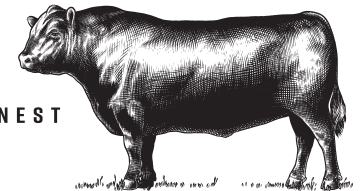




**SWISS  
BLACK ANGUS**



**FINEST**

**BEEF**

© 2011 IP-Suisse, Bern, Suisse. Tous droits réservés.

**DURABILITÉ  
VIGILANCE  
UN ESPRIT DE  
PIONNIERS**

---



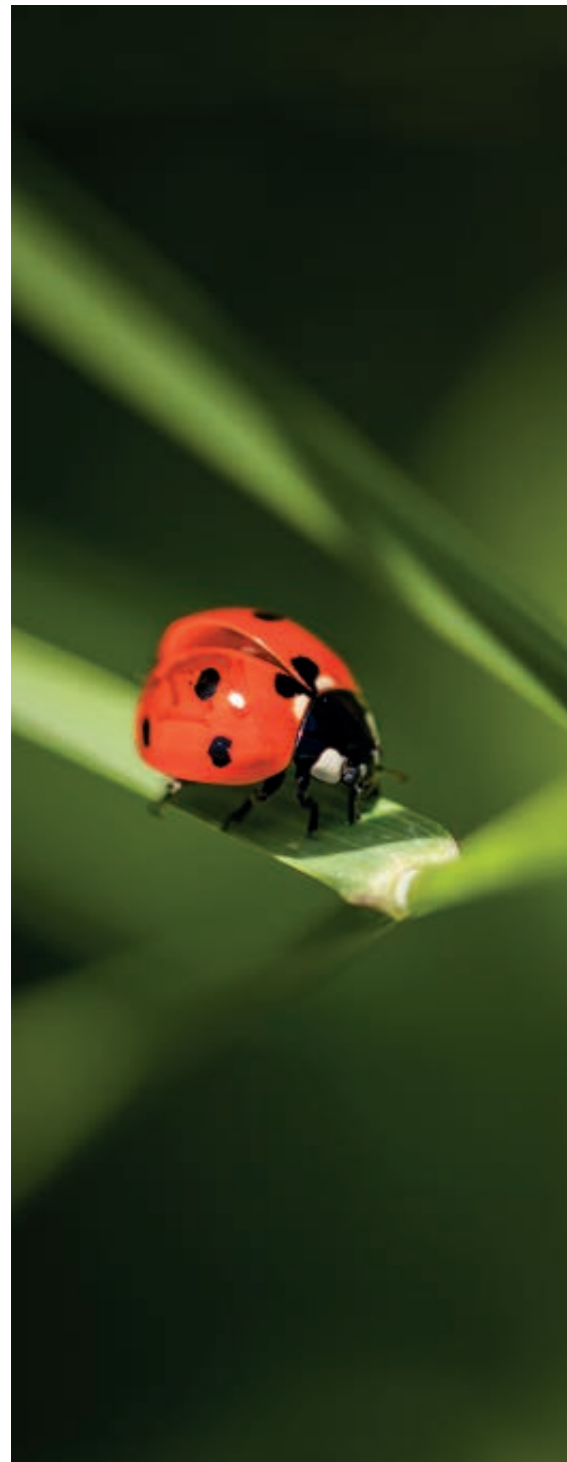
**paysans pour  
des générations.**

**NOUS NE NOUS ARRÊTONS JAMAIS.**

**CHAQUE JOUR NOUS NOUS  
ENGAGEONS POUR LA MEILLEURE  
ET PLUS ÉQUITABLE PIÈCE DE  
VIANDE DE SUISSE.**

---





## SWISS BLACK ANGUS EST UN LABEL D'IP-SUISSE



- ★ Depuis 30 ans, IP-SUISSE est synonyme de savoir-faire en développement durable et biodiversité.
- ★ Toutes les mesures mises en œuvre dans les exploitations IP-SUISSE sont minutieusement recensées, enregistrées dans un système online centralisé et régulièrement contrôlées sur l'exploitation.

- ★ Les produits IP-SUISSE sont exclusivement produits en Suisse (100 % Swissness).
- ★ Les transports d'animaux IP-SUISSE sont contrôlés par la Protection Suisse des Animaux.
- ★ Un engagement en faveur de la biodiversité grâce à un catalogue de 35 mesures parmi lesquels les producteurs peuvent choisir.

