



beef.ch vous souhaite de joyeuses Pâques !



Photo : Meike Wollenberg Martínez

Cette année, les premiers messagers du printemps ne se sont pas fait attendre. En plaine, la nature pousse et reverdit déjà. Pourrons-nous bientôt admirer les vaches et leurs veaux dans les pâturages ? Oui et non, car les animaux ne peuvent pas toujours sortir au pré. Découvrez dans la rubrique « Bon à savoir » pourquoi les vaches allaitantes et leurs veaux ne peuvent pas sortir tous les jours au pâturage. Vous découvrirez dans le portrait de la race Dexter qu'il peut y avoir une autre raison pour laquelle les vaches ne sont pas toujours visibles dans les pâturages.

Il est toutefois possible de côtoyer des vaches mères et leurs petits à différents endroits, notamment à l'AMA ou à l'une ou l'autre de nos manifestations et finalement aussi dans les pâturages autour du sentier didactique. Dans la rubrique « Entretien au coin de l'étable », Edith Alarcón, initiatrice du sentier découverte « Léa et Ben chez les vaches allaitantes », raconte comment ce dernier a vu le jour.

Nous vous proposons aussi une recette printanière et une idée de décoration de Pâques à bricoler. Bonne lecture et joyeuses Pâques !

Autour de la beef.ch

« Léa et Ben chez les vaches allaitantes » : l'histoire continue



Le sentier découverte « Léa et Ben chez les vaches allaitantes » entre dans sa quatrième année et nous entamerons notre deuxième saison à Malleray (BE) à la fin du mois de mai. Certains postes de jeu du sentier découverte sont présents lors de différentes expositions, comme par exemple à l'AMA, ainsi qu'à Meierskappel et à Romoos. Le nouveau site officiel en Suisse alémanique n'est cependant pas encore fixé, car l'installation des panneaux nécessite des permis de construire, qui sont encore en suspens pour Lenzburg (AG) et Luthern Bad (LU). De plus amples informations suivront prochainement. Si tout se passe bien, le sentier découverte ouvrira au public en avril 2024 sur l'un de ces deux sites.

Les veaux balais des différentes races sont déjà prêts à partir et se réjouissent d'accueillir les nombreux visiteurs du sentier découverte. (Photo : Vache mère Suisse)

Entretien au coin de l'étable avec Edith Alarcón, initiatrice des sentiers découverte

« Mon but était de créer un pont entre l'agriculture et les consommateurs grâce à ces jeux. »

Edith, tu es l'initiatrice et la créatrice du sentier découverte « Léa et Ben chez les vaches allaitantes ». Comment l'idée t'est-elle venue ?

Il y a quelques années, ma collègue de travail m'a fait découvrir le « chemin des fermes » organisé dans le canton d'Argovie. Nous avons trouvé que c'était une manière ludique de découvrir l'agriculture grâce à un contact direct avec la nature et les animaux. A l'époque, nous ne disposions pas des ressources nécessaires pour développer un tel programme mais tout a changé avec l'arrivée de la pandémie. Sans événements à organiser ni contact direct avec la clientèle, il fallait trouver de nouveaux concepts de marketing.

Où trouves-tu les idées pour les postes de jeu ?

Lors des foires, nous avons d'intéressantes discussions à propos du bien-être animal et de la durabilité de l'élevage allaitant. Mon but était de créer un pont entre l'agriculture et les consommateurs grâce à ces jeux. Comme j'apprends mieux en faisant les choses moi-même et que j'ai grandi avec les jeux de société, j'ai tout de suite compris que les postes devaient permettre de découvrir l'agriculture de manière ludique, en manipulant des objets, ce qui ajoute un côté amusant à l'apprentissage.



Qui arrive à lancer les déchets dans la poubelle ? Edith Alarcón voulait que, dans la mesure du possible, chaque poste permette de réaliser une activité. (Photo : màd)

Quels sont les postes les plus appréciés ?

Le poste du jeu de croquet sur le thème « Que mangent les vaches allaitantes ? » et celui des « veaux balais » sur la diversité des races ont été les plus appréciés par les enfants. Le poste sur les cloches de vaches a été ajouté la deuxième année. Avec les chansons pour enfants sur notre site web et dans le livre pour enfants « Léa et Ben – En visite à l'alpage », ce poste marche très bien et charme petits et grands.

