

## Notre environnement naturel pour la meilleure viande



Travailler avec des produits de qualité est une source de motivation et de plaisir.

LUCARNA *Inside* LUCARNA *Inside* LUCARNA *Inside* LUCARNA *Inside*

### Interview

## La passion de l'engagement et de l'innovation



Ruedi Uhlmann  
Chef des achats  
et membre de la  
direction

**F** Depuis quelques années, Lucarna propose le label de bien-être animal et de durabilité IP-SUISSE. Quelles ont été les motivations de cette collaboration ?

**A** Avec ce label, nous voulons envoyer un signal en faveur du bien-être animal. C'est extrêmement important pour nous, car c'est la seule façon d'obtenir une viande d'excellente qualité. Mais un autre aspect est aussi la confiance que le consommateur accorde au label et donc au produit.

**F** Lucarna Macana s'engage également pour le bien-être des animaux à l'abattoir. Quels ont été vos efforts à cet égard au cours des dernières années ?

**A** Une bonne viande ne peut être produite que si

tout va bien – au niveau de l'élevage, mais aussi du transport et de l'abattage. Nous avons invité Temple Grandin à nous rejoindre, une chercheuse américaine spécialisée dans le comportement des animaux. Les conseils d'une telle spécialiste sont extrêmement précieux.

**F** Qu'est-ce qui te motive à te lever tous les jours au milieu de la nuit pour aller de Gunzgen à Hinwil ?

**A** Ce qui me motive, c'est le métier de boucher, le plaisir de travailler et l'équipe avec laquelle il faut relever les défis pour que toute l'entreprise fonctionne. Ce n'est pas toujours facile, notamment parce qu'un vent rude souffle sur notre métier. Mais je suis convaincu que nous faisons quelque chose de bien, et ce notamment grâce à nos labels IP-SUISSE.

**F** Qu'est-ce qui caractérise particulièrement l'agneau Alpstein à tes yeux ?

**A** Nous avons ici une viande d'agneau qui provient d'une région magnifique, et cela se reflète aussi dans sa saveur.

Le bien-être garanti des animaux fait la meilleure qualité.



IP-SUISSE est synonyme des plus hauts standards. Sans compromis.



SWISS  
BLACK ANGUS



# LUCARNA NEWS

001

MARS  
2023

## Pour Pâques, le meilleur

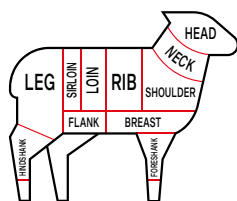
L'agneau Alpstein IP-SUISSE est le summum du régal



# L'origine marque le caractère

L'agneau  
Alpstein, une  
histoire d'es-  
prit pionnier,  
de soin et de  
savoir-faire. Et  
ce, du pâturage  
au comptoir.

Bien croustillant à  
l'extérieur, tendre  
et savoureux à l'in-  
térieur avec votre  
style de cuisson  
préférée.



Pour le vin, on parle de terroir, ce qui inclut le climat, le sol et l'exposition d'une parcelle. Autant de facteurs qui font passer un vin de moyen à haut de gamme. Il en va de même pour l'élevage.

## L'agneau Alpstein le fait.

S'il n'existait pas, il faudrait l'inventer, ce terroir de l'Alpstein. C'est l'altitude élevée, l'air sain de la montagne ainsi que l'alimentation incroyablement variée qui rendent cette viande d'agneau exceptionnelle. Les herbes et les graminées des pâturages de montagne en été et le foin savoureux en hiver dans la vallée confèrent à l'agneau Alpstein IP-SUISSE sa saveur et ses arômes uniques.

## Une histoire de bien-être animal, de soin et d'excellence.

C'est cette histoire qui transforme un très bon morceau de viande en quelque chose d'exceptionnel. Elle donne aux consommateurs la confiance d'avoir acheté un produit de valeur. Un morceau de viande qui ne cache pas de scandale, issu de conditions d'élevage dignes et d'un environnement sublime.

Les consommateurs continueront à s'intéresser au prix. Mais à l'avenir, et pour beaucoup c'est déjà le cas, les consommateurs s'intéresseront de plus en plus aussi à l'origine, au bien-être animal et à la durabilité. Les standards IP-SUISSE fournissent des réponses extrêmement crédibles à ce sujet. De l'éleveur au transformateur.



## C'est justement chez vous, dans votre boucherie, que l'agneau Alpstein est entre de bonnes mains.

La proximité et le contact personnel avec les clients à votre comptoir, le savoir-faire et la passion pour votre métier font de vous le meilleur ambassadeur de cette histoire unique.

Les agneaux pèsent entre 16 et 20 kg et possèdent une bonne couverture. La viande est très tendre et offre une saveur exceptionnelle.

## Le bon tuyau de Sepp



**Sepp Neff**  
Chef d'exploitation  
Lucarna  
Macana AG

### BEURRE BITTER DE L'ALPSTEIN

## La cerise sur l'agneau de l'Alpstein.

L'agneau Alpstein préparé avec le beurre amer de l'Alpstein est le meilleur de mes conseils. Beurre, oignons, Tabasco, moutarde, sel, poivre et la touche finale : affiné avec un peu d'Alpstein Bitter. Un mélange qui confère à votre plat une touche particulière.

L'Alpstein Bitter est un Bitter léger et délicieux.



Il vous accompagnera lors de la préparation du beurre (la personne aux fourneaux a bien besoin d'un petit remontant) ainsi qu'après le repas, comme digestif pour tous.

Vous trouverez ici la recette complète et d'autres informations sur l'Alpstein Bitter :



UN PROGRAMME DE  
LABELLISATION D'IP-SUISSE

## Pour plus de valeur ajoutée, du pâturage au comptoir

L'élevage dans les différentes exploitations est contrôlé de près et certifié par IP-SUISSE. La courte distance de transport entre l'Alpstein et Lucarna, à Hinwil, est un élément important du bien-être animal dont atteste ce label. La pâture de l'Alpstein par les agneaux permet d'entretenir et de préserver ces herbages de grande valeur écologique et constitue une précieuse contribution à la biodiversité.



## L'agneau de l'Alpstein – la nature à l'état pur

Nos coupes pour vous, les professionnels.



GIGOT



CARRÉ



ÉPAULE



POITRINE



# LUCARNA

## Equipe commerciale



DE  
FR

**MARC MINDER**  
m.minder@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 27



DE

**KEVIN LÜTZEL SCHWAB**  
k.luetzelschwab@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 14



DE  
RM\*

**MARCUS CAVIEZEL**  
m.caviezel@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 16



DE  
FR  
IT

**CHRISTA WITTMER**  
c.wittmer@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 29



DE

**ROLF HILLER**  
r.hiller@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 11



DE  
PL

**DOMINIK STOGA**  
d.stoga@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 19

\* romanche

## Contact

Lucarna Macana AG T +41 43 888 30 20  
Wildbachstrasse 20 F +41 43 888 30 22  
CH-8340 Hinwil mail@lucarna-macana.ch