- ★ Engagement en faveur du climat. Un système à points va être introduit. Objectif: réduire de 10% nos émissions de gaz à effet de serre.
- ★ Les enjeux sociaux font partie intégrante de la durabilité. IP-SUISSE souhaite soutenir ses familles paysannes dans leurs engagements dans le domaine social
- ★ Les corps scientifique et la station ornithologique de Sempach sont des partenaires importants pour ces projets. Depuis 30 ans, IP-SUISSE est synonyme de savoir-faire en développement durable et biodiversité.



**TOUTES LES  
EXPLOITATIONS  
SWISS BLACK ANGUS  
METTENT EN ŒUVRE  
DES ACTIONS  
EN FAVEUR DE LA  
BIODIVERSITÉ**



Prairies de fleurs sauvages



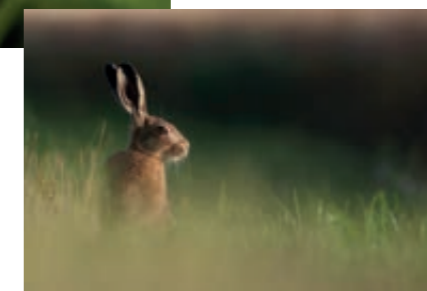
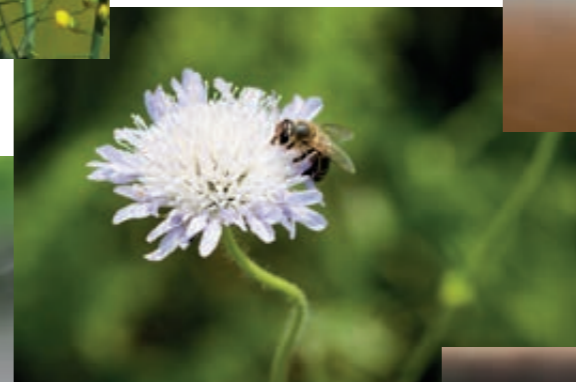
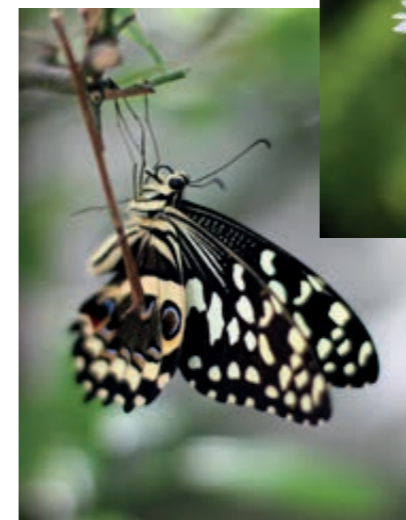
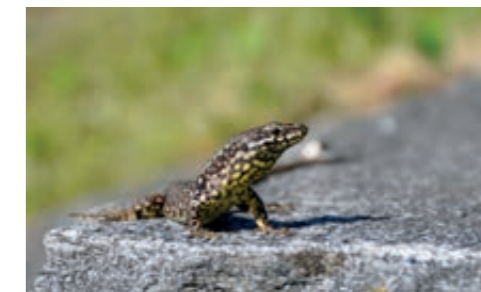
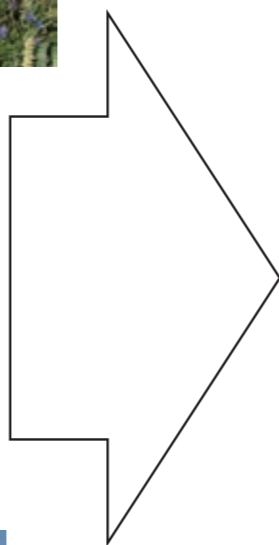
Haies



Bordures de champs



Tas de pierres



” Dans la mesure où nous intervenons sur la nature, nous devons veiller scrupuleusement à maintenir son équilibre.“

**HÉRAGLITE**  
vers 520-460 avant J.-C.





## ANGUS, LA VACHE DES ROIS, LA REINE DES VACHES MÈRES.

### Angus, une histoire culturelle

Ils ont émergé voici plus de 200 ans des brumes écossaises : les Aberdeen Angus. De fiers bovins à la robe noire et brillante, naturellement sans cornes. Leur histoire est amplement documentée dans les arbres généalogiques anciens, et encore aujourd'hui on voit les ancêtres des Black Angus sur des tableaux du XVIIe siècle.



