



beef.ch -News juin 2022



(Photo: Larissa Bosshard)

Enfin une nouvelle édition de la beef.ch !

La beef.ch de Winterthur-Wülflingen approche à grands pas. Dans la rubrique « Entretien au coin de l'étable », Flavio Ferrari nous explique ce que représente l'organisation d'un tel événement pour lui-même et pour l'exploitation de formation et d'essai du Strickhof ; il nous présente aussi les différentes races bovines qui pourront être admirées lors de ces trois journées.

Certains chevaux ont besoin d'être ferrés, c'est bien connu. Mais saviez-vous que c'est aussi le cas des bœufs ? Dans la rubrique « Bon à savoir », nous vous expliquons ce que cela implique et pourquoi nos animaux Natura-Beef n'ont pas besoin d'être ferrés pour avoir des onglons sains.

Enfin, nous vous présentons la race Aubrac et une recette de steak haché, à servir en burger ou accompagné d'une délicieuse ratatouille. Si vous voulez tester vos connaissances des races de vaches, la rubrique « vachement drôle » est faite pour vous. Amusez-vous bien !

Autour de la beef.ch

Musique, restauration et vaches mères, naturellement : tout un programme à retrouver à la beef.ch du Strickhof de Winterthur-Wülflingen !



(Photo: Vache mère Suisse)

Enfin une nouvelle édition de la beef.ch ! L'événement, organisé sur l'exploitation de formation et d'essai du Strickhof de Winterthur-Wülflingen, durera trois jours et espère attirer de nombreux visiteurs et visiteuses grâce à ses nombreuses attractions.

Le point fort de l'événement sera l'exposition de bovins, qui présentera des vaches mères et des veaux de 17 races. Les connaissez-vous toutes ? Le poster ou le jeu de memory de Vache mère Suisse peuvent aider à se préparer, mais on peut aussi simplement admirer la beauté et la diversité des robes des animaux sur place. Des promenades en poney, des concerts de Bruno Hächler, un chanteur pour enfants de la région, des châteaux gonflables, des jeux et des concours feront le bonheur des plus jeunes. Quant aux gourmets, des grillades et d'autres stands de restauration intéressants les attendent. Le programme détaillé et toutes les informations utiles se trouvent sur www.beef.ch.

Entretien au coin de l'étable avec Flavio Ferrari, responsable d'équipe de l'exploitation de formation et d'essai du Strickhof de Winterthur-Wülflingen

« Nous pouvons à nouveau montrer de près l'élevage allaitant à la population »



Les vaches mères Simmental et Charolaises du Strickhof, leurs petits ainsi que plusieurs autres races seront présentes à la beef.ch. (Photo : Larissa Bosshard)

Fin juin, l'exploitation de formation et d'essai du Strickhof accueillera la beef.ch. Qu'est-ce que cela signifie pour vous ?

C'est un grand honneur pour moi et pour le Strickhof d'être les premiers à accueillir une beef.ch après une aussi longue pause forcée. J'espère que nous réussirons à recréer l'ambiance de l'ancienne « Fête champêtre au Pfannenstiel ».

Qu'y avait-il de particulier à la « Fête champêtre au Pfannenstiel » ?

On pouvait y présenter les vaches allaitantes et leurs veaux au pâturage et il y régnait une ambiance paysanne qui faisait tout le charme de cette fête. À la beef.ch au Strickhof de Wülflingen, nous aurons aussi la possibilité de montrer les animaux dans leur environnement naturel, et j'y tiens énormément.

Vous auriez dû accueillir cet événement en 2020 et il aura finalement lieu en juin 2022. Comment avez-vous vécu cette longue attente ?

Très péniblement. Nous avons commencé la planification en 2019 et nous étions prêts. Ce travail préparatoire nous a heureusement facilité l'organisation et permis d'être plus rapides aujourd'hui mais nous avons tout de même dû effectuer plusieurs réajustements.

De quoi vous réjouissez-vous le plus ?

Nous avons réuni une grande diversité d'attractions. Pour les enfants, il y aura des concerts de Bruno Hächler, un rodéo mécanique, des balades à poney et bien d'autres activités. Evidemment, il y aura aussi de nombreux stands de restauration proposant des plats délicieux ou des démonstrations de barbecues pour les grillades à la maison.

Mais plus important, c'est que le public puisse voir de près l'élevage allaitant et découvrir de nombreuses races différentes.



*Située près de la ville, l'exploitation de formation et d'essai est un lieu de rencontre, même en dehors de la beef.ch.
(Photo : Larissa Bosshard)*

Et alors, quelles races seront présentes ?

