

# LUCARNA

# NEWS

003

AOÛT  
2023

Une qualité  
supérieure  
qui aiguise  
l'appétit

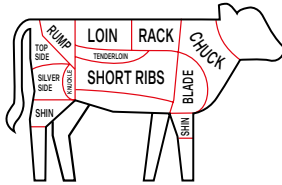
Swiss-Farmer-Kalb:  
La qualité la plus élevée  
destinée au plus  
exigeant des gourmets

LUCARNA-MACANA.CH



# Un bon morceau de nature

**Swiss-Farmer-Kalb:**  
Une alimentation naturelle  
et un élevage paysan  
pour une qualité unique.



**Juteux et savoureux.**  
Rôti de veau roulé,  
parfait pour mijoter  
dans son jus.



Autrefois, les paysans séjournèrent tout l'été à l'alpage pour confectonner du fromage, et l'hiver, il fallait pouvoir écouler le lait. Quoi de plus naturel dès lors que d'utiliser ce lait pour nourrir les veaux. C'est ainsi qu'est né le Swiss-Farmer-Kalb, un produit qui se distingue par sa qualité et son goût.

## L'élevage paysan pour le plus grand bien-être animal

Les veaux Swiss-Farmer grandissent dans les exploitations agricoles suisses, tout comme dans les régions montagneuses, et sont élevés dans le plus grand respect de la production laitière traditionnelle. Ils vivent en petits groupes, libres de leurs mouvements, dans le cadre de l'élevage traditionnel. Les veaux peuvent se déplacer à leur guise et bénéficient de soins ainsi que d'un accompagnement individuel. Ce mode d'élevage paysan et l'emploi minimal d'antibiotiques sont les véritables piliers d'un bien-être animal exceptionnellement élevé.

## Une responsabilité qui se savoure

Les avantages de l'élevage en petits groupes sont frappants. La surveillance sanitaire est mieux maîtrisée dans ce type de troupeau, ce qui permet d'éviter l'utilisation de médicament à titre préventif. Des études ont même révélé que cette forme d'élevage peut pratiquement écarter les antibiotiques.

## Notre objectif: aussi naturel que possible

Pour bien démarrer dans la vie, un veau doit recevoir un colostrum optimal afin d'assurer le développement de son système immunitaire et d'éviter les diarrhées infectieuses qui peuvent causer des dommages à long terme.



Au cours de cette première période, il est essentiel de nourrir les veaux avec ce précieux colostrum, en quantité suffisante et à une cadence bien définie. Dans le cadre de l'engraissement paysan des veaux, comme c'est le cas pour le Swiss-Farmer-Kalb, les éleveurs s'engagent à fournir aux veaux ce colostrum dès leur naissance. Complétée par du foin frais, l'alimentation des veaux Swiss-Farmer est alors parfaitement adaptée à leurs besoins.



**UN PROGRAMME DE LABEL DE LUCARNA MACANA AG, EN COLLABORATION AVEC ASF TIERVERMARKTUNG AG**

## L'élevage animal sous sa forme d'origine et dans le respect animal

Les normes volontairement élevées font toute la différence. De l'air frais et des places de couchage vastes et paillées viennent compléter les exploitations paysannes, également équipées d'aires de parcours, où l'élevage en petits groupes est respecté pour permettre aux jeunes animaux de jouer et de s'ébattre librement. Cet élevage respectueux des animaux garantit leur bien-être, facteur essentiel pour la qualité.



## La recette de Roman



**Roman Stierli**  
Leiter QS  
Lucarna  
Macana AG

### JARRETS DE VEAU POUR 10 PERSONNES

## Délicieusement automnal

### Et voilà comment procéder:

Entailler les jarrets de veau sur le côté, éplucher et hacher l'oignon et l'ail. Éplucher les carottes,



le céleri et le poireau. Blanchir les tomates, les peler et les épépiner. Couper le tout en petits dés. Assaisonner les jarrets de veau et les saupoudrer de farine et les rôtir dans l'huile chaude. Retirer de la poêle et égoutter le reste d'huile. Ajouter et faire revenir l'oignon

et les légumes. Incorporer la purée de tomates et cuire rapidement. Ajouter également l'ail et la viande. Parsemer d'herbes et verser le vin blanc, cuire et réduire le jus. Verser le

fond de veau et compléter avec de la demi-glace, de façon à recouvrir entièrement la viande. Mettre un couvercle et laisser mijoter au four, retourner la viande de temps à autre. À la fin, ajouter les dés de tomates, faire cuire gentiment et déguster.

