



## **La beef.ch, le Jura, les pâturages boisés, et bien plus encore**



*(Photo : Jakob Fritz)*

On prend les mêmes et on recommence : cet automne, la beef.ch est de retour au grand Marché et Concours Suisse des produits du terroir à Courtemelon ainsi qu'au festival FOOD ZURICH. Que vous vous rendiez à l'un ou à l'autre, vous vous régalez à coup sûr !

Et si vous préférez cuisiner, laissez-vous tenter par la recette de méli-mélo d'émincé et de foie de veau Natura-Veal. Ou peut-être auriez-vous envie de préparer un délicieux mélange d'épices avec vos enfants ou petits-enfants ?

Dans l'entretien au coin de l'étable, Pierre-Alain Juillerat vous explique pourquoi le Marché des Terroirs est une bonne plateforme pour la beef.ch et quelle importance revêt l'élevage bovin pour la région jurassienne et ses pâturages boisés si typiques. Randonneurs et randonneuses, allez vite lire nos recommandations d'excursion dans cette belle région et veillez à adopter le bon comportement face au bétail. Un renard a appris à ses dépens ce qui arrive lorsque l'on ne garde pas ses distances avec un troupeau. Découvrez cette anecdote dans la rubrique « Vie de vache ».

Nous vous présentons en outre la Blonde d'Aquitaine, une race de bovins à viande qui a de nombreux partisans dans le Jura et que vous aurez peut-être la chance de croiser à Courtemelon.

Nous espérons que vous passerez un bon moment et vous régalez, que ce soit à la maison, à Courtemelon ou à Zurich.

## Autour de la beef.ch

### Week-end gourmand à Courtemelon – une excursion dans le Jura qui en vaut la peine !



Les 23 et 24 septembre 2023, Courtemelon accueillera le [Marché et Concours suisse des produits du terroir](#). Comme lors de l'édition 2019, Vache mère Suisse organise une beef.ch sur le site de cet événement bisannuel. À Courtemelon, le week-end sera entièrement consacré aux produits suisses d'excellence. Pains, fromages, viandes, huiles, pâtisseries et spiritueux provenant des quatre coins du pays permettront de créer un contact direct entre les consommateurs et les producteurs. Membre de Vache mère Suisse, Stéphane Oester satisfera les plus gourmands avec son offre de viande basée sur les herbages.



*Lors de la beef.ch 2019, Stéphane Oester avait déjà participé au grand marché et Concours Suisse des produits du terroir en tant que traiteur partenaire. (Photo : Fondation Rural Interjurassienne)*

Le marché sera ouvert le samedi 23 septembre de 11 h à 18 h et le dimanche 24 septembre de 9 h à 17 h. L'[accès](#) est possible en transports publics en prenant le bus gratuit depuis la gare CFF de Delémont, ou en voiture en prenant la sortie d'autoroute Delémont-Ouest. L'entrée coûte 12.– francs pour les adultes ; elle est gratuite pour les enfants jusqu'à 16 ans. Vous trouverez de plus amples informations sur l'événement sur le site web de la [beef.ch](#).

### À la découverte du Jura

Le Jura a été le dernier canton entré dans la Confédération. La capitale, Delémont, mais également toute la région, proposent de nombreuses activités de loisirs. Le « [Circuit Secret](#) » vous permet par exemple de découvrir la cité delémontaine : cette visite interactive, d'une durée de deux heures environ, vous conduit à travers sept lieux emblématiques de la ville. À l'office du tourisme de Delémont, on vous remettra une clé numérique et vous pourrez partir à la découverte de la ville. La ville de [Porrentruy](#), située à 20 minutes de la capitale, propose également un « Circuit Secret Gourmand ». Cette visite est centrée sur les produits régionaux, que vous pourrez bien sûr déguster à chacun des cinq postes.



*Le village de Saint-Ursanne et le Doubs, dans le Jura, valent le coup d'œil. (Photo : Adobe Stock)*

Le Jura est également un lieu très apprécié des amoureux de la nature. À un quart d'heure de route de Delémont se niche [Saint-Ursanne](#) et son bourg médiéval bien connu. Le village est situé au bord du Doubs, qui constitue une frontière naturelle avec la France voisine sur la presque totalité de son parcours suisse. Dans la région, en amont de Saint-Ursanne en particulier, la rivière s'écoule tranquillement à travers un paysage idyllique ; une destination idéale pour les [débutants en canoë-kayak](#).

