



Par amour de l'élevage allaitant



Cette année, nous sommes invités à l'Agrischa avec des vaches mères et des veaux. Comme thème, la manifestation a choisi « Par amour de l'agriculture » et c'est une bonne chose que cette passion soit mise en lumière pour les petits et les grands, de la ville et de la campagne. On peut en effet la ressentir tous les jours au contact des éleveurs et des éleveuses de vaches allaitantes.

Reto Roffler, de Pany, est l'un d'entre eux. Dans la rubrique « Entretien au coin de l'étable », il nous explique le cœur qu'il met dans son travail quotidien avec les vaches allaitantes et leurs veaux. Et il nous révèle également un petit secret personnel.

Kathrin Sprecher cuisine toujours avec passion. Nous vous présentons à nouveau l'une de ses recettes à base de Natura-Beef, cette fois-ci en accord avec la beef.ch de l'Agrischa dans le Prättigau : les knödels façon Prättigau.

Photo : Georg Simmen

Le sentier découverte a lui aussi été développé avec amour, comme nous vous l'avons relaté dans la dernière newsletter. Le nouvel emplacement est désormais définitif : Léa et Ben arrivent à... Lenzburg !

Les petits veaux sont bien sûr adorables – et pas seulement ceux qui portent un cœur sur le front ou les minuscules Dahomey. Pourtant, lorsqu'on les rencontre, il ne faut pas oublier la règle d'or : « Garder ses distances et ne surtout pas les caresser ! ». En effet, les vaches mères défendent leurs veaux. Il faut donc être vigilant lors des randonnées dans les zones de pâturage. On peut d'ailleurs

se demander pourquoi il n'y a parfois pas d'animaux dans les pâturages malgré la présence de panneaux d'avertissement et de clôtures. Testez vos connaissances à ce sujet en répondant à notre quiz dans la rubrique « Vachement drôle ».

Autour de la beef.ch

Excursion à Prättigau

La plus grande foire agricole des Grisons, l'[Agrischa](#), a lieu chaque printemps. Comme le veut la tradition, elle se passe chaque année dans une des cinq régions de ce canton. En 2024, ce sera au tour de la région Prättigau-Davos, à Grösch. La devise de cette édition est « Par amour de l'agriculture » : des animaux bien soignés aux produits agricoles faits avec amour, en passant par la décoration du site, incluant des éléments en forme de cœur.



La devise de l'Agrischa 2024 : « Par amour de l'agriculture ». (Source : Agrischa – Erlebnis Landwirtschaft)

Aperçu des temps forts de l'élevage allaitant à l'Agrischa

- Exposition d'animaux avec 15 races présentes à Prättigau, de A comme Angus à W comme Wagyu. Dans le cadre de cette exposition, Vache mère Suisse organise un concours dont le but est de reconnaître les différentes races. Le premier prix est un bon d'achat Coop d'une valeur de 200 francs ! Pour vous y préparer, vous pouvez consulter les [portraits de races](#) sur notre site internet.
- Andrea Accola est un expert en communication, en particulier lorsqu'il s'agit de vaches allaitantes. Il a travaillé plus de 40 ans au Plantahof et expliquera à la foire les réflexes à adopter quand on rencontre un troupeau de vaches allaitantes lors d'une randonnée. Quelles sont les [règles de base](#) ? Quels signaux (d'alerte) faut-il reconnaître ? Comment réagit un troupeau quand mon chien ne cherche qu'à jouer avec lui ? Et pourquoi ne puis-je pas caresser le veau tout mignon ? Vous le découvrirez, et bien plus encore, durant les présentations quotidiennes dans la zone de présentations.

