races d'Hérens, Grise ou Hinterwald.

Voir aussi la présentation du chapitre 1, page 7.

4.2 Commercialisation

4.2.1 Canaux de commercialisation

Natura-Beef, Natura-Veal, SwissPrimBeef et Premium Beef ne peuvent être commercialisés que dans des canaux au bénéfice d'une licence. Un contrat de licence avec Vache mère Suisse et un certificat sont par ailleurs nécessaires pour la vente directe à la ferme. Le contrat de licence peut être demandé au secrétariat.

La livraison aux acheteurs est assurée par les intermédiaires suivants:

Commercialisation Natura-Beef, Natura-Veal, SwissPrimBeef et Animaux-Natura (VK/MA):
VIANCO SA, Stapferstrasse 2, 5201 Brugg
Tél. 056 462 33 33, fax. 056 462 33 44
info@vianco.ch, www.vianco.ch

¹ taureau de race à viande reconnu : inscrit au herdbook des bovins à viande (HBBV) de Vache mère Suisse ou taureau reconnu de HBBV

4. Programmes de marque

Commercialisation Natura-Beef, Natura-Veal et Animaux-Natura (VK/MA):

Viegut SA, Gewerbering, 6105 Schachen

Tél. 041 360 45 45, fax 041 360 72 55

info@viegut.ch, www.viegut.ch

4.2.2 Prix à la production

Les prix à la production et les règles en matière de livraison sont négociés périodiquement entre Vache mère Suisse et les acheteurs. Les prix en vigueur sont publiés dans la presse professionnelle agricole et sur Internet (www.vachemere.ch). Les conditions de livraison valables s'y trouvent également.

4.3 Natura-Beef



Natura-Beef

Natura-Beef est synonyme à la fois de broutards issus de vaches allaitantes et prêts pour la boucherie et d'exploitation durable des ressources herbagères. Lancée en 1980, la marque Natura-Beef fait aujourd'hui partie des principaux programmes de viande de marque du secteur bovin.

4.3.1 Production

Les races précoces de format moyen ou les croisements correspondants conviennent à la production de Natura-Beef. Le chapitre 8 contient des informations sur les avantages et le domaine d'utilisation des diverses races.

Le Natura-Beef provenant d'exploitations biologiques est commercialisé depuis 2002 avec une déclaration bio supplémentaire.

Les règles de production figurent dans le règlement en annexe. Le chapitre 1 contient un résumé des points principaux.

4.3.2 Commercialisation

Pour commercialiser un Natura-Beef, il faut au préalable commander un certificat au secrétariat de Vache mère Suisse. Ce certificat garantit le respect des règles de production. Il est recommandé de le commander quatre semaines avant la date d'abattage souhaitée, par Internet (www.vachemere.ch ou www.beefnet.chwww), par courrier postal ou par téléphone. Lors de l'établissement du certificat, on vérifie automatiquement si l'exploitation et l'animal sont autorisés. Le certificat doit être signé par le producteur. Par sa signature, le producteur garantit que les dispositions régissant les conditions de production sont respectées. Le certificat ainsi que le document d'accompagnement officiel accompagnent l'animal prêt pour la boucherie, jusqu'à l'abattoir. Les certificats sont établis jusqu'à l'âge de 10 mois (305 jours) au maximum.



Natura-Beef

Zertifikat
Certificat


Tier Nr.
No de l'animal CH 120.1372.8926.9

Geburtsdatum
Date de naissance 29.01.2020

Lizenziertes Abnehmer
Acheteur avec licence 9800 - 002
VIEGUT AG
Schachen LU

Ausstellungsdatum
Date d'émission 17.09.2020

Mutterkuh Schweiz
Stapferstrasse 2
Postfach
CH-5201 Brugg
Telefon +41 (0) 56 462 33 55
Telefax +41 (0) 56 462 33 56
info@mutterkuh.ch
www.mutterkuh.ch www.beef.ch

Produzent / Producteur:

300 - 300 / 160493.1

 Benjamin Steinmann
 Oberreiferswil 2
 6145 Fischbach LU

Als Verkäufer garantiere ich die Einhaltung der Produktionsbestimmungen für Natura-Beef gemäss dem Produktionsreglement. Dieses richtet sich nach einer naturnahen und tierfreundlichen Nutztierhaltung.