Si tout va bien, nous aurons des vaches allaitantes et leurs veaux issus de 17 races : Angus, Blonde d'Aquitaine, Brune, Charolaise, Dexter, Évolénarde, Galloway, Grise, Hereford, Highland, Limousine, Lowline, Luing, Piemontese, Simmental, Texas Longhorn et des zébus.

Quelle liste impressionnante ! Avez-vous assez de place pour tous ces animaux ?

Oui, c'est tout l'avantage d'organiser une beef.ch sur une exploitation : nous pouvons utiliser les pâturages et ainsi, les animaux sont installés dans des conditions adaptées à leurs besoins. Ils ont de l'ombre et de l'eau à disposition et se sentent bien. Les visiteur-euses pourront voir que nos bovins se portent bien et que leur bien-être nous tient à cœur.

Quels sont selon vous les défis principaux d'une telle manifestation ?

Après une si longue période difficile, tout le monde souhaite rattraper les événements annulés. Il est ainsi difficile de trouver un week-end sans aucune autre manifestation. À Winterthur par exemple, l'Albanifest (fête de la Saint-Alban) a lieu en même temps que la beef.ch. Nous espérons que de nombreuses familles préféreront venir chez nous ou participeront aux deux événements. Dans tous les cas, nous proposons vraiment un super programme, en particulier

pour les enfants. Si quelques jeunes gens nous rendaient visite avant ou après leur passage à l'Albanifest, ce serait génial !

Merci pour cet entretien. Nous vous souhaitons plein succès pour la beef.ch !



(Photo: Larissa Bosshard)

En tant que responsable d'équipe « élevage de bovins à viande », Flavio Ferrari gère avec un apprenti et un employé l'exploitation de formation et d'essai du Strickhof à Winterthur sur le site de Wülflingen. Cette exploitation est consacrée à la recherche agricole pour AgroVet-Strickhof, une collaboration entre le Strickhof, l'EPF et l'Université de Zurich.

Cette exploitation dispose de 33 hectares de surface agricole utile exploitée de diverses manières. Outre les grandes cultures de maïs, de céréale, de sorgho et de pois chiche, on y pratique aussi l'arboriculture, les cultures maraîchères et la viticulture. Les 45 vaches mères Charolaises et Simmental, leurs veaux et la remonte sont une branche importante de l'exploitation et comptent énormément pour Flavio Ferrari. En plus de la production d'animaux d'élevage, du Natura-Beef et du SwissPrimBeef sont produits pour les cantines du centre, et des travaux de recherche sur des questions relatives à l'élevage et à l'alimentation sont menés. Des poules, des moutons et des chèvres vivent aussi sur l'exploitation.

Racée

Aubrac – la Française aux beaux yeux



Chez cette vache, toutes les extrémités sont noires : du museau au toupet de la queue, en passant par le pourtour des oreilles et les onglons. (Photo : màd)

Elle a presque l'air d'être maquillée : le bord des paupières et les cils de la vache Aubrac sont noirs et entourés de blanc, ce qui fait ressortir son regard. Pas étonnant donc que les habitants de la région d'origine de l'Aubrac disent avec humour que les vaches ont de plus beaux yeux que les jeunes filles.

La race Aubrac est originaire du haut plateau dont elle porte le nom, situé dans le centre-sud du Massif central, en France. Aujourd'hui encore, la fête de la Transhumance célèbre la montée des troupeaux vers le plateau, où ceux-ci pâturent durant les mois d'été. Cette race est très bien adaptée aux conditions climatiques rudes et valorise idéalement en lait et en viande de qualité les fourrages grossiers pauvres.

À l'origine, les vaches Aubrac étaient utilisées pour la production laitière et comme animaux de trait. Le lait servait à fabriquer le Laguiole, une spécialité fromagère de la région. Aujourd'hui, la race s'est fait un nom dans l'élevage allaitant et convient aussi très bien au pays d'herbages qu'est la Suisse, même si, malgré toutes ses qualités, la vache aux beaux yeux n'y est pas encore très présente.



La vache Aubrac est réputée avoir de plus beaux yeux que les jeunes filles. (Photo : Rebekka Strub)



Elle se sent bien en altitude : la race Aubrac est originaire du haut plateau dont elle porte le nom, situé dans le centre-sud du Massif central, en bœufs. Photo : Rebekka Strub)

Sources : www.vachemere.ch, Wikipedia, www.race-aubrac.com, suisse-aubrac.ch, www.arte.tv

Bon à savoir

Pas de fers pour les Natura-Beef

Dans notre dernière newsletter, nous vous avons parlé des galvachers et de leurs attelages de bœufs qui travaillaient comme transporteurs durant l'été. Les longues heures de marche dans les rues et sur les routes usaient tellement les onglons des bœufs qu'il fallait les ferrer !