- Notre expert Jon Paul Thom présentera les races et leurs caractéristiques dans la zone des attractions : quelles sont les origines des animaux ? pourquoi certains ont-ils une robe aussi frisée ? pourquoi y a-t-il des races avec des cornes et d'autres sans ?
Les présentations débuteront le samedi à 10 h et 13 h et le dimanche à 9 h 30 et 13 h 15 dans la zone des attractions, située derrière la tente « Mutterkühe ».
- Le dimanche 28 avril, le sprinteur [Arno Lietha](#) nous rendra visite sous la tente de Vache mère Suisse. Il se fera un plaisir de discuter avec vous et de signer des autographes. Vous pourrez le rencontrer toute la journée près des vaches allaitantes, sauf à l'heure du repas. Même les sportifs de haut niveau doivent manger. 😊
- Discussions au stand de Vache mère Suisse avec des spécialistes et des éleveurs-euses de vaches allaitantes de la région. Vous avez toujours voulu savoir quelle était la différence entre une vache laitière et une vache allaitante. En quoi consiste l'élevage de vaches allaitantes ? Quel est le rapport avec les labels [Natura-Beef](#) et [Natura-Veal](#) ? Nos expert-es sur place, à savoir les éleveurs-euses, seront là pour répondre à vos questions, sous la grande tente avec les vaches allaitantes.



Marché gourmand de spécialités régionales – avec bien entendu notre Natura-Beef ! (Source : Agrischa – Erlebnis Landwirtschaft)

Venez nous rendre visite les 27 et 28 avril 2024 à l'Agrischa à Grösch. La carte journalière de 10.– francs par adulte est valable les deux jours. La soirée festive du samedi coûte 20.– francs. Vous pouvez venir en transports publics ou en voiture en vous garant aux parkings P+R du funiculaire de la station Grösch-Danusa. Vous trouverez de plus amples informations [ici](#) (en allemand uniquement).

Entretien au coin de l'étable avec Reto Roffler-Mathis, éleveur de vaches allaitantes à Pany (GR)

« Pour moi, on ne peut pas pratiquer l'agriculture sans passion. Je me réjouis de pouvoir le montrer aussi aux personnes qui ne connaissent pas le milieu agricole à l'occasion de l'Agrischa. »

Reto, tu t'engages dans le comité d'organisation pour les présentations de vaches mères à l'Agrischa, qui aura lieu à Grüşch, dans le Prättigau. Comment t'es-tu retrouvé dans ce projet ?

Je représente les éleveurs de vaches allaitantes, notamment au sein de l'association des paysans du Prättigau, et c'est pourquoi on m'a proposé de participer au comité d'organisation de l'Agrischa à Grüşch. Je travaille également comme conseiller pour Vache mère Suisse. Il est donc naturel que je m'engage en faveur d'une exposition de races et, de manière générale, pour la présentation de l'élevage allaitant.

Tu élèves toi-même des vaches allaitantes de race Angus. Pourquoi cette race ?

J'ai toujours beaucoup aimé ces animaux noirs. Lorsque j'ai repris l'exploitation de mes parents, je suis passé entièrement à la race Angus. Nos Angus ont un bon tempérament et en même temps de bonnes aptitudes maternelles. Elles sont en bonne santé, fertiles et peu exigeantes, et valorisent bien le fourrage produit sur notre exploitation. Mon objectif est de ne pas acheter d'aliments complémentaires et de pouvoir produire du beau Natura-Beef dans nos prairies et nos pâturages.



Pendant les mois d'été, les Angus de Reto et Käthi cherchent elles-mêmes leur nourriture et leur eau dans les pâturages alpins.

Est-ce que l'on pourra admirer un animal de ton exploitation à l'Agrischa ?

Je n'exposerai aucun de mes animaux, mais la race Angus sera bien sûr représentée, et même doublement.

Pour quelle raison ? Vous n'avez pas trouvé assez d'autres animaux ?

Non, absolument pas. Des animaux de 14 races de vaches allaitantes ainsi que des yaks pourront être admirés à l'Agrischa. Parmi eux, la gagnante du Swissopen 2023 de la race Hereford. Mais elle ne sera pas la seule gagnante à nous gratifier de sa présence : Arno Lietha, champion suisse et vice-champion d'Europe de ski-alpinisme, sera présent toute la journée du dimanche et amènera même une vache Angus et son veau de l'exploitation de ses parents. On ne peut tout de même pas inviter l'éleveur de vaches allaitantes le plus rapide sur les skis sans une vache !



S'approcher d'aussi près d'une vache mère et même caresser son veau, c'est possible uniquement à la maison, où Reto et Käthi connaissent parfaitement les animaux.