En tant que vendeur je garantis l'observation des conditions du standard Natura-Beef selon le règlement de production. Celui-ci vise une garde des animaux conforme à leurs besoins et proche de la nature.

 Unterschrift Produzent
 Signature producteur



Natura-Beef

Zertifikat
Certificat


Tier Nr.
No de l'animal CH 120.1530.3217.7

Geburtsdatum
Date de naissance 01.11.2020

Lizenziertes Abnehmer
Acheteur avec licence 9800 - 001
VIANCO AG
Brugg AG

Ausstellungsdatum
Date d'émission 22.07.2021

Mutterkuh Schweiz
Stapferstrasse 2
Postfach
CH-5201 Brugg
Telefon +41 (0) 56 462 33 55
Telefax +41 (0) 56 462 33 56
info@mutterkuh.ch
www.mutterkuh.ch www.beef.ch

Produzent / Producteur: **BZ / ZM**

200 - 452 / 147466.4

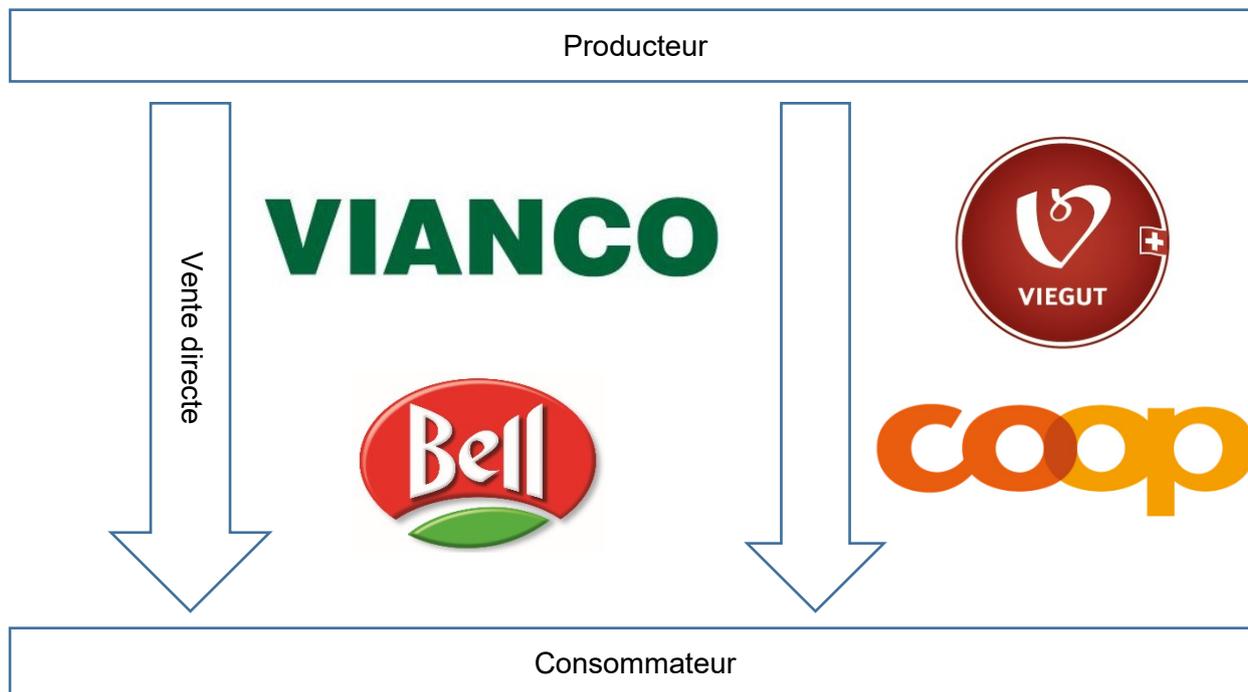
 Franz Anderegg
 Dorf 378D
 6084 Hasliberg Wasserw

Als Verkäufer garantiere ich die Einhaltung der Produktionsbestimmungen für Natura-Beef gemäss dem Produktionsreglement und der Anforderung zur Vermarktung mit der Knospe.