D'autres postes sont-ils prévus ?

Cette année nous allons ajouter un nouveau poste avec la question « Où sont la vache et le veau ? ». À Meierskappel, on m'a plusieurs fois fait remarquer que l'on ne rencontrait pas toujours des vaches et des veaux au pâturage le long du sentier découverte. Ce nouveau poste a pour but d'expliquer que, selon la météo, les vaches et les veaux restent parfois dans une aire d'exercice ou, lors des chaudes journées d'été, préfèrent sortir au pâturage la nuit (lire à ce sujet l'article dans la rubrique « Bon à savoir »).

As-tu imaginé toi-même tous les postes de jeu ?

Chez Vache mère Suisse, j'ai la chance de pouvoir m'appuyer sur les talents et l'expérience de plusieurs collaborateurs et collaboratrices. Ma collègue Sophie Obrist m'a par exemple souvent donné des idées. La première fois que nous en avons parlé, elle a calmement examiné mon

concept de base et m'a affirmé : « Edith, c'est très bien comme ça, il n'y a rien à changer. » Ce soutien m'a fait beaucoup de bien.



*Edith Alarcón (à droite) peut toujours faire appel à la fibre créative de Sophie Obrist.
(Photo : Vache mère Suisse)*

Quels postes t'ont demandé le plus de travail ?

Le plus difficile pour moi a été de trouver un message intéressant à faire passer au poste sur les différents morceaux de viande. J'ai toujours considéré qu'il était important de faire redécouvrir le rôti braisé ou d'autres morceaux du même acabit. J'ai mené plusieurs entretiens avec des spécialistes et j'ai pu constater que, aujourd'hui encore, l'industrie carnée valorise pratiquement toutes les parties de l'animal. Mais on cuisine plus de viande hachée que de rôti, alors qu'une tranche de rôti est si délicieuse ! C'est une anecdote de Daniel Flückiger, alors responsable de la communication, qui m'a donné l'idée.

Quelle est cette anecdote ?

Lorsque Ueli Maurer était à la tête du Département fédéral de la défense, de la protection de la population et des sports, l'armée a reçu l'ordre de s'approvisionner uniquement en lait et en viande labellisés « Suisse Garantie », sans importations. Daniel a appris par ses collègues militaires que de nombreux fourriers avaient été d'abord consternés, pensant que leur budget ne suffirait plus à acheter de la viande. Par la suite, ils ont constaté qu'il suffisait d'acheter d'autres morceaux. J'ai adapté cette leçon pour notre poste sur les morceaux de viande. Nous voulons presque tous que les animaux se portent bien. Et pourtant, c'est au rayon frais que nous perdons le plus de clients potentiels pour notre viande de qualité Natura-Beef et Natura-Veal. Pourquoi ? Parce que le prix est trop élevé pour eux. J'espère que ce poste touchera certaines personnes et qu'elles soutiendront le bien-être animal par leurs achats.

Cette année, le sentier découverte doit ouvrir sur un nouveau site en Suisse alémanique. Peux-tu nous révéler quel sera cet endroit ?

Je ne peux malheureusement pas encore le dire. Cette année, nous avons connu quelques difficultés lors de la recherche de sites, ce qui explique notre retard. Des demandes de permis de construire sont en cours pour deux sites, l'un à Lenzburg (AG) et l'autre à Luthern Bad (LU). Nous pourrions annoncer le nouvel emplacement du sentier découverte en 2024 dans la prochaine newsletter. Le deuxième lieu ouvrira dans un ou deux ans.



Le poste ludique "Le rôti, seulement chez grand-maman ?" inspire à essayer quelque chose de nouveau et à mettre le bien-être animal au premier plan lors de l'achat de viande. (Photo : Vache mère Suisse)

Quels sont les critères pour choisir un site ?

