



MUTTERKUH SCHWEIZ
VACHE MÈRE SUISSE
VACCA MADRE SVIZZERA
VATGA MAMMA SVIZRA

Vache mère Suisse

Gass 10

Case postale

CH-5242 Lupfig

Téléphone + 41 56 462 33 55

info@vachemere.ch

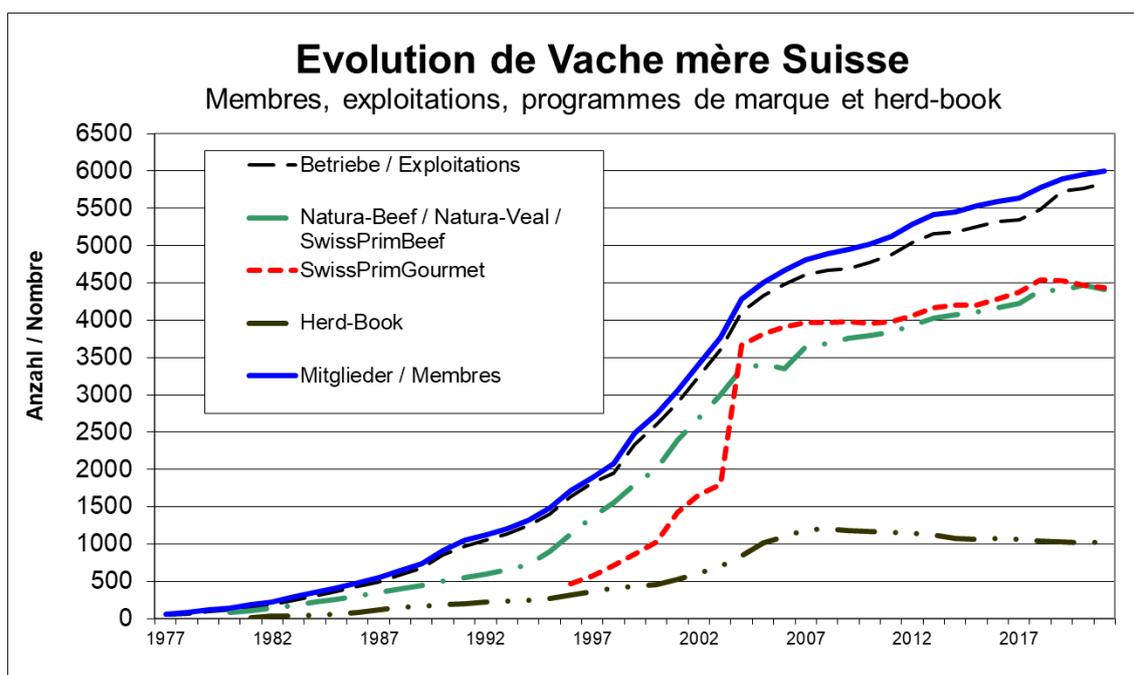
www.vachemere.ch • www.beef.ch

L'élevage allaitant en Suisse

Sur la planète, l'élevage allaitant est la forme la plus répandue de détention du bétail bovin. Ce mode de garde est avantageux à double titre : il permet, d'une part, une exploitation extensive des surfaces herbagères et, d'autre part, la production d'une viande de qualité. De plus, il répond aux attentes des consommateurs, qui souhaitent une agriculture proche de la nature et respectueuse des animaux. L'élevage allaitant est tout aussi intéressant en tant que branche principale que comme activité accessoire.

En Suisse, les détenteurs de vaches allaitantes sont organisés depuis 1977. A l'heure actuelle, Vache mère Suisse compte plus de 6000 membres détenteurs de 100 000 vaches mères.

Membres et exploitations



Indépendamment de la race et de la grandeur du cheptel, tout détenteur de vaches allaitantes peut devenir membre de Vache mère Suisse. L'organisation offre des services séduisants et économiquement intéressants en matière d'élevage, de commercialisation et de défense professionnelle.

Les perspectives de développement des programmes de marque sont différentes. Nous vous prions de le prendre en compte et de regarder la dernière page concernant la procédure d'admission.

Programmes de marque

Vache mère Suisse propose des programmes de marque pour la viande issue de l'élevage allaitant : Natura-Beef, Natura-Veal, Premium-Beef et SwissPrimBeef.

En matière de production, on a recours à la meilleure génétique des races à viande. Les exigences concernant les exploitations et la génétique des animaux sont identiques pour tous les programmes et définies avec les autres exigences dans le règlement de production. Les mères doivent entre autres être des descendantes d'un taureau reconnu par Vache mère Suisse (taureau inscrit au HBBV ou taureau d'IA reconnu par le HBBV), et être inscrites pour la section Simmental (code 60 ou code 70) au Swissherdbook, pour la section Brune originale (OB) ou ROB (rétrocroisement OB) à la fédération suisse d'élevage de la race Brune ou au herd-book de la race d'Hérens, Grise ou d'Hinterwald. Le père doit être un taureau reconnu par le HBBV.

Les dénominations Natura-Beef, Natura-Veal et SwissPrimBeef sont enregistrées auprès de l'Institut Fédéral de la Propriété Intellectuelle au nom de Vache mère Suisse. Leur utilisation est soumise à l'octroi de la licence ad hoc par Vache mère Suisse.



Natura-Beef : Broutards prêts pour l'abattage

Natura-Beef est un programme de marque créé en 1980 qui s'est profondément enraciné dans le marché. Pour de nombreux consommateurs, ce nom est devenu une référence. Il est synonyme de garde naturelle des vaches et des veaux. L'animal est abattu à l'âge de 10 mois environ. Le caractère naturel du mode de garde et de l'affouragement donne une viande particulièrement tendre et savoureuse.