En tant que vendeur je garantis l'observation des conditions du standard Natura-Beef selon le règlement de production et les exigences concernant la commercialisation avec le bourgeon.

 Unterschrift Produzent
 Signature producteur

Si des animaux sont vendus sur les marchés publics, le certificat doit être transmis à l'intermédiaire au moins trois semaines à l'avance, avec indication de la date et de l'emplacement du marché. Le certificat vaut comme inscription.



Grâce à la promotion active de Vianco SA, Viegut SA, Bell SA, Coop, de quelques bouchers privés et vendeurs sans intermédiaire, nous sommes parvenus à proposer du Natura-Beef aux cercles de consommateurs les plus divers. Le client trouve du Natura-Beef chez Coop, chez de nombreux vendeurs sans intermédiaire et quelques bouchers licenciés.

4.3.3 Liste d'attente pour le Natura-Beef

Nous tenons une liste d'attente pour les nouvelles exploitations souhaitant produire du Natura-Beef et qui ne sont temporairement pas incluses dans les programmes de marque. Les exploitations qui sont membres de l'association Vache mère Suisse auront la priorité sur cette liste d'attente par rapport aux exploitations qui ne le sont pas.

4.4 Natura-Veal



Vache mère Suisse propose à ses membres le programme de marque Natura-Veal pour la commercialisation de leurs veaux d'étal. Natura-Veal est une production de viande de veau respectueuse des animaux, écologique et basée sur l'exploitation de surfaces herbagères.

La production de viande de veau sous la mère a été testée en 2007 et 2008 sur les 24 exploitations participant au projet *Veau sous la mère*. Ce projet a prouvé qu'il est possible de produire une telle viande. Les veaux abattus jusqu'à l'âge maximal de cinq mois et 14 jours ont en effet rempli les exigences de qualité en matière de CH-TAX, de couleur et de texture de la viande.

Lancé en 2009, ce programme de marque est développé avec soin, raison pour laquelle Vache mère Suisse recherche des exploitations désireuses de fournir un travail de pionnier.

4.4.1 Production

Les races précoces et de format moyen conviennent prioritairement à la production de Natura-Veal. Outre la qualité des carcasses et de la viande, le profil des exigences englobe un mode de détention naturelle et respectueuse des animaux et un affouragement répondant aux besoins de l'espèce.

En production Natura-Veal, le développement des veaux doit faire l'objet d'une surveillance intensive, afin que les animaux soient prêts pour la boucherie à l'âge maximal de 5 mois et 14 jours. Le poids mort idéal se situe entre 120 et 140 kilogrammes.

Le projet « Veau sous la mère » a montré que les vaches à deux fins et les vaches de croisement lait x viande sont les mieux adaptées comme mères de Natura-Veal. Comme taureau, on recommande des sujets de races précoces et de format moyen comme l'Angus, la Grise, la Limousine, la Brune originale et la Simmental. Comme c'est le cas pour Natura-Beef et SwissPrimBeef, l'utilisation de taureaux Blanc-Bleu Belge et INRA 95 est interdite. Les veaux mâles sont de préférence castrés.