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la [beef.ch](#) et à la découverte du canton du Jura !

## Entretien au coin de l'étable avec Pierre-Alain Juillerat, conseiller à la Fondation Rurale Interjurassienne

**«Le "Marché des terroirs" est une bonne occasion de confirmer la bonne image de la viande à base d'herbe auprès des consommateurs.»**



*beef.ch présente aux visiteurs du marché différentes races de bovins à viande. C'est une bonne occasion d'en apprendre plus sur l'élevage allaitant et d'échanger des idées. (Photo : Christina Müller)*

*Les 23 et 24 septembre, beef.ch se tiendra pour la deuxième fois à Courtemelon dans le cadre du "Concours suisse des produits du terroir". Quelle est l'importance de ce marché pour la région ?*

Le Marché des terroirs fait partie du Concours suisses des produits des terroirs qui attribue des notes et des médailles aux meilleurs produits provenant de toute la Suisse. Le Concours et le Marché ont lieu tous les deux ans et nous sommes à la dixième édition . Plus de 130 stands de producteurs, dont la plupart présentent des produits au Concours, seront présents au marché et proposeront plus de 1300 produits différents. Les visiteurs pourront découvrir et déguster des produits médaillés car les résultats seront proclamés la veille de l'ouverture du marché.

*Quel est le rôle de la Fondation Rurale Interjurassienne pour le Concours et le Marché ?*

Cette manifestation a été imaginée et développée par la Fondation Rurale Interjurassienne (FRI) à Courtemelon et a une ambition nationale. Elle est née lors d'une visite du Salon de l'agriculture de Paris avec des élèves, où le « Concours Général Agricole » existe depuis de nombreuses années.



*Environ 1300 produits seront proposés sur le marché. L'offre comprend bien plus que des spécialités de viande et de charcuterie. Elle va de B comme bière à Y comme Yogourts en passant entre autre par des spécialités fromagères et des créations pâtisseries. (Photo : [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch))*

*Pourquoi est-ce que beef.ch participe à cet évènement ?*

A chaque Marché, nous recevons deux hôtes d'honneur. Pour cette dixième édition, il s'agit du Canton de Berne et de la beef, qui a déjà participé à notre Marché en 2019 et a rencontré un magnifique succès auprès des visiteurs.



*Chaque année, deux invités d'honneur sont reçus. En 2021, c'était le canton de Fribourg, cet automne, ce sera le canton de Berne et beef.ch qui seront les invités du marché. (Photo : [www.concours-terroir.ch](http://www.concours-terroir.ch))*

*Qu'est-ce que vous appréciez à beef.ch ?*

beef.ch offre une très bonne plateforme pour présenter au public les avantages de l'élevage allaitant, le travail des éleveurs et les différentes races de bovins à viande. Les différents labels de Vache mère Suisse y sont également mis en valeur.

Le monde agricole et celui de l'élevage est mis à mal ces dernières années et le sera encore. Les thématiques de la consommation d'eau pour la production de viande et de la participation de l'élevage au réchauffement climatique sont régulièrement remises sur le devant de la scène par les médias. Des amalgames sont faits par les détracteurs de la viande, qui ne différencient ni les espèces animales, ni l'origine de la viande et encore moins les modes de production. Les organisations d'élevage et la défense professionnel doivent donc accentuer leur présence dans les médias et auprès des consommateurs. Le Marché des terroirs est une très bonne opportunité pour entretenir une bonne image de la viande à base d'herbe et répondre aux questions des consommateurs.

*Qu'est-ce que c'est la Fondation Rurale Interjurassienne exactement ?*

La FRI est une institution interjurassienne, qui associe sur un pied d'égalité, quatre partenaires, à savoir deux cantons et deux chambres d'agriculture. Elle est le principal instrument du développement rural dans le Jura et le Jura bernois. Ces tâches principales sont centrées sur la formation et le conseil dans les principaux domaines du développement rural. La FRI déploie ses activités à partir des sites de Courtemelon et Loveresse.