Pour chaque Natura-Beef, un certificat établi avant l'abattage garantit que le producteur a respecté le règlement de production attaché à la marque. La clientèle peut acheter du Natura-Beef chez Coop, en vente directe chez des producteurs titulaires d'une licence et dans quelques boucheries au bénéfice d'une licence également.



Natura-Veal : La viande de veau sous la mère

Natura-Veal est un programme de marque pour la viande de veau sous la mère. Lancé en janvier 2009, il est censé compléter l'offre existante de viande de veau. Le projet « Veau sous la mère » a confirmé la viabilité de ce mode de production, dans lequel les vaches les mieux adaptées sont celles de races à deux fins. Plus de 1600 exploitations montrent maintenant que la production de viande de veau sous la mère fonctionne.

Au moment de l'abattage, les animaux doivent avoir au maximum 5 mois et 14 jours (167 jours). La viande doit être rosée ou rouge tendre et d'une texture fine.

Le Natura-Veal peut être écoulé en vente directe par les producteurs. Dans le commerce, il est vendu en exclusivité par Coop.



SwissPrimBeef : Remontes d'engraissement

Le programme SwissPrimBeef a été lancé par Vache mère Suisse en 1996, le programme Premium-Beef en 2017. Il repose sur deux piliers : des animaux issus de la garde de vaches allaitantes et des carcasses de haute qualité. Par ailleurs, SwissPrim-Beef et Premium-Beef répondent aux exigences élevées du consommateur en matière de qualité, de mode de détention et d'écologie. Une « carte d'identité » consultable sur l'Internet est établie pour chaque animal. Une telle traçabilité est unique en son genre.

SwissPrimBeef et Premium-Beef sont réservés à des races produisant une viande de qualité optimale, des races de bovins à viande qui s'adaptent sans problème aux conditions climatiques de la Suisse et mettent en valeur les fourrages grossiers. Pour le programme SwissPrimBeef, le commerce privilégie les races suivantes : Angus, Aubrac, Charolais, Hereford, Limousin et Simmental. Pour Premium-Beef : Angus et Simmental. La production et la commercialisation sont soumises en permanence à des contrôles stricts.

Le consommateur peut se procurer du SwissPrimBeef chez Traitafina SA, dans divers restaurants et auprès de producteurs pratiquant la vente directe sous licence. Premium-Beef est disponible chez Transgourmet.



Herd-book des races à viande

Vache mère Suisse est l'organisation d'élevage des races à viande reconnue officiellement. Le herd-book des bovins à viande (HBBV) a été créé en 1980 et reconnu par la Confédération en 1986. Le HBBV de Vache mère Suisse recense pratiquement toutes les races de bovins à viande implantées en Suisse. Actuellement ce registre compte les 38 races suivantes :

Angus, Grise, Aubrac, Blonde d'Aquitaine, Brune, Bazadaise, Charolaise, Dexter, Dahomey, Evolénarde, Galloway, Gasconne, Gelbvieh, Hereford, Highland Cattle, Hérens, Hinterwald, Limousine, Lowline Cattle, Luing, Maine Anjou, Murnau-Werdenfelser, Parthenaise, Pustertaler Sprinzen, Piemontese, Pinzgauer, Shorthorn, Speckle Park, Salers, Simmental, Texas Longhorn, Tux-Zillertal, Vosgienne, Vorderwälder, Wagyu, Welsh Black, Zébu (Bos indicus)

Le relevé des performances est semestriel (printemps et automne) et comprend, en fonction du module de services, le pesage des veaux, la description linéaire et la classification des vaches et des taureaux. Les caractéristiques de reproduction et de production pour le contrôle de la performance carnée sont calculées sur la base des données relevées et, pour cinq races, les valeurs d'élevage reproduction, sevrage et performance bouchère sont estimées. Le certificat d'élevage est le document essentiel du herd-book. Toutes les informations zootechniques importantes y figurent.

Vache mère Suisse organise trois fois par an des marchés spécifiques pour la vente de taureaux.



Contrôles

Les contrôles sont obligatoires pour les exploitations produisant pour les programmes de marque de Vache mère Suisse (Natura-Beef, Natura-Veal, Premium-Beef et SwissPrimBeef). Ils sont réalisés périodiquement et à l'improviste par l'organisme beef control sur mandat de Vache mère Suisse. Lors de l'adhésion à Vache mère Suisse, beef control attribue un inspecteur à l'exploitation.

Avant de participer aux programmes de marque de Vache mère Suisse, il est impératif de passer un contrôle d'exploitation.

Procédure d'admission

Pour l'admission dans les programmes de marque, il faut un contrôle positif de beef control.

L'adhésion à l'association Vache mère Suisse ou la participation au herdbook des bovins à viande (HBBV) ne sont pas liées à ce changement et restent inchangées.

Situation du marché actuelle

Animaux recherchés :

- Natura-Veal / Natura Beef **en deuxième partie d'année**
- Natura-Beef Simmental Code 60/70
- Premium-Beef Simmental

D'autres informations sont disponibles en ligne sur notre site web (www.mutterkuh.ch ou www.beefcontrol.ch). La documentation complète de Vache mère Suisse peut être commandée auprès du secrétariat pour la somme de 20 francs. Elle est obligatoire pour les nouveaux membres et leur est remise lors du premier entretien-conseil.