Deux variantes sont possibles pour produire du Natural-Veal:

Vache avec son propre veau	Vache avec son veau et un veau supplémentaire
<p>La vache ne nourrissant que son propre veau, la période de tarissement est plus longue. En cas de vêlage saisonnier au début de l'hiver, les vaches peuvent être estivées sans problème. En cas de vêlage saisonnier au printemps, la quantité de fourrage disponible influe sur la performance laitière.</p>	<p>L'éleveur désireux d'exploiter la performance laitière de la mère durant toute la période de lactation peut travailler avec un veau supplémentaire par vache. Les veaux supplémentaires ne sont recommandés que pour les exploitations dont la génétique des mères est de type laitier et disposant d'une bonne base fourragère. Par ailleurs, cette production exige un travail intensif dans le soin des animaux.</p>

4. Programmes de marque

L'alimentation des mères doit être d'intensité moyenne, avec beaucoup de bon fourrage grossier. Après le sevrage, la détention séparée des autres mères et l'affouragement extensif favorisent le tarissement. Durant la période de tarissement, l'affouragement extensif ou l'estivage préviennent l'engraissement de l'animal. En revanche, l'estivage de vaches en lactation n'est pas recommandé.

Le veau doit téter le plus de lait maternel possible. La distribution en complément de flocons de maïs et d'orge aplati est recommandée. Les veaux doivent en outre avoir accès à du foin propre de bonne qualité. Au pré, il s'agit d'empêcher l'ingestion de terre. La détention à la demi-journée au pré avec gazon clôturé est donc recommandée. La distribution de suppléments de lait, de poudre de lait, de graisse et d'additifs chimiques de synthèse est interdite. Pour obtenir une viande rosée à rouge léger, il faut éviter le contact avec des parties métalliques rouillées ou de la litière mouillée. Il faut également interdire aux animaux l'accès à l'ensilage et aux restes de fourrage dans les crèches. Pour satisfaire le besoin de léchage des veaux, il convient de mettre à leur disposition des pierres à lécher spéciales pour veaux d'engrais.

Les règles de production figurent dans le règlement en annexe. Le chapitre 1 contient un résumé des points principaux.

4.4.2 Commercialisation

Seuls des veaux bien développés peuvent être abattus comme Natura-Veal. La viande de Natura-Veal doit être rose à rouge léger, avec une texture dominée par des fibres fines. Au moment de l'abattage, l'animal doit être âgé de 5 mois et 14 jours au maximum. L'âge au moment de l'abattage est contrôlé par Bell SA. Bell est autorisé à payer les sujets trop âgés comme Natura-Beef. Cette limitation d'âge est nécessaire pour différencier le Natura-Veal de la viande de bœuf et, notamment, du Natura-Beef. Seule cette différenciation permet d'obtenir un prix plus élevé pour le Natura-Veal. Les certificats sont établis jusqu'à l'âge de 5 mois et 14 jours au maximum.



<p>Tier Nr. No de l'animal</p> <p>Geburtsdatum Date de naissance</p> <p>Lizenziertes Abnehmer Acheteur avec licence</p> <p>Ausstellungsdatum Date d'émission</p> <p>Mutterkuh Schweiz Stapferstrasse 2 Postfach CH-5201 Brugg</p>	<p>CH 120.1611.5930.9</p> <p>Limousin (Kreuzung / Croisement)</p> <p>20.02.2021</p> <p>9800 - 001 VIANCO AG Brugg AG</p> <p>22.07.2021</p> <p>Telefon +41 (0) 56 462 33 55 Telefax +41 (0) 56 462 33 56 info@mutterkuh.ch www.mutterkuh.ch www.beef.ch</p>	<p>Produzent / Producteur: BZ / ZM</p> <p>300 - 834 / 156041.1</p> <hr/> <p>Martin Renggli Schwändeli 6 6162 Finsterwald LU</p> <p>Als Verkäufer garantiere ich die Einhaltung der Produktionsbestimmungen für Natura-Veal gemäss dem Produktionsreglement. Dieses richtet sich nach einer naturnahen und tierfreundlichen Nutztierhaltung.</p> <p>En tant que vendeur je garantis l'observation des conditions du standard Natura-Veal selon le règlement de production. Celui-ci vise une garde des animaux conforme à leurs besoins et proche de la nature.</p> <p>Unterschrift Produzent Signature producteur</p> <hr/>
---	--	--