Ces animaux nobles sont encore de nos jours présents sur les propriétés rurales de la reine Elisabeth et du prince Charles. Des vedettes d'Hollywood comme Nicole Kidman ou Russell Crowe (Gladiator) ont leurs propres troupeaux d'Angus.





## ANGUS, LA VACHE MÈRE DES PIONNIERS

---

En 1845, les premiers Angus sont exportés vers l'Amérique du Nord. Grâce à l'excellente qualité de leur viande et à leur capacité d'adaptation, ils se répandent dans le monde entier, depuis l'Amérique du Nord et l'Écosse.

### Angus the King of Beef



Chez nous aussi, les pionniers de l'élevage de vaches allaitantes ont misé sur le Black Angus. Aujourd'hui, quelques 15 000 vaches Angus vivent en Suisse, pays d'herbages. Celles qui sont élevées conformément aux standards de qualité d'IP-SUISSE sont gages de durabilité, d'équité et de qualité.



## LE SWISS BLACK ANGUS EN ÉLEVAGE DE VACHES ALLAITANTES, UNE IMAGE DURABLE

---

La vache allaite son propre veau pendant 10 mois. Les animaux sont durant cette période au pâturage ou, l'hiver, en stabulation libre, avec accès à l'extérieure.

Il suffit de voir un troupeau d'Angus au pâturage pour avoir une impression de sérénité, d'harmonie naturelle. Les vaches protègent et allaitent leurs veaux, le taureau à leurs côtés – c'est tout. C'est cela, l'élevage des vaches allaitantes



### Une réduction à l'essentiel : la qualité et le naturel.

Ici, point de soja d'origine lointaine ni de stimulants de croissance, ni encore d'aliments génétiquement modifié. Dès leur naissance, les veaux restent auprès de leurs mères. Nourries à l'herbe et au foin, celles-ci produisent elles-mêmes le meilleur pour leur descendance : le lait maternel.



## LE BIEN-ÊTRE ANIMAL SUR TOUTE LA LIGNE

---



Séparé de la vache au bout de dix mois, le veau rejoint pour l'engraissement et jusqu'à l'abattage un élevage en groupe dans une stabulation libre, munie d'un accès permanent à une aire d'exercice extérieure ou au pâturage.

Les agricultrices et les agriculteurs et toutes les personnes en contact avec les bovins Angus suisses travaillent avec conviction et passion auprès de leurs vaches et taureaux. Tous les jours, que ce soit au pré ou à l'écurie. C'étaient les pionniers de l'élevage des vaches allaitantes en Suisse, et ils partagent la joie qu'ils éprouvent auprès de ces magnifiques bovins avec tous les amoureux d'excellente viande et d'une nature saine.





## LA TÊTE, LE CŒUR ET LES MAINS

---

Les agricultrices, les agriculteurs et toutes les personnes en contact avec les bovins Angus suisses travaillent avec conviction et passion auprès de leurs vaches et taureaux.