*Quelle est votre fonction au sein de la Fondation Rurale Interjurassienne ?*

Je suis conseiller agricole à 50 % à la FRI. Le reste du temps je gère une exploitation de 70 chèvres laitières, 10 vaches allaitantes Angus et 16 génisses d'élevage. Mon secteur d'activité en tant que conseiller est la production animale plus particulièrement en vaches allaitantes et production ovins et caprine. Mes domaines d'activité sont très variés et se regroupent dans la construction et la détention des animaux, l'alimentation, la protection des troupeaux, le parasitisme. Tous les deux ans, je prends la responsabilité de l'organisation du Marché des terroirs.



*Le troupeau de vaches mères Angus de Pierre-Alain Juillerat profite du pâturage sur les hauteurs du Jura.  
(Photo : Pierre-Alain Juillerat)*

*Pourquoi vous engagez-vous dans le comité d'organisation de beef.ch ?*

Je fais le lien entre les éleveurs et l'organisation du marché. Les éleveurs sont toujours motivés, très efficaces et bien encadrés par Vache mère Suisse. C'est très enrichissant de participer à mettre sur pied un tel événement.

*Quelle est l'importance des vaches allaitantes au Jura (canton/région) ?*

Il y a 907 exploitations agricoles à titre principal dans le Jura. Le nombre d'exploitation membre de VMS est de 255. Au total, 59 591 bovins, 5 371 ovins, 5 390 équins et 2 029 caprins pâturent les quelque 30 000 hectares de prairies et de pâturages que compte le Jura ; environ un tiers des vaches sont des vaches allaitantes. La production animale génère 54,9 pour cent du produit brut de l'agriculture dans le canton du Jura et est donc très importante pour la région. La contribution à l'entretien du paysage typique est également importante.\*

*\*Remarque de la rédaction : Lisez à ce sujet l'article de la rubrique "Bon à savoir" sur les pâturages boisés du Jura.*

## Et si on sortait?

### Ambiance de place du marché à la gare de Zurich

Le samedi 9 septembre, le Slow Food Market se tiendra à nouveau sur l'Europaallee, à deux pas de la gare de Zurich. Ce sera l'occasion pour les visiteurs et visiteuses de découvrir, déguster et acheter divers produits locaux et durables présentés sur une septantaine de stands. Les plaisirs de la table seront ainsi au cœur de la manifestation.



*La foule afflue sur l'Europaallee lors du Slow Food Market 2022. (Photo : David Biedert)*

Le « Slow Food » est un mouvement mondial présent dans 160 pays, dont l'objectif est de promouvoir des denrées alimentaires de qualité produites de manière équitable. L'organisation Slow Food Suisse compte environ 3000 personnes, productrices et producteurs, cuisinières et cuisiniers, ainsi qu'artisans et artisans.

Nous tiendrons notre propre stand en collaboration avec la famille Hauenstein de la ferme Loohof à Eendingen. Nous nous réjouissons d'y accueillir les nombreux visiteurs intéressés par ce qui se cache derrière nos denrées alimentaires. Vous nous trouverez de 11 h 00 à 20 h 00 au stand Natura-Beef sur l'Europaallee. Nous nous réjouissons de votre visite !



A part of  
**FOOD ZÜRICH**

## Vie de vache

### Gardez vos distances !

Récemment, un agriculteur m'a raconté que ses vaches avaient tué un renard. Une de ses bêtes avait vélé au pâturage et le renard, probablement attiré par l'odeur du sang et du placenta, rôdait en larges cercles autour du veau nouveau-né.



*Cette vache, qui vient de donner naissance à son veau, est très vigilante face au renard. Elle n'est toutefois pas encore en mode « défense ». (Photo : Jakob Fritz)*

Le renard a commencé à se rapprocher, décrivant des cercles de plus en plus serrés et la mère du veau était agitée. Soudain, tout le troupeau s'est rassemblé. Les bovins ont formé un cercle autour du petit veau, la tête vers l'extérieur. Avec leurs têtes et leurs pattes, ils ont attaqué le renard. Les animaux, habituellement dociles, étaient comme métamorphosés : ils n'ont arrêté que lorsque le renard était en lambeaux. Les vaches ont littéralement piétiné le renard à mort.

