



Ruedi Uhlmann et Rolf Hiller

« Le Swiss Black Angus, du plaisir et de la motivation à l'état pur. »

Une visite chez Lucarna Macana AG, à Hinwil, dans l'Oberland zurichois, où Ruedi Uhlmann, responsable des achats de bétail, et Rolf Hiller, responsable des ventes, nous font découvrir leurs métiers.

Lucarna Macana AG a vu le jour à Hinwil il y a une bonne quinzaine d'années, suite à la fusion de Lucarna Fleischmann AG avec Macana AG. L'entreprise emploie aujourd'hui 140 personnes, achète du gros bétail, des veaux, des porcs et des agneaux, qu'elle abat, désosse et revend. Ses clients sont Migros et Coop, mais aussi de nombreuses grandes et petites boucheries de toute la Suisse.

« Ici, nous abattons chaque semaine 1600 à 1800 porcs, entre 400 et 500 têtes de gros bétail et 300 à 400 veaux. Avec le label IP-SUISSE, ce sont en moyenne 200 porcs aux herbes, 30 à 40 agneaux d'Alpstein et 60 à 80 bœufs Swiss Black Angus », détaille Ruedi Uhlmann, un homme dans la force de l'âge, sérieux, franc et plein d'humour. « Nous sommes l'un des six plus grands abattoirs de bovins de Suisse. De nombreuses entreprises similaires ont en effet disparu, car dans notre métier aussi, il y a eu du regroupement. Je travaille ici depuis plus de 30 ans et j'ai tout vécu. Je suis fils de paysan et j'ai l'œil quand il s'agit de bétail. Mais, et c'est tout aussi important, j'ai aussi du cœur pour les bêtes. C'est un avantage dans mon travail quotidien. Nous achetons notre bétail de boucherie dans toute la Suisse. Tout tourne autour du prix et les « grands » tiennent souvent le haut du pavé », poursuit-il. Et d'ajouter : « Ce sont les spécialités qui nous offrent les meilleures possibilités, car dans ce segment, nous avons l'exclusivité sur le marché. Actuellement, les tendances alimentaires nous sont encore plus favorables. On mange certes moins de viande, mais quand c'est le cas, c'est de la viande suisse de bonne qualité. »

« Chez nous, la Protection Suisse des Animaux peut entrer et sortir quand elle veut, ce qu'elle ne manque pas de faire, car nous n'avons rien à cacher », ajoute Rolf Hiller, responsable des ventes. « Moi aussi, j'ai beaucoup de plaisir avec nos spécialités », explique le vif et cordial Suisse alémanique, qui commence son travail tous les matins à 3h30 et semble très motivé. « Elles se vendent bien. En été, durant la saison des grillades, il y a des semaines où nous ne pouvons pas honorer toutes les commandes. Par bonheur, nos clients petits et grands comprennent cette situation. Et la semaine suivante, tout rentre généralement dans l'ordre. Toutefois, il y a 4 ans, la tendance n'était pas la même. Mais nous nous sommes accrochés, avons développé une clientèle et aujourd'hui, ça tourne à merveille. Nous n'avons pratiquement aucune réclamation. Les gens sont très contents. Il faut dire que c'est une viande d'extrêmement bonne qualité, la meilleure que notre agriculture est en mesure d'offrir. »

Ruedi Uhlman poursuit : « Je me rappelle très bien quand le représentant d'IP-SUISSE est venu chez nous la première fois, avec ses souliers impeccablement cirés. Nous avons bien ri, mais pas longtemps... Nous avons donné le jour à ce programme de viande ex-

clusive avec IP-SUISSE et Urban König, président de Swiss Angus. Un plus et pour les paysans, et pour le public : c'est comme ça que ça doit fonctionner. Et bien entendu, un plus pour la nature. Grâce à l'alimentation naturelle et à la qualité de la détention dans ces exploitations, qui agissent aussi toutes en faveur de la biodiversité. Aujourd'hui, c'est aussi un très fort argument de vente. »

« Je pense aussi que nos clients voient la passion qui nous anime, le fait que nous prenons notre travail et nos animaux au sérieux. Actuellement, ce sont des valeurs qui n'ont peut-être plus cours partout », explique Rolf. Qui conclut : « J'ai beaucoup de plaisir à travailler et je crois que ça se voit. »

« Notre avenir ? Je le vois clairement dans les spécialités, que ce soit pour l'agriculture suisse ou pour Lucarna Macana AG. Les programmes avec IP-SUISSE tournent déjà bien. Les clients apprécient le Swiss Black Angus, le porc aux herbes et l'agneau d'Alpstein. Les éleveurs touchent un supplément de prix justifié, la nature reçoit sa part et nous aussi, nous gagnons notre vie », commente Ruedi Uhlmann en regardant la campagne par la fenêtre. ■