De nombreux éléments doivent être réunis pour que le chemin devienne un vrai sentier découverte. Dans l'idéal, il faut avoir plusieurs troupeaux de vaches allaitantes le long du parcours, une desserte par les transports publics et des places de parking. Une aire de jeux, des bancs publics, un espace grillade, des toilettes, etc., sont un plus. En outre, le circuit doit former une boucle et durer entre 30 et 60 minutes. Je collecte beaucoup d'informations, je passe de nombreux appels téléphoniques et j'étudie la carte. Ensuite, je vais me faire une idée des lieux sur place, car de nombreux facteurs ne peuvent pas être clarifiés à distance. Par exemple, il m'est arrivé de trouver sur place des panneaux d'information sur les chauves-souris. Une autre fois, j'ai découvert que le chemin indiqué sur Google Maps n'existait pas.

Pour toi, quels ont été les points marquants lors du développement des sentiers découverte ?

Il y en a eu beaucoup, des petits et des grands. Je trouve particulièrement formidable que le projet ait pu être réalisé dans les délais dès la première année. De la décision prise par la direction de Vache mère Suisse à l'ouverture, il ne s'est écoulé qu'un peu plus de six mois. Je suis encore étonnée d'avoir pu, en si peu de temps, obtenir le permis de construire et faire réaliser le projet par Herzogatelier, le constructeur de stands, conformément à nos souhaits.

Le soutien reçu de toutes parts a également été un élément décisif pour moi. Tant de collègues de Vache mère Suisse ont contribué à la bonne marche du projet grâce à leurs compétences, leurs idées, leurs connaissances techniques ou leur expérience en marketing. Les partenaires locaux sont également une des clés du succès : sans eux, rien ne serait possible.



John Haldemann au poste de départ du sentier découverte à Malleray. Sur son alpage, il met à disposition l'infrastructure nécessaire et veille à ce qu'il y ait toujours assez de dépliants et de livres pour enfants. Les partenaires locaux sont importants pour la relation avec les visiteurs. (Photo : Vache mère Suisse)

Vache mère Suisse atteint-elle son but d'entrer en contact avec les consommateurs grâce au sentier découverte ?

Sans aucun doute ! Cet échange entre la ville et la campagne est très apprécié par les agriculteurs et agricultrices locaux. Le grand nombre de visiteurs et le bon écho dans les médias témoignent de l'intérêt suscité. Et puis il y a cette histoire d'une paysanne qui m'a raconté avoir pu voir ses petits-enfants l'année de la pandémie grâce au sentier découverte. Nous avons donc atteint notre but : un lieu de rencontre en plein air, où l'on peut côtoyer des vaches allaitantes et leurs veaux.

Merci beaucoup, Edith, pour cet entretien et bien sûr pour ton engagement en faveur des sentiers découverte. Nous sommes impatients de connaître la suite de cette aventure et lui souhaitons plein succès !



Edith Alarcón, 41 ans, travaille depuis 2016 chez Vache mère Suisse.

Elle vit avec son mari et sa fille dans la magnifique vallée du Fricktal.

(Photo : Vache mère Suisse)

Et si on sortait ?

Des vaches allaitantes dans le « Buureland » de l'AMA et des produits frais de la ferme



(Photo : Vache mère Suisse)

Découvrez de près les vaches mères et leurs veaux. Vache mère Suisse vous invite à jeter un coup d'œil dans les coulisses de l'élevage allaitant.

Vous aurez le plaisir d'écouter les récits passionnants d'Andrea Accola, le Grison qui murmure à l'oreille des taureaux. Durant le week-end, il racontera ses expériences deux fois par jour et vous donnera de précieux conseils sur la manière de se comporter en randonnée, lorsque l'on rencontre des vaches allaitantes.

Quelques postes de jeu du sentier découverte vous attendent au « Buureland » de l'AMA. Ils offrent un avant-goût du sentier découverte, très apprécié des enfants, qui sera inauguré cette année sur un nouveau site. Les postes interactifs et instructifs permettent aux enfants et aux adultes de découvrir de manière ludique l'agriculture et le monde des vaches allaitantes.

Sur notre stand, des producteurs et productrices présenteront les délices de leur magasin à la ferme. Vous pourrez y savourer pleinement des produits de qualité de la région.

Racée

Dexter – petite, robuste et à ne pas sous-estimer



Les petites Dexter arrivent même à se cacher dans les hautes herbes. (Photo : màd)

La race Dexter est originaire du sud-ouest de l'Irlande. Un inspecteur de domaine du nom de Dexter a croisé des bovins sauvages de montagne avec des petites vaches laitières de la race Kerry. Il en a résulté une race robuste à deux fins qui, avec son lait et un veau par an, pouvait nourrir une famille irlandaise moyenne. Ces petites vaches produisent beaucoup de viande et de lait par rapport à leur poids et n'ont pas besoin de fourrage spécial pour cela.