Les instincts maternels et protecteurs transforment les animaux domestiques les plus dociles et les plus affectueux en animaux sauvages. Il vaut donc mieux en être conscient. En tant que promeneur ou propriétaire de vache aussi, le mot d'ordre reste le même en présence de petits veaux : gardez vos distances !



*Il faut toujours s'attendre à ce qu'une vache allaitante protège son veau. Gratter le sol, baisser la tête ou encore agiter la queue sont des signes évidents d'agitation et d'une attaque potentielle. (Photo : mād)*

Vous trouverez ici des recommandations sur le comportement à adopter en cas de rencontre avec des troupeaux de vaches allaitantes.



*Généralement timides, attendrissants, mignons... et malgré tout prédateurs. Les renards aussi peuvent être dangereux pour les veaux nouveau-nés. (Photo : Jakob Fritz)*

## Racée

### Blonde d'Aquitaine - L'union fait la force



*Photo : Bernadette Odiet)*

Grands et blonds, c'est ainsi que se présentent les bovins du sud-ouest de la France, ou plus précisément de la région de Nouvelle-Aquitaine. Quoi de plus séduisant 😊 La teinte de leur robe va du blanc crème à la couleur des blés. Les muqueuses roses sont également un trait typique de cette race. Il y a plus de cent ans, il existait de nombreuses variantes de Blondes dans le sud-ouest de la France et chaque vallée avait sa propre race bovine. Elles étaient principalement utilisées comme animaux de trait, mais aussi pour la production de lait et de viande. Avec l'essor des tracteurs et autres véhicules à moteur, la production de viande a pris de plus en plus d'importance pour ces animaux à la forte musculature.



*Une robe couleur crème ou blé et des muqueuses rouge clair : voilà à quoi ressemblent les Blondes d'Aquitaine, que l'on rencontre aussi dans les pâturages suisses. (Photo : Bernadette Odiet)*

Dans les années 1950, l'agriculture française se modernise et gagne en efficacité. On décide alors de réduire le nombre de races indigènes et de ne conserver que trois races dédiées à la production de viande. Toutes les races comptant moins d'un million d'animaux devaient être supprimées. Afin de maintenir leurs « blondes » en vie, les éleveurs de trois races se sont associés. C'est ainsi qu'à partir des races Garonnaise, Blonde du Quercy et Blonde des Pyrénées – des races elles-mêmes issues de différentes sous-races – est née la nouvelle race appelée Blonde d'Aquitaine : sa création remonte officiellement à 1962. Au fil des ans, les caractéristiques des différentes races originelles se sont homogénéisées. Aujourd'hui, la Blonde d'Aquitaine est la troisième race à viande la plus importante de France et est connue bien au-delà des frontières françaises pour son excellent rendement carné ainsi que pour sa viande tendre et pauvre en graisse.

*Sources :* [vachemere.ch](https://vachemere.ch), <https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/dgal/produits/182-blonde-d-aquitaine>, <https://www.boeuf-blond-aquitaine.org/la-viande-blonde-daquitaine/>

## Bon à savoir

### Pâturages boisés sur les hauteurs du Jura : une tradition ancienne qui a de l'avenir



*Dans les pâturages, les arbres fournissent de l'ombre, permettent aux vaches de se gratter et de diversifier leur alimentation. (Photo : Jakob Fritz)*

Les pâturages boisés caractérisent le paysage de l'Arc jurassien. D'ailleurs, le mot *Jura* viendrait du celte et remonterait au gaulois « jor » qui signifie hauteur boisée, qui aurait donné le latin « juris », ces mots évoquant certainement les vastes forêts couvrant les versants du Jura.

Les pâturages jurassiens sont apparus au Moyen-Âge, lorsque des monastères et des abbayes ont été construits dans la région. La forêt a été défrichée pour créer des surfaces cultivables et pour faire pâturer le bétail (dans les surfaces plus difficiles). En plus de nourrir le bétail en été, il fallait aussi nourrir les gens (cultures vivrières) et le bétail en hiver (foin).

