

Communiqué de presse « Veau sous la mère » du 17 novembre 2008

Plus rien ne s'oppose au lancement du projet de viande de veau sous la mère. Le projet « Veau sous la mère » démarré en 2007 donne d'excellents résultats. Le « Natura-Veal – La viande de veau sous la mère » sera prochainement disponible dans les filiales Coop.

Le projet « Veau sous la mère » a été lancé en janvier 2007 avec 24 exploitations pilotes. En France, la viande de veau sous la mère est de longue tradition. Les modes de production pratiqués dans ce pays ne sont toutefois pas transposables à la Suisse. Le but du projet mené par Vache mère Suisse, Coop, Bell et VIANCO était d'essayer de produire une viande de veau sous la mère répondant aux besoins du consommateur en Suisse. À noter que le projet a bénéficié d'un large soutien du fonds Coop pour la promotion de la durabilité.

Les expériences probantes et les bons résultats obtenus ont incité les partenaires du projet à lancer sous l'enseigne Natura-Veal un programme de marque pour la viande de veau sous la mère. Le nom de la marque et le logo sont volontairement inspirés de la forte marque-sœur Natura-Beef. Natura-Veal ouvre de nouveaux débouchés aux détenteurs de bétail allaitant. La demande en viande de veau est bonne, mais le consommateur attend un produit de qualité, ce qui suppose un cahier des charges exigeant au point de vue de la qualité de la viande, de la détention, de l'alimentation et de la santé de l'animal.

Pour l'obtention d'un produit conforme, les veaux doivent être prêts à l'abattage à 5 mois et demi. La couleur et la texture de la viande sont et resteront à l'avenir des aspects particulièrement délicats. La viande de veau doit en effet se distinguer du bœuf. Diverses mesures en ce sens ont été prises en matière de qualité des carcasses, l'objectif étant d'obtenir une viande tendre, à texture fine, de couleur rosée à rouge veau.

Les prescriptions de production pour le Natura-Veal sont les mêmes que pour le Natura-Beef. La détention en mode allaitant, la mise au pâturage tous les jours en été et les sorties quotidiennes en hiver sont obligatoires. L'alimentation se compose de fourrages grossiers. C'est l'herbe qui donne en effet la meilleure viande de veau.

Le « Natura-Veal – La viande de veau sous la mère » est écoulé exclusivement via VIANCO, Viegut, Bell et Coop, sur le modèle de commercialisation qui a fait ses preuves pour le Natura-Beef. L'introduction chez Coop se fera progressivement, dès qu'il y aura suffisamment d'animaux de boucherie. Dans un premier temps, la viande sera vendue dans le cadre du programme existant Coop Naturafarm pour la viande de veau. Après cette phase initiale, « Natura-Veal – La viande de veau sous la mère » sera lancé comme un produit séparé.

Vache mère Suisse cherche des exploitations intéressées à la production de Natura-Veal. Les partenaires du projet sont convaincus que le label Natura-Veal, marque distinctive d'une viande de veau de premier choix, constitue un débouché intéressant pour les détenteurs de vaches allaitantes.

Les partenaires du projet: Coop, Bell, VIANCO et Vache mère Suisse

Brugg, le 17 novembre 2008 / Communiqué de presse VSLM.doc

Contacts :

Ivo Wegmann, président SC VSLM et directeur de VIANCO, tél. 079 401 04 79

Urs Weingartner, Coop, Achat du viande label, tél. 061 336 64 73

Josef Dähler, Bell AG, responsable de la division Viande fraîche, tél. 062 388 53 00

Corsin Farrér, président Vache mère Suisse, tél. 079 320 15 33