Les Dexter, robustes et courtes sur pattes, sont bien adaptées pour pâturer dans des terrains difficiles et permettre ainsi l'exploitation de ces surfaces. (Photo : Angelika Zgraggen)

Au milieu du XXe siècle, la Dexter a failli être supplantée par des bovins plus grands et plus performants. Son cheptel s'est fort heureusement à nouveau stabilisé. Cette race est également appréciée en Suisse, car elle est peu exigeante tout en étant performante. De plus, avec une hauteur au garrot d'environ un mètre, ces petits animaux sont très maniables et mignons.

Le saviez-vous : Il y a quelques années encore, un petit taureau Dexter d'Irlande nommé Archie, d'une hauteur au garrot de 76,2 cm, était enregistré dans le Livre Guinness des records comme le plus petit taureau. (En 2018, un mini taureau Zébu lui a ravi la vedette avec 67,6275 cm).



Les animaux de la race Dexter peuvent avoir une robe noire, rouge ou dun (brun-gris). (Photo : màd)

Sources : vachemere.ch, swissdexters.ch, Das andere Kuhbuch, www.guinnessworldrecords.com

Bon à savoir

Pourquoi les vaches allaitantes et leurs veaux ne sont-ils pas toujours au pâturage ?

Peut-être y a-t-il dans votre voisinage une prairie où paissent des vaches mères et des veaux ? Avez-vous déjà remarqué que les animaux ne sont pas toujours au pré ? Vous êtes-vous déjà demandé pourquoi il en est ainsi ?



Les veaux qui grandissent auprès de leur mère ont assez de nourriture même quand la neige couvre les prés : ils peuvent boire son lait. À l'écurie, les vaches mères ont besoin de fourrage complémentaire. (Photo : Ruth Wüthrich)

Situation 1 : Il pleut depuis plusieurs jours.

Après des précipitations prolongées, les sols sont si humides et détrempés que la couche herbeuse sera endommagée par le piétinement des animaux si on les laisse au pré. Cette couche supérieure du sol contient les racines, les graminées et les autres plantes herbacées. Pour éviter de transformer la prairie en champ de boue, les bêtes sont gardées sur l'aire d'exercice extérieure jusqu'à ce que le sol soit suffisamment sec.

Situation 2 : Le soleil brille et les températures sont estivales.

La température idéale pour les vaches se situe entre 5° C et 15° C. Lorsque le soleil brille, les vaches mères et les veaux recherchent plutôt les lieux ombragés. Si les températures sont très élevées, il est judicieux de laisser les animaux à l'écurie la journée et de les faire sortir la nuit.



La fraîcheur nocturne convient bien aux vaches. En outre, il y a beaucoup moins de mouches et d'autres insectes gênants la nuit que durant les chaudes journées d'été. (Photo : Walter Fässler)

Situation 3 : C'est l'hiver, le sol est gelé.

En cette saison, l'herbe ne pousse pas. Les températures sont trop basses, le sol est gelé ou recouvert de neige. Les vaches et les veaux mis au pâturage ne font pas de dégâts. Souvent, ils s'ébattent et sautent dans la neige, mais ils ne trouvent pas de nourriture dans le pré. Les animaux restent donc à l'écurie, où ils sont affouragés. Bien sûr, ils peuvent toujours profiter de l'aire d'exercice.

Situation 4 : Cela fait longtemps qu'il n'a pas plu.

Au pré, les plantes ont besoin de températures et de quantités d'eau adéquates pour pousser. S'il ne pleut pas pendant longtemps, le sol se dessèche. L'herbe ne repousse plus. Certes, on peut quand même laisser les animaux au pâturage, mais ils ne trouvent plus de nourriture. Il faut donc nourrir les bêtes à l'écurie avec le foin qui était réservé pour l'hiver.

Situation 5 : Le pâturage est en train d'être fauché.