Depuis, les siècles ont passé. L'industrialisation a entraîné le déboisement de nombreuses forêts dans le but d'obtenir des matériaux de construction et de combustion. Cependant, avec la multiplication des sources d'énergie alternatives et l'urbanisation croissante, la forêt a reconquis des espaces. Si l'agriculture a également évolué au fil du temps, sur les sommets du Jura, une chose n'a pas changé au fil des siècles : la valorisation de l'herbe en précieuses denrées alimentaires comme la viande et le lait (surtout pour Le Gruyère et la Tête de Moine) !



*Dans les pâturages boisés, les animaux Natura-Veal profitent à loisir de l'ombre ou du soleil. (Photo : Jakob Fritz)*

Grâce à leur grande diversité structurelle, les pâturages boisés sont très précieux sur le plan écologique. Cette mosaïque de prairies, de buissons, d'arbres et de murs de pierres sèches forme un milieu intermédiaire entre la forêt et le pâturage et offre, grâce à cette alternance de lumière et d'ombre, un habitat à de très nombreuses espèces. La qualité biologique et la biodiversité d'un pâturage boisé dépendent de la part de forêt, du type et du nombre d'animaux pâturant, ainsi que de la durée de la pâture. Dans le Jura, on fait traditionnellement pâturer ensemble les bovins et les chevaux – la race Franches-Montagnes est originaire de cette région, où elle revêt une grande importance. Ce mode de détention est favorable à la diversité des espèces, car les chevaux broutent des plantes boudées par les bovins, permettant ainsi d'améliorer la composition botanique. Les animaux influencent aussi le peuplement forestier par leur comportement alimentaire. Par exemple, le hêtre avec ses feuilles tendres et le sapin blanc (*Abies alba*) avec ses aiguilles assez molles sont victimes des animaux affamés, alors que les épicéas (*Picea abies*) avec leurs aiguilles piquantes survivent et, par leur présence marquée, façonnent le paysage.



*Une image typique dans le Jura : les vaches allaitantes et leurs veaux paissent aux côtés des chevaux sur de grands pâturages émaillés de rochers et d'épicéas. Ces surfaces sont idéales pour faire de l'élevage et produire du bois en parallèle. (Photo: Julien Berberat)*

Autrefois, les animaux se promenaient librement dans les pâturages sous la garde d'un berger. Aujourd'hui, des clôtures protègent les bêtes des accidents avec des véhicules sur les routes. Dans le Jura, les pâturages boisés appartiennent pour la plupart aux communes ou aux bourgeoisies ; celles-ci organisent l'exploitation des surfaces au moyen de contrats de fermage ou de règlements sur les droits de pacage. Les animaux doivent également partager ces espaces avec les personnes en quête de détente. Le respect et l'attention mutuels permettent toutefois une bonne cohabitation dans cette région de vacances et de randonnées des hauteurs du Jura. Le site internet du Parc du Doubs informe sur les possibilités de découvrir les pâturages boisés.

Ce paysage a-t-il un avenir ? Absolument ! L'utilisation simultanée des surfaces pour la production de bois et pour l'élevage basé sur les herbages est optimale pour la biodiversité et la création de valeur dans la région. Le tourisme, favorisé par la beauté du paysage, y contribue également. L'ombre des arbres préserve l'humidité et permet la croissance des herbages même en période de sécheresse, ce qui assure un approvisionnement régulier en fourrage. En outre, les arbres eux-mêmes peuvent servir de nourriture. Comme les vaches allaitantes sont moins exigeantes que les vaches laitières, elles jouent, avec les génisses et les chevaux, un rôle décisif dans la préservation et la valorisation de ce type de paysage particulier.

Sources : [https://fr.wikipedia.org/wiki/Massif\\_du\\_Jura](https://fr.wikipedia.org/wiki/Massif_du_Jura),  
<https://angebote.paerke.ch/uploads/f9/f932bd14900b5241ff112f86df3c3c38.pdf>,  
<https://www.espazium.ch/fr/actualites/entre-foret-et-prairie-les-paturages-boises-du-jura>

### **À propos : pourquoi les Franches-Montagnes portent-elles ce nom ?**

Par une charte de 1384, le prince-évêque de Bâle accorda à la région, jusqu'alors très peu peuplée, des libertés extraordinaires garantissant aux immigrants et à leurs descendants d'être exemptés pour toujours des intérêts et des dîmes sur leurs terres défrichées. La région a alors été baptisée *Franches-Montagnes*. L'invasion du territoire par les troupes françaises en 1792 a scellé la fin des libertés de la région.