Un dispositif en bois appelé « travail » était nécessaire pour ferrer les bœufs. Cette opération nécessitait l'intervention de plusieurs personnes. (Photo : www.image-est.fr)

« La ferrure est fondamentale pour que l'animal soit efficace dans son travail. Elle joue un rôle de protection, mais donne aussi tout son équilibre à l'animal ; elle permet de corriger les défauts des sabots. De véritables fers orthopédiques sont parfois conçus pour certains animaux. » Chaque onglon était ferré individuellement. Il fallait donc compter huit fers pour un bœuf, soit deux par pied.



Il fallait deux fers pour chaque pied, un par onglon. (Photo: www.laveissiere.fr)



L'outil utilisé pour ferrer les bœufs est le même que pour les chevaux. Toutefois, peu de personnes disposent encore de ce savoir-faire aujourd'hui. Un photoreportage montre l'un des derniers maréchaux-ferrants pour bœufs en action : <https://explorartiste.fr/galleries/ferrage-des-boeufs/> (Photos: explorartiste.fr)

Les vaches allaitantes suisses et leurs veaux se déplacent beaucoup moins que les bœufs de trait d'autrefois, et, surtout, ne marchent plus autant sur les routes. Le sol naturel des pâturages, sur lesquels les bovins paissent quotidiennement, ménage leurs pieds. Le sol de la stabulation et de l'aire de sortie contribue à l'usure naturelle des onglons. C'est pourquoi les Natura-Beef et Natura-Veal ont en principe des pieds et des onglons en bonne santé. L'éleveur-euse ou un-e spécialiste des onglons externe doit intervenir de temps en temps auprès des vaches allaitantes pour que les onglons ne deviennent pas trop longs ou pour soigner des blessures.



Les soins apportés aux onglons de nos jours ne peuvent pas être comparés au ferrage d'autrefois. Les vaches mères sont habituées à se rendre de temps en temps au congrain, par exemple pour une pédicure. Et avec une petite dose de câlins en plus, ce n'est pas si terrible ! (Photo : Ulrich Steiner)

Sources : www.patrimoinedumorvan.org, explorartiste.fr, www.image-est.fr, www.laveissiere.fr

Envie de bœuf ?

Brochettes de steaks hachés Natura-Beef et ratatouille

Cette recette est moins compliquée que le suggère son nom ! Les steaks hachés peuvent évidemment être servis de diverses manières : sous forme de hamburger dans un petit pain pour les plus jeunes, ou accompagnés de ratatouille pour les grands.



(Photo : ninamattli.ch)

Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de viande hachée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- ½ bouquet de persil
- 1 œuf
- 1 cs de chapelure
- Épices pour viande
- 1 cs de beurre à rôtir

Pour la ratatouille

- 1 aubergine
- 1 courgette (si possible avec un diamètre de 7 cm)
- 2 grandes tomates charnues
- Sel et poivre
- 200 g de mozzarella
- 3 cs d'huile d'olive

Préparation

Hacher finement l'oignon, l'ail et le persil, verser sur la viande hachée. Ajouter l'œuf et la chapelure, bien épicer et bien mélanger le tout.

Former 4 steaks hachés, les faire rôtir dans du beurre à rôtir chaud environ 3 minutes de chaque côté, sortir de la poêle et réserver au chaud.

Couper l'aubergine, la courgette et les tomates en 8 rondelles, saler et poivrer. Couper également la mozzarella en 8 tranches.

Griller brièvement les tranches d'aubergine et de courgette sur les deux côtés dans de l'huile d'olive chaude.

Empiler une tranche d'aubergine, de courgette, de tomate et de mozzarella, poser le steak haché par-dessus. Continuer avec une tranche d'aubergine, de courgette et de tomate, en finissant avec une tranche de mozzarella. Fixer avec une pique en bois.

Placer dans un plat à gratin beurré et gratiner environ 10 minutes dans le four préchauffé à 200° C.

Servir avec du riz blanc, de la salade verte ou un petit pain, tout simplement.

Source de la photo et de la recette : Kathrins Natura-Beef Fleischküche.

Vachement drôle

Connaissez-vous ces races de bovins à viande ?

Testez vos connaissances avec le memory sur www.beef.ch!