En règle générale, une ferme ne possède pas qu'un seul pâturage. Les vaches mères et leurs veaux restent dans un pâturage pendant un certain temps, puis, quand toute l'herbe a été broutée, on les déplace dans un autre pré. Cela permet à l'herbe de repousser. Il faut en outre préparer du foin et de l'ensilage pour l'hiver. L'herbe est fauchée et séchée. Le foin doit sécher au soleil pendant trois à cinq jours avant d'être pressé en bottes ou entreposé dans le grenier à foin. Pour préparer de l'ensilage, l'herbe est seulement flétrie, c'est-à-dire légèrement séchée. Elle est ensuite pressée en balles ou stockée dans un silo hermétique pour qu'un processus de fermentation puisse avoir lieu. Le fanage et l'ensilage sont des manières de conserver l'herbe.

Ces explications devraient vous permettre de mieux comprendre ce que vous observez dans les prés. Sinon, allez interroger l'éleveur ou l'éleveuse !

Envie de bœuf ?

Fricassée de veau Natura-Veal



La fricassée est un ragoût de viande blanche accompagné d'une sauce blanche et crémeuse. Notre Natura-Veal est idéal pour cela. La tendresse de la viande associée aux asperges croquantes (ou à une alternative de légumes de saison) est un véritable régal pour le palais. Contrairement à une pièce à rôtir, il faut ici investir un peu plus de temps, mais cela en vaut la peine : l'essayer c'est l'adopter !



Préparation: 20 minutes
Temps total: 2 heures

(Photo : hurrah GmbH)

Ingrédients pour 4 personnes

- 800 g de ragoût de veau Natura-Veal (épaule de veau p. ex.)
- Sel, poivre
- 60 g de farine
- 80 g de beurre à rôtir
- 100 g d'oignons
- 50 g de carottes jaunes
- 50 g de célerie-rave
- 1 dl de vin blanc
- 6 dl de fond de veau / bouillon
- 2 dl de crème
- 100 g d'asperges vertes ou blanches (selon la saison, remplacer les asperges par un autre légume)
- 2 EL d'estragon frais, finement haché

Préparation

Peler les carottes, les oignons et le céleri-rave et les couper en gros dés.

Saler et poivrer le ragoût, le saupoudrer d'un peu de farine et le faire revenir 3 minutes à feu moyen dans le beurre à rôtir. Ajouter les dés de légumes, faire revenir 2 minutes, saupoudrer avec le reste de farine. Mouiller avec le vin blanc et ajouter le fond de veau / bouillon. Couvrir et laisser mijoter à feu moyen pendant 90 minutes jusqu'à ce que la viande soit tendre.

Éplucher les asperges et les faire cuire brièvement dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient encore un peu fermes, les retirer, les laisser refroidir et les couper en morceaux.

Retirer la viande de la casserole et la mettre de côté. Mixer le fond et les dés de légumes, puis ajouter la crème. Ajouter la viande et les asperges, porter brièvement à ébullition, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et ajouter l'estragon.

Servir avec du riz au safran.

Vachement drôle

Bricoler des décorations de Pâques en forme de vache



C'est bientôt Pâques, est-ce que tu as déjà prévu une jolie décoration florale ? Et pourquoi ne pas y ajouter quelques vaches-œufs ? Si tu crées différentes races, tu peux même organiser un jeu de devinettes. Amuse-toi bien !

Matériel nécessaire :

- des œufs blancs en plastique
- de la peinture acrylique, selon la race de vache souhaitée, du blanc, du brun clair, du beige, du brun foncé ou du noir et éventuellement du rose pour le museau
- du carton blanc
- des crayons de couleur
- du feutre noir
- du ruban de satin de la couleur de ton choix, (rouge p.ex.) de 3 mm de large. Il te faut un morceau de 15 cm par vache
- de la colle / colle à chaud
- des piques de bois (brochettes)



Comment procéder :