<https://beef.ch/fr/newsletter/news-april-2024>

Les autographes d'Arno Lietha seront donc particulièrement demandés. Qu'attends-tu d'autre avec impatience ?

Oh, le programme est tellement varié qu'il m'est difficile de faire un choix ; dans le domaine des vaches allaitantes, certainement les présentations des différentes races ainsi que l'exposé d'Andrea Accola sur le comportement des vaches allaitantes lorsque des vététistes ou des randonneurs avec des chiens s'approchent trop près d'elles. Mais cela vaut aussi la peine d'admirer la montée à l'alpage le dimanche ou de goûter les knödels, notre spécialité locale. Il y aura des activités pour les enfants, des « olympiades » à faire en famille, des compétitions dans des disciplines inhabituelles telles que l'escalade d'arbres ou le concours de clôture croisée, des voitures anciennes, des machines agricoles, différents animaux, des énigmes à résoudre, des épreuves de courage à surmonter et bien plus encore. Il y en aura donc pour tous les goûts.

Ta famille viendra-t-elle aussi à l'Agrischa ou seras-tu le seul présent ?

Ma fille de 5 ans a déjà constaté que son papa était constamment au téléphone ces derniers temps. Nous lui avons promis qu'elle pourrait venir à l'Agrischa avec ses frères et sœurs pour voir à quoi servaient tous ces appels. Ma femme sera également présente pour m'aider. L'Agrischa tient donc toute notre famille en haleine.

La devise de l'Agrischa est « Par amour de l'agriculture ». Est-ce que cela te parle ?

Pour moi, on ne peut pas pratiquer l'agriculture sans passion. Je mets tout mon cœur dans mon travail quotidien et j'ai beaucoup d'affection pour mes animaux. Je me réjouis de pouvoir le montrer aux personnes qui ne connaissent pas le milieu agricole à l'occasion de l'Agrischa. Mais le slogan m'a aussi rappelé autre chose. En 2005, l'Agrischa – qui s'appelait alors la « Bündner Viehschau » – a également eu lieu à Gräsch. À l'époque, les expositions de bétail, et plus particulièrement les concours de vaches laitières, étaient au cœur de l'événement. En tant qu'éleveur de vaches mères, comme je l'étais déjà à l'époque, on était plutôt à l'écart. Malgré tout, j'ai osé me « jeter dans la gueule du loup » au bar des jeunes éleveurs, et c'est là que j'ai rencontré ma femme, qui y travaillait.



Il y a 20 ans, l'élevage de vaches allaitantes n'était pas encore très répandu. Qui aurait pensé que la production de Natura-Beef serait aujourd'hui considérée comme le mode de production de viande le plus naturel et le plus durable ?

Ton cœur a donc chaviré lors de l'Agrischa ?

Oui, exactement. Qui aurait pensé à l'époque que Käthi – fille d'une famille de producteurs de lait – et moi-même serions aujourd'hui, 19 ans plus tard, mariés et parents de trois enfants. Et on aurait encore moins imaginé que l'élevage des « Chölly » (c'est ainsi que l'on appelait alors avec mépris les animaux noirs dans notre région) serait un jour considéré comme le mode de production de viande le plus durable et le plus naturel.

Quelle belle histoire d'amour ! Elle colle parfaitement au slogan de cette année. Nous te souhaitons, ainsi qu'à Käthi et à ta famille, une Agrischa formidable et riche en expériences, et tout le meilleur pour l'avenir !



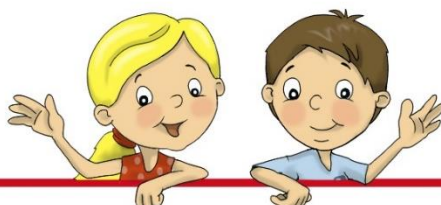
Toutes les photos mises à disposition par la famille Roffler-Mathis

Reto Roffler exploite la ferme bio Fantanaus à Pany avec sa femme Käthi, leurs trois enfants et le soutien de ses parents. L'exploitation comprend 37 ha de prairies permanentes, dont environ 40 % sont des surfaces de promotion de la biodiversité et servent à la compensation écologique. 29 vaches mères avec leurs veaux et un taureau d'élevage de race Angus sont élevés pour la production de Natura-Beef Bio.