*Le plateau des Franches-Montagnes, dans le Jura suisse, est le berceau de la race de chevaux du même nom, la seule race suisse. Les Franches-Montagnes ont une grande importance économique et socioculturelle pour la région. (Photo : Jakob Fritz)*

Source : [https://fr.wikipedia.org/wiki/District\\_des\\_Franches-Montagnes](https://fr.wikipedia.org/wiki/District_des_Franches-Montagnes)

## Envie de bœuf ?

### Méli-mélo d'émincé et de foie Natura-Veal



Si certains adorent le foie, d'autres n'aiment pas son goût prononcé. Dans ce méli-mélo, le foie de veau est mélangé à de l'émincé Natura-Veal et accompagné d'une sauce au whisky, à la crème et à l'origan.



*(Photo: Nadine Strub)*

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 200 g de foie Natura-Veal
- 200 g d'émincé Natura-Veal
- 200 g de rognons\* Natura-Veal
- 100 g de champignons
- 1 cs d'échalote hachée
- 2 cs de beurre
- 1/3 tasse de bouillon de viande
- 3 cs de whisky
- 4 cs de crème
- sel
- poivre
- origan
- paprika
- fécule de maïs
- év. 1 cc de persil haché pour décorer

#### Préparation

Couper le foie et les rognons\* en fines lamelles et les champignons en quatre.

Chauffer le beurre et saisir rapidement la viande et les rognons\* en les retournant. Dès que la viande se colore légèrement, la retirer de la poêle, l'assaisonner de poivre, de sel et d'origan et la réserver au chaud.

Faire revenir les échalotes et les champignons dans le fonds de cuisson pendant 2-3 minutes. Délayer la fécule de maïs avec le bouillon, ajouter et porter à ébullition. Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et du paprika. Ajouter le whisky et la crème. Laisser épaissir à feu doux. Ajouter la viande et faire chauffer à nouveau.

Servir par exemple avec du riz et décorer avec un peu de persil.

\*Au lieu des rognons, on peut aussi utiliser 100 g de dés de lard maigre et 100 g d'émincé Natura-Veal supplémentaires.

*Sources de la recette : « Kreativ Kochen » de Marianne Kaltenbach / Spécialités d'Annabelle*

### Préparer un mélange d'épices maison

La période de Noël, un anniversaire ou une visite sont de belles occasions de confectionner soi-même des cadeaux. Que diriez-vous d'un mélange d'épices fait maison ? Il existe deux préparations possibles : une variante pour assaisonner de la viande Natura-Beef et une autre pour les légumes et les gratins. Il y en a donc pour tous les goûts !

#### Ce qu'il vous faut :

Deux ou trois jolis bocaux avec des couvercles hermétiques, du ruban cadeau de la couleur qui vous plaît et de la bande adhésive ou du film autocollant.

Pour une portion de mélange d'épices

- 200 g de sel
- 5 g de poivre moulu
- 20 g d'ail moulu
- 10 g de romarin moulu
- 10 g de thym séché
- 10 g d'origan séché

Pour le mélange d'épices à viande Natura-Beef, ajouter en plus :

- 25 g de paprika moulu

#### Comment procéder :

Bien nettoyer et sécher les bocaux. Il ne doit plus avoir de traces d'humidité.

Mettre tous les ingrédients dans un saladier, mélanger. Verser le mélange dans les bocaux et bien fermer. Conserver le mélange d'épices au sec.

#### Décoration :

Vous trouverez ici un modèle d'étiquette. Il vous suffit de l'imprimer, de le découper en suivant les pointillés et d'y inscrire votre nom. Vous pouvez aussi colorier ou décorer l'étiquette comme bon vous semble, ou créer votre propre étiquette





Collez l'étiquette sur le bocal à l'aide de bande adhésive ou de film autocollant et attachez le ruban cadeau autour du bocal.



Source de la recette : Kathrins Natura-Beef Fleischküche. Disponible dans le [shop en ligne de Vache mère Suisse \(uniquement en allemand\)](#)

Illustration de l'étiquette: Angela Oberhänsli-Manser, [www.angelas-art.ch](http://www.angelas-art.ch)