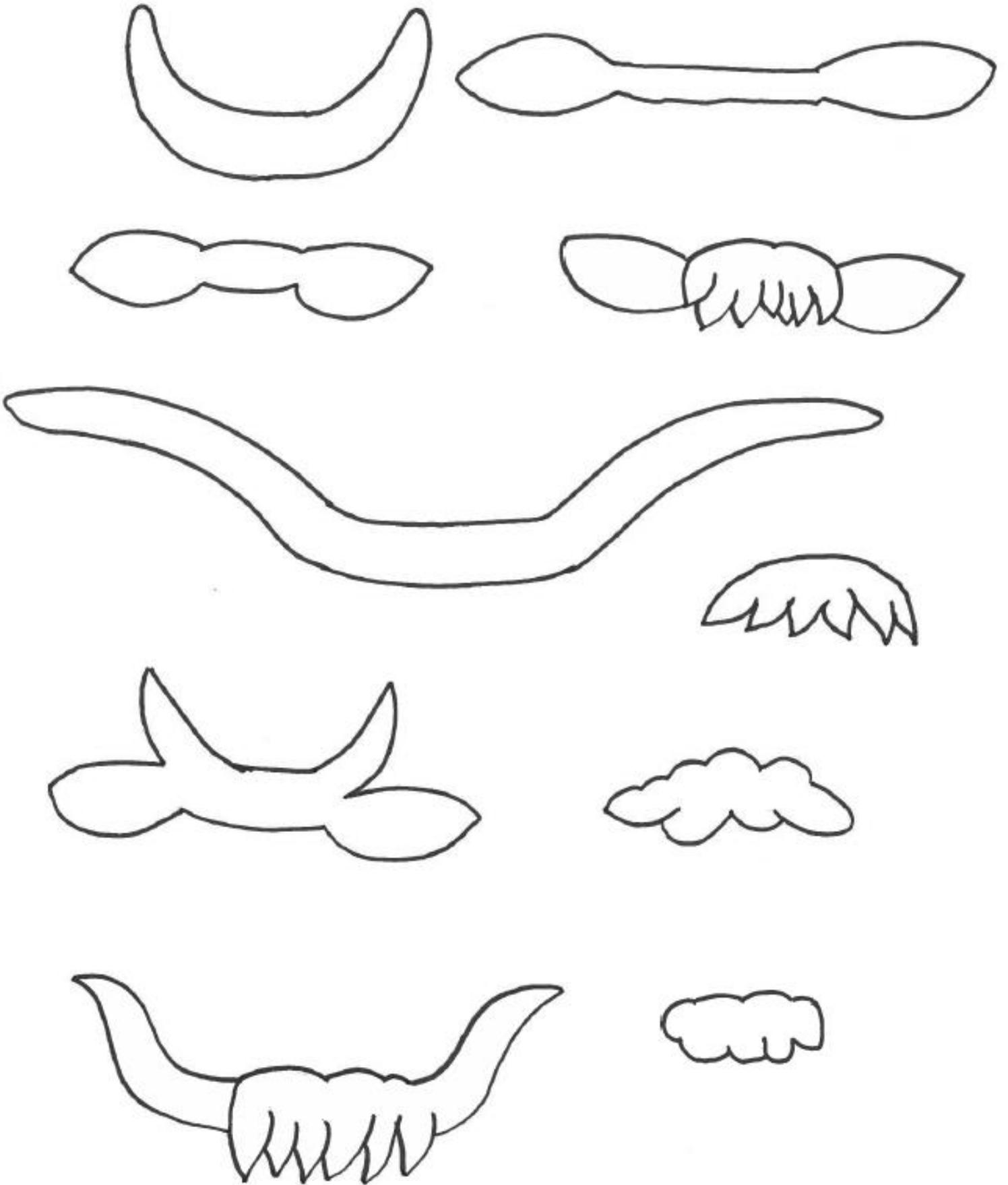
Peindre les œufs en plastique selon l'illustration avec de la peinture acrylique. Une fois secs, enfiler chaque œuf sur une pique de bois.

Découper les cornes, les oreilles et les cheveux dans du carton d'argile (voir modèle à la page suivante) et les peindre avec les couleurs acryliques pour les assortir à la tête de la vache. Dessiner les lignes de la tête en noir avec un feutre fin.

Coller les oreilles, les cornes et les poils. Finir en faisant un nœud avec le ruban de satin autour de la pique de bois, coller les clochettes.



Ces vaches et ces veaux de Pâques seront du plus bel effet dans des pots de fleurs ou sur des arbres de Pâques.



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



AMA, 20-24 mars 2024, Lenzburg (AG)

Agrischa, 27-28 avril 2024, Grüşch (GR)

BEA, 3-12 mai 2024, Berne (BE)

Nous nous réjouissons de vous voir bientôt !