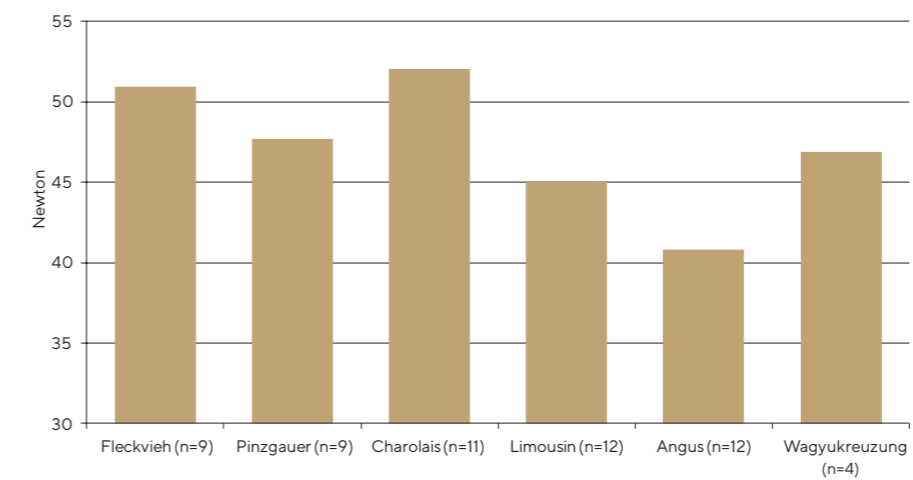




## LA QUALITÉ DE LA VIANDE

### Tendreté

■ cisaillement N



À l'instar de nombreux essais menés dans le monde, cet essai réalisé par l'Office bavarois de l'agriculture a mis en évidence la haute qualité de la viande d'Angus. La tendreté et le gras intramusculaire de différentes races de viande ont été comparés. La viande Angus arrive en tête pour sa tendreté et, après les Wagyu, pour sa marbrure.



” La marbrure ou le gras intramusculaire ont une influence déterminante sur la saveur et la tendreté. “

CITATION DE L'OFFICE  
BAVAIROIS POUR LA VIANDE



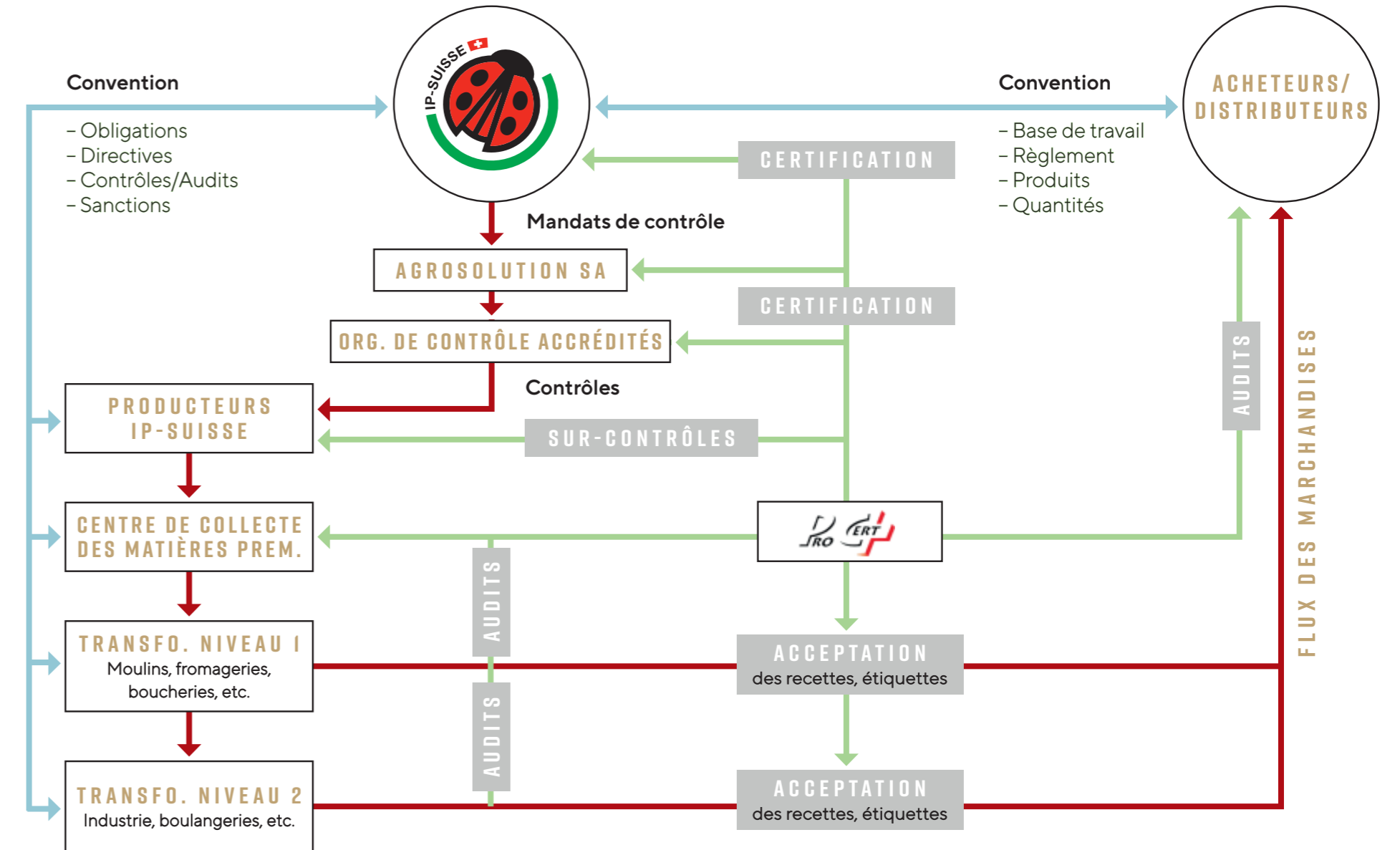
Les Swiss Black Angus grandissent dans un rythme naturel.