Pour commercialiser un Natura-Veal, il faut au préalable commander un certificat au secrétariat

4. Programmes de marque

de Vache mère Suisse. Ce certificat garantit le respect des règles de production. Il est recommandé de le commander quatre semaines avant la date d'abattage souhaitée par Internet (www.vachemere.ch ou www.beefnet.ch), par courrier postal ou par téléphone. Lors de l'établissement du certificat, on vérifie automatiquement si l'exploitation et l'animal sont autorisés. Le certificat doit être signé par le producteur. Par sa signature, le producteur garantit que les dispositions régissant les conditions de production sont respectées. Le certificat ainsi que le document d'accompagnement officiel accompagnent l'animal jusqu'à l'abattoir. Le certificat est établi jusqu'à l'âge de maximum 5 mois et 14 jours (167 jours).

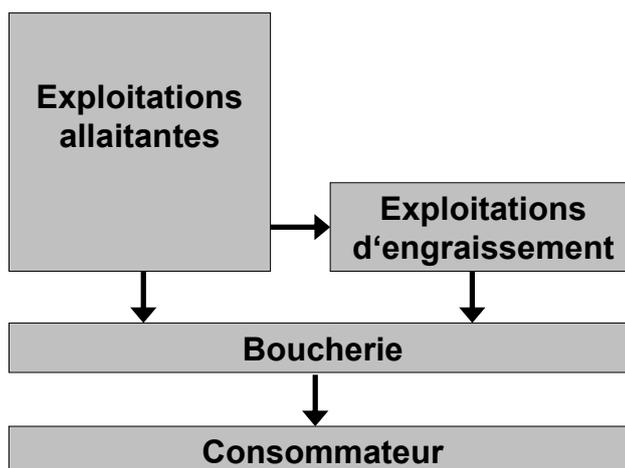
Le Natura-Veal est disponible en exclusivité dans certains points de vente Coop depuis 2009. D'autres points de vente seront approvisionnés dès que le nombre d'animaux de boucherie sera suffisant.

4.5 SwissPrimGourmet et Premium Beef



Les programmes SwissPrimGourmet et Premium Beef sont basés sur des races spécifiques fournissant une viande d'excellente qualité. La production et la commercialisation sont soumises à des contrôles permanents et stricts. Le programme SwissPrimGourmet propose non seulement du bœuf (SwissPrimBeef), mais également du porc (SwissPrimPorc).

Vache mère Suisse a lancé, en 1996 avec SwissPrimBeef, et 2017 avec Premium-Beef, un programme de marques réservé aux races de bovins à viande. Il est réservé aux animaux présentant un pourcentage clairement défini de sang de races à viande et produisant des carcasses d'excellente qualité. La qualité organoleptique de la viande des races à viande est supérieure à la moyenne.



4.5.1 Production

Plusieurs races peuvent prétendre fournir du SwissPrimBeef, les acheteurs ayant une préférence marquée pour les races Angus, Aubrac, Charolaise, Hereford, Limousine et Simmental. Premium Beef est actuellement disponible pour les races Angus et Simmental. Le règlement de production est identique pour SwissPrimBeef et Premium Beef.

4. Programmes de marque

Les animaux de races mi-précoces à tardives sont prêts pour la boucherie après le sevrage seulement. Ils subissent un engraissement de finition, généralement dans des exploitations d'engraissement disposant du fourrage grossier nécessaire. En fonction des conditions, il est indiqué d'engraisser les veaux sevrés sur l'exploitation allaitante.

Les exploitations d'engraissement qui ne sont pas membres de Vache mère Suisse sont liées à cette dernière et au règlement de production par un contrat de licence.

En cas d'achat de remontes d'engraissement pour la finition, il faut impérativement en contrôler l'ascendance sur le certificat d'élevage de Vache mère Suisse.