De plus, Reto est conseiller pour Vache mère Suisse et inspecteur de beef control. Il aime passionnément sa famille, l'élevage de vaches allaitantes et ses animaux de race Angus.

Et si on sortait ?

Léa & Ben arrivent à Lenzburg



**Léa & Ben arrivent à Lenzburg –
venez les rencontrer !**

C'est officiel : le sentier découverte « Léa et Ben chez les vaches allaitantes » ouvrira le 7 mai à Lenzburg ! Il sera possible de se familiariser avec l'élevage allaitant à 10 postes de jeux. Que mangent les vaches et les veaux ? Pourquoi sont-ils si importants dans un pays d'herbages comme la Suisse ? Faut-il vraiment autant d'eau pour produire de la viande et pourquoi acheter du Natura-Beef ? C'est ce que vous découvrirez, et bien d'autres choses encore, en compagnie de Léa et Ben, au cours de cette belle promenade de 45 minutes, sans compter le temps de jeu ! Car avec des jeux comme l'équitation de veaux balais, la musique des cloches de vache et le polo des vaches, une demi-journée passe en un clin d'œil. Ceux qui le souhaitent pourront faire une pause en cours de route à la place de grillades du Goffersberg et profiter de la belle vue sur le château de Lenzbourg. Mais il y a encore beaucoup d'autres belles choses à voir, notamment les véritables stars du parcours : nos vaches

mères et leurs veaux. On y trouve d'une part des bovins écossais des Highlands avec leur poil hirsute, dehors presque par tous les temps, et d'autre part, un troupeau de vaches grises. Une partie d'entre des animaux monte à l'alpage en été pour entretenir nos paysages de montagne mais il y a d'autres bonnes raisons pour lesquelles on ne trouve pas toujours des vaches dans un pâturage. Le nouveau poste de jeu sur le sentier découverte est précisément consacré à ce thème. Vous trouverez ici de plus amples informations à ce sujet.



Dehors par presque tous les temps : les vaches écossaises des Highlands de Brigitte Vogel (Photo : Brigitte Vogel)

« L'aventure Léa & Ben » vous attend. Lenzburg se trouve entre Olten et Zurich et est très facilement accessible par les transports publics ou par l'autoroute A1 depuis toutes les grandes localités des environs. Profitez de cette occasion dans votre région, le sentier sera ouvert sans interruption jusqu'au 31 octobre 2025.

Nous vous souhaitons bien du plaisir sur ce sentier de découverte, et vous rappelons qu'il existe un autre sentier, à Malleray, et que vous trouverez aussi quelques postes de jeu à Meierskappel et Romoos. Plus d'informations ici.

Racée

Dahomey – La grande histoire d'une petite vache



*Même si elles sont petites, leurs besoins sont les mêmes que ceux des grandes races bovines.
(Photo : Association Dahomey Suisse)*

Dahomey est le nom d'une race de bovins nains originaire du Bénin, dans une région qui appartenait autrefois au royaume du même nom, le Dahomey. Contrairement aux autres races africaines, la Dahomey a la morphologie des bovins européens et ne présente pas de bosse. On pense que cet animal est devenu petit en raison de conditions environnementales défavorables, contrairement à d'autres races qu'on a sélectionnées précisément pour que les animaux soient petits. Sa robe est soit noire, soit grise, parfois avec des taches blanches dans la région abdominale. La langue et le pharynx sont bleus. Ses cornes sont recourbées vers l'avant.



*Les Dahomey en Suisse sont noires ou grises. Les cornes recourbées vers l'avant sont typiques.
(Photo : Association Dahomey Suisse)*

On raconte que les premières Dahomey sont arrivées en Europe il y a environ 150 ans, embarquées comme nourriture à l'époque où l'on transportait des animaux carnivores par bateau. Il est probable que ceux-ci aient eu moins faim que prévu, car certains bovins sont arrivés vivants à Anvers. Ils ont été élevés dans un zoo, l'un des plus anciens d'Europe, où ils se sont reproduits et ont ensuite été vendus à d'autres zoos.