**Ingédients:** jarrets de veau SFK 2,2 kg / assaisonnement pour viande 20 g / farine 25 g / huile d'arachide 1 dl / oignon 1 pce / ail 2 pcs / carotte 3 pcs / céleri 1 pce / poireau vert 1 pce / purée de tomates 50 g / sauge et origan frais, 10 g de chaque / vin blanc 2 dl / fond de veau 1 litre / demi-glace 5 dl / tomate 4 pcs

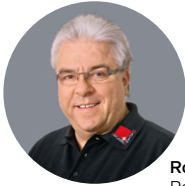


**Une  
qualité  
visible**

Notre nature pour produire la meilleure des viandes

## Interview

## Le bien-être animal revêt aujourd'hui une plus grande importance



Rolf Hiller  
Responsable  
des ventes  
et membre de  
la direction

- Q Engagé depuis plus de 35 ans dans la vente chez Lucarna, quelle est ta motivation quotidienne?**
- R** J'ai suivi un apprentissage de boucher et ce métier me plaît et me motive depuis toujours. J'ai la chance de travailler dans une entreprise formidable, dans une équipe soudée. Au cours de toutes ces années, j'ai développé des contacts précieux avec nos clients et noué des amitiés sincères avec certains d'entre eux, ce qui compte beaucoup à mes yeux.
- Q Quelles sont les raisons qui ont incité Lucarna à créer son propre label pour la viande de veau?**
- R** Nous avons assisté à l'évolution de la demande de la part des magasins spécialisés et des restaurateurs pour une viande de veau Premium. Nous avons dès lors décidé d'ajuster notre programme au respect complet des normes de

la Protection suisse des animaux, qui comprend notamment l'élevage en petits groupes, les veaux nourris au lait de leur mère. Cette décision s'est révélée être la bonne et notre label SKF gagne en popularité.

- Q Nourrir les animaux avec du lait est très important pour la qualité, mais pourquoi?**
- R** Le lait est un aliment des plus naturels, car il renferme des substances indispensables à une nutrition équilibrée et à une croissance saine. Les animaux se sentent bien et rassasiés, et l'ajout d'un peu de fibres brutes, contribue aussi à l'obtention d'une viande savoureuse et de haute qualité.
- Q Ce type d'engraissement des veaux va-t-il perdurer à l'avenir?**
- R** De nombreux consommateurs mangent moins de viande actuellement. En revanche, ils préfèrent consommer une viande de meilleure qualité, plus durable et sont tout à fait conscients de l'effort financier que cela implique. La nouvelle génération accorde une plus grande importance au bien-être animal et cela confirme que notre programme SKF est sur la bonne voie.

La garantie du bien-être animal assure la meilleure des qualités.



IP-SUISSE reflète les plus hauts standards. Sans compromis.



## Tendre et savoureux

Nos morceaux pour les professionnels:



RACK



COIN



JARRET ARRIÈRE



TRANCHES CARRÉES



# LUCARNA

## Équipe de vente



DE  
FR

**MARC MINDER**

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



DE  
FR  
IT

**CHRISTA WITTMER**

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



DE

**KEVIN LÜTZELSCHWAB**

k.luetzelschwab@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 14



DE

**ROLF HILLER**

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



DE  
RM\*

**MARCUS CAVIEZEL**

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



DE  
PL

**DOMINIK STOGA**

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

\* romanche

### Contact

Lucarna Macana AG  
Wildbachstrasse 20  
CH-8340 Hinwil

T +41 43 888 30 20  
F +41 43 888 30 22  
mail@lucarna-macana.ch