4.5.2 Commercialisation

La carte d'identité garantit le respect des règles de production. L'intermédiaire la commande directement auprès du secrétariat. Le producteur n'est pas responsable de la commande, hormis en cas de vente directe. La carte d'identité indique s'il s'agit d'un animal croisé ou de race pure.

Les animaux de race pure réalisent des prix plus élevés. Pour qu'un animal soit considéré comme de race pure, son père et sa mère doivent être de la même race.

 SwissPrimGourmet Fleischgenuss-naturgeprägt		Tierpass Carte d'identité		
Nr. No	CH 120.1515.3665.3	geb. né(e)	23.05.2020	
Status Statut	Simmental SwissPrimBeef (Rassentier/Animal de race)			
Vater Père	KPR18 WENZEL	Nr. No	CH 120.1395.6068.7	
Herkunftsbetrieb Expl. d'origine	Haenni Nicolas + Porchet Cédric , Aran		2200 - 416 / 173765.3	
Vermittler Intermédiaire	VIANCO AG, Brugg AG		9800 - 001	
Datum Date	04.06.2021	Mutterkuh Schweiz Stapferstrasse 2 Postfach CH-5201 Brugg	Telefon +41 (0) 56 462 33 55 Telefax +41 (0) 56 462 33 56 info@mutterkuh.ch www.mutterkuh.ch www.beef.ch	

La carte d'identité accompagne l'animal jusqu'à l'abattoir. Pour chaque morceau, l'identité de l'animal est indiquée sur l'étiquette au moyen du numéro de la marque auriculaire, qui donne également accès à la carte d'identité de l'animal sur le site Internet de Vache mère Suisse (www.vachemere.ch).

La viande SwissPrimBeef est commercialisée par Traitafina SA. Elle est disponible dans divers restaurants et boucheries et écoulee aussi en vente directe.

4. Programmes de marque

La viande Premium Beef est commercialisée par Transgourmet. Premium Beef est également disponible dans les restaurants.

4.6 Animaux Natura (VK/MA)

Les exploitations reconnues pour les programmes de marques Natura-Veal, Natura-Beef ou SwissPrimBeef peuvent commercialiser les vaches mères et taureaux éliminés comme animaux Natura (VK/MA).

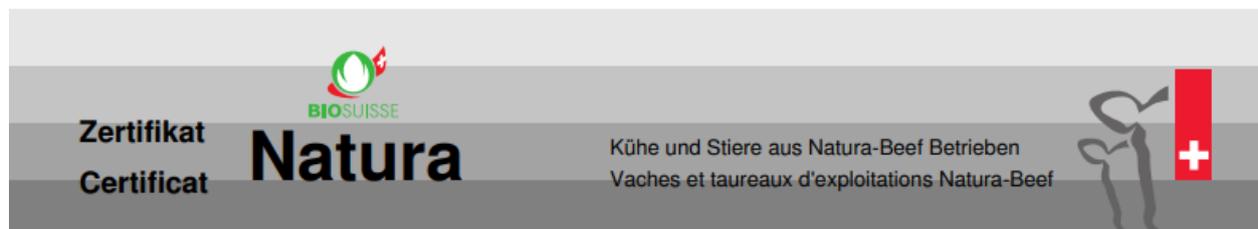
4.6.1 Production

Les vaches mères et les taureaux détenus conformément au règlement de production Natura-Beef et Natura-Veal et qui ont passé deux ans sur une exploitation reconnue avant l'abattage peuvent être vendus comme animaux Natura.