*Sur cette photo, on pourrait croire que les vaches Dahomey (au premier plan) sont les veaux des vaches Normande au deuxième plan. Les Dahomey adultes mesurent 90 à 100 cm au garrot.
(Photo : Association Dahomey Suisse)*

La Dahomey est aujourd'hui appréciée comme animal de loisir en raison de sa petite stature. Bien qu'elle ait besoin de peu de surface, qu'elle soit peu exigeante quant à la qualité du fourrage et qu'elle soit capable de pâturer des pentes abruptes, elle demande de l'attention et des connaissances spécialisées pour qu'elle puisse s'épanouir. Il ne faut pas non plus sous-estimer leur caractère, primitif et sauvage. Il faut établir une relation de confiance et l'entretenir pour l'appivoiser. Ensuite, la bête pourra vous suivre comme un petit chien. Cependant, le naturel revient au galop si l'on ne s'occupe pas d'elles !

Sources : vachemere.ch, dahomeyschweiz.ch

À ruminer

Les Suisses aiment marcher – « Rencontre avec des vaches ? Les bons réflexes à adopter ! »



Le réseau suisse de sentiers pédestres est gigantesque : 65 000 kilomètres de chemins balisés sillonnent notre pays. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce que la randonnée pédestre soit l'activité sportive favorite de la population helvétique. En empruntant ces itinéraires, on peut rencontrer d'autres marcheurs, mais aussi des vaches et leurs veaux.

Vache mère Suisse a produit, en collaboration avec l'association Suisse Rando, une vidéo « Rencontre avec des vaches ? Les bons réflexes à adopter ! ». Vous y découvrirez comment se comporter pour que ces rencontres se déroulent sans heurts pour tout le monde.

Envie de bœuf ?

Knödels Natura-Beef façon Prättigau



Les knödels sont un plat typique de la belle région du Prättigau. Elles ressemblent à des boulettes de viande hachée, un peu plus petites, et peuvent être préparées à merveille avec de la viande hachée de Natura-Beef. Vous aimeriez les goûter ? Alors passez nous voir à la foire agricole « Agrischa » à Grösch. Cette délicieuse spécialité sera proposée au stand Knödli. Et si ne pouvez pas attendre jusque-là, il vous suffit de suivre la recette de Kathrin Sprecher et de déguster ce plat chez vous.



Ingédients pour 4 personnes

- 1 kg de viande hachée Natura-Beef
- 2 tranches de pain
- un peu de lait
- 1 oignon
- 1 bouquet de persil frais
- 2 œufs
- sel et poivre
- paprika moulu
- 2 cs d'huile
- 2 dl de vin rouge
- 4 dl de sauce brune

(Photo : www.ninamattli.ch)

Préparation

Faire tremper le pain dans le lait et l'essorer légèrement. Hacher finement les oignons et le persil et les ajouter à la viande hachée, ajouter les œufs, assaisonner et bien mélanger le tout.

Former de petites boules.

Bien faire revenir les boulettes de tous les côtés dans l'huile chaude, les retirer.

Déglicer le fond de cuisson avec le vin rouge et verser la sauce brune. Incorporer les boulettes dans la sauce.

Laisser mijoter le tout pendant 15 minutes.

Accompagnement : Purée de pommes de terre et haricots.

Conseil : Les knödels se conservent bien au congélateur.

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

Vachement drôle

Les vaches et les veaux ne sont pas toujours au pâturage. Savez-vous pourquoi ?

Les vaches allaitantes et les veaux ne sont pas toujours au pâturage. Parfois, elles restent dans la stabulation libre et profitent de l'air frais sur l'aire d'exercice. Cet article vous en explique les raisons et vous pourrez y tester vos connaissances en répondant à notre quiz.



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



Nous nous réjouissons de vous rencontrer !

Marché des taureaux des races à viande,
10 avril, Brunegg (AG)

LUGA, 26 avril au 5 mai, Lucerne (LU)

beef.ch / Agrischa, 27 & 28 avril, Grüşch
(GR)

La ferme en Ville, 27 & 28 avril, Estavayer-
le-Lac (FR)

BEA 3-12 mai 2024, Berne (BE)

beef.ch / Biomarché, 21 - 23 juin, Zofingue
(AG)