Ils développent jusqu'à leurs 18 mois leur saveur carnée à la fois aromatique et puissante. Les marbrures sont alors d'autant plus présentes. Une différence qui se constate au goût. Ce n'est pas pour rien que le gras intramusculaire finement persillé est reconnu comme principale caractéristique d'une viande d'excellente qualité.





## Certification de produits selon EN 45011





## **BIODIVERSITÉ – LE BIEN-ÊTRE ANIMAL SELON IP-SUISSE NE S'ARRÊTE PAS DEVANT LA PORTE DE L'ÉTABLE**

Les agricultrices et les agriculteurs élevant des Swiss Black Angus conformément aux standards IP-SUISSE s'engagent pleinement pour une production proche de la nature. Ils convertissent leur exploitation toute entière à la biodiversité, en créant des espaces vitaux pour la flore et la faune locales. De cette façon, ils encouragent la diversité des espèces et la synergie naturelle entre l'humain et son environnement, la faune et la flore.

Leurs engagements sont vérifiés suivant un système de points précis établi par IP-SUISSE. Ces mesures portent leurs fruits. L'alouette fait à nouveau son nid dans les champs de céréales car des fleurs sauvages y poussent. Et les haies d'arbres ou d'arbustes servent d'abri et de lieu de vie à une multitude de petits animaux et d'insectes.



Curdin Orlik



## L'EXCELLENCE PIÈCE APRÈS PIÈCE. UN SPÉCIALISTE AU SERVICE DE LA PRODUCTION DE VIANDE.

---

La viande fraîche Swiss Black Angus est synonyme d'excellence à tous les égards. Cela passe aussi par une traçabilité sans faille et une transparence absolue, de l'exploitation agricole jusqu'au consommateur. Nos bouchers-charcutiers qualifiés mettent en œuvre

leur savoir-faire artisanal pour vous proposer la meilleure viande, pièce après pièce. De l'abattage à la livraison en passant par la découpe, la transformation, la maturation et le conditionnement, nous misons sur l'excellence, aidés en cela par des infrastructures de pointe. Notre assortiment de viande Swiss Black Angus, c'est l'assurance de se régaler à chaque bouchée avec des saveurs réellement durables.

Nos compétences sont centrées sur le travail collaboratif et l'expérience professionnelle de nos équipes, toujours prêtes à innover. Il nous tient à cœur d'être proches de nos clients et de leur proposer des réponses sur mesure.

La viande est notre métier !





## POURQUOI SWISS BLACK ANGUS ?

---

★ Swiss Black Angus est une première suisse : c'est un label de race à viande respectueux de la biodiversité et du développement durable en Suisse.

★ Les Swiss Black Angus se nourrissent d'aliments locaux. Le recours au soja est interdit.

★ L'Angus est une marque mondialement connue, synonyme de qualité

★ Élevage de vaches allaitantes :  
La vache au pâturage avec son veau,  
c'est une image forte.

★ Swiss Black Angus remplit les exigences  
TERRASUISSE.

★ Swiss Black Angus sera prochainement  
le seul label de viande en Suisse à  
interdire les céréales dans l'alimentation  
des animaux.

★ Nous allons prochainement mesurer  
la marbrure sur la carcasse. Un projet  
de recherche est en préparation avec  
des spécialistes.







IP-SUISSE  
Molkereistrasse 21  
3052 Zollikofen

T 031 910 60 00  
F 031 910 60 49  
info@swissblackangus.ch



swissblackangus



paysans pour  
des générations.