4.6.2 Commercialisation

Pour commercialiser des animaux Natura (VK/MA), il faut procéder assez tôt à la commande des certificats auprès de Vache mère Suisse et à la transmission de ceux-ci à l'intermédiaire. Les vaches mères (VK Natura) des programmes de label de Vache mère Suisse peuvent être commercialisées avec un supplément de prix. Le montant de ce supplément est indiqué dans le document «Régime des prix et dispositions de livraison» (cf. site Internet). Les suppléments de qualité sont comptabilisés selon Proviande et Bell-Tax. Les taureaux éliminés (MA Natura) sont comptabilisés selon Proviande et Bell-Tax et réceptionnés avec le certificat. Les certificats Natura des exploitations Bio Suisse sont munis du bourgeon. Les certificats Natura et Natura-Bio sont imprimés sur du papier blanc.

Zertifikat Certificat		Natura		Kühe und Stiere aus Natura-Beef Betrieben Vaches et taureaux d'exploitations Natura-Beef	
Tier Nr. No de l'animal	CH 120.1156.3723.5	Produzent / Producteur: 301 - 175 / 161876.1			
Geschlecht Sexe	Weiblich / femelle	Bruno Schärli Grünenbodenstrasse 2 6144 Zell LU			
Lizenziertes Abnehmer Acheteur avec licence	9800 - 002 VIEGUT AG Schachen LU	Als Verkäufer garantiere ich die Einhaltung der Produktionsbestimmungen für Natura-Tiere gemäss dem Produktionsreglement. Dieses richtet sich nach einer naturnahen und tierfreundlichen Nutztierhaltung.			
Ausstellungsdatum Date d'émission	23.07.2021	En tant que vendeur je garantis l'observation des conditions du standard Natura selon le règlement de production. Celui-ci vise une garde des animaux conforme à leurs besoins et proche de la nature.			
Mutterkuh Schweiz Stapferstrasse 2 Postfach CH-5201 Brugg	Telefon +41 (0) 56 462 33 55 Telefax +41 (0) 56 462 33 56 info@mutterkuh.ch www.mutterkuh.ch www.beef.ch	Unterschrift Produzent Signature producteur			



Tier Nr. No de l'animal	CH 120.0878.3225.6	Produzent / Producteur:	200 - 556 / 136867.3
	Limousin (Kreuzung / Croisement)	Thomas Vogt	
Geschlecht Sexe	Weiblich / femelle	Ey 140	
Lizenzierter Abnehmer Acheteur avec licence	9800 - 001 VIANCO AG Brugg AG	3326 Krauchthal	
Ausstellungsdatum Date d'émission	19.07.2021	Als Verkäufer garantiere ich die Einhaltung der Produktionsbestimmungen für Natura-Tiere gemäss dem Produktionsreglement und der Anforderung zur Vermarktung mit der Knospe. En tant que vendeur je garantis l'observation des conditions du standard Natura selon le règlement de production et les exigences concernant la commercialisation avec le bourgeon.	
Mutterkuh Schweiz Stapferstrasse 2 Postfach CH-5201 Brugg	Telefon +41 (0) 56 462 33 55 Telefax +41 (0) 56 462 33 56 info@mutterkuh.ch www.mutterkuh.ch www.beef.ch	Unterschrift Produzent Signature producteur	_____

4.7 Labels spéciaux en élevage allaitant

Pour la commercialisation des deux races rustiques Galloway et Highland Cattle, il existe deux autres programmes de marque indépendants de Vache mère Suisse:

Galloway Gourmet Beef et Original Highland Beef of Switzerland.

Vous trouverez de plus amples informations et les dispositions régissant les conditions de production des labels sur les pages d'accueil des clubs de races et sur le catalogue de données des races robustes.

- www.galloway-swiss.ch
- www.highlandcattle.ch
- autre clubs de race (www.vachemere.ch → races)

Annexes

Annexes

- Règlement de production Natura-Beef et Natura-Veal
- Règlement de production SwissPrimBeef
- « Décisions du comité du 24/25 Septembre 2017 »
- Brochures Natura-Beef, Natura-Veal et SwissPrimGourmet
- Livret de recettes
- Dimensions pour les systèmes de stabulation (ART)
- Annonce d'achat pour veaux de remplacement ou supplémentaires