

LUCARNA NEWS

004

NOVEMBRE
2023

Swiss Black Angus The King of Beef

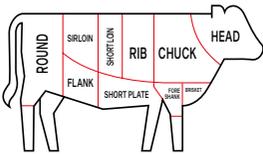


LUCARNA-MACANA.CH



Angus, la référence en matière de viande.

Émergés des brumes écossaises, les légendaires Angus se sont également établis en Suisse.



La race Angus génère une réelle fascination

L'histoire de ces bovins originaires d'Écosse remonte à quelques 200 ans. On a découvert des peintures et des certificats d'origine de la race Angus issus de cette époque. Il y a 150 ans, les vaches Angus sont parties d'Écosse à la conquête du monde et ont réussi leur pari en devenant aujourd'hui la race de prédilection des pays éleveurs de bovins. La race est devenue synonyme d'une viande d'exception pour les consommatrices et consommateurs.

Une race conçue pour la Suisse

En Suisse, les premières vaches laitières Angus ont été élevées dans les années 1970. Elles convainquent par l'excellence de leur viande, et se révèlent être des herbivores très efficaces dans le pays d'herbage qu'est la Suisse. Elles arrivent à maturité pour l'abattage sans avoir recours au soja et aux aliments concentrés. C'est à juste raison que ces vaches sont considérées, dans le monde entier, comme les reines des prairies (en anglais: Grazer Queens). Dans l'environnement actuel, souvent sensible envers la production de viande, la manière d'élever les Angus livre de bons arguments aux personnes qui apprécient la viande.

Bien-être animal et responsabilité

Le concept Swiss Black Angus réunit le bien-être de l'élevage allaitant, les normes précieuses en matière de climat et de biodiversité d'IP-SUISSE et la renommée mondiale de la marque Angus. Swiss Black Angus révèle à quel point l'élevage de la viande de boeuf peut être proche de la nature et durable, tout en préservant les ressources naturelles. Swiss Black Angus n'a pas d'équivalent en Suisse et fournit une réponse aux consommatrices et consommateurs sensibles aux enjeux actuels ainsi



qu'aux questions de demain liées à la consommation de viande.

Entre de bonnes mains

C'est justement chez vous, dans votre boucherie, que Swiss Black Angus est dans les meilleures mains. Le contact direct avec votre clientèle, le savoir-faire et la passion pour votre métier constituent les plus précieux atouts et font de vous les meilleurs ambassadeurs de cette viande. Raconter l'histoire des Swiss Black Angus, et expliquer comment saveur et responsabilité se rencontrent dans l'assiette, pour mettre votre clientèle en bouche.

Plus d'infos:

www.swissblackangus.ch

The beef of the kings, the king of beef.

Un propriétaire écossais avec son gardien de troupeau aux alentours de 1930.



UN PROGRAMME DES LABELS D'IP-SUISSE

Une viande savoureuse naît dans la prairie avec les normes d'IP-SUISSE.

En broutant, les Swiss Black Angus entretiennent les pâturages uniques de Suisse. Les prairies stockent trois fois plus de CO₂ que les forêts, auxquelles s'ajoutent encore les mesures en faveur de la biodiversité et du climat des fermes IP-SUISSE. Ce programme est le seul à être proposé par Swiss Black Angus, et il est considéré, lorsqu'il s'agit d'objectiver l'impact climatique de la production de viande.



Top-Tipp de Jessica



Jessica Keiser
snowboardeuse
et ambassadrice
de Lucarna

**CE PETIT QUELQUE
CHOSE EN PLUS**

**Une grillade
de filet Swiss
Black Angus**

Pour réussir parfaitement mon filet de boeuf sur le grill, je le fais rôtir rapidement sur les deux côtés. Je retire la pièce de viande encore tendre et la dépose dans une poêle où j'ai préalablement fait fondre du beurre, et je la laisse encore dorer quelques instants. Ce type de cuisson – en deux étapes – donne à la viande ce petit quelque chose en plus. Juste avant de servir, j'ajoute encore une pincée de fleur de sel, car pour moi, un bon morceau de viande se savoure naturellement, sans l'ajout de sauce.





Swiss Black
Angus, un
choix fondé
sur nos
valeurs.

Faire preuve
de diligence et
de respect
pour un noble
morceau
de Suisse.

Interview

Une passion pour le sport et la nutrition



Jessica Keiser
snowboardeuse
et ambassadrice
de Lucarna

Q Comment t'est venue cette passion pour les sports d'hiver, notamment le snowboard?

R Née dans une famille sportive, les sports d'hiver m'ont accompagnée dès l'enfance et j'ai donc commencé à dévaler les pentes dès mes plus jeunes années. J'ai découvert mon engouement pour le sport de vitesse en skiant, avant de passer au snowboard à l'école primaire. Ma cousine, qui a toujours été mon idole, a facilité ma transition vers le snowboard. J'ai réellement ressenti un véritable coup de foudre pour le snowboard et c'est ainsi qu'a débuté mon histoire sportive.

Q Quali sono i tuoi obiettivi per la prossima stagione 2023/2024?

R Motivée par mon premier podium en Coupe du monde l'hiver dernier,

je tiens à continuer sur cette lancée. Lorsque je souffre au cours des entraînements d'été, je garde toujours en tête ma victoire en Coupe du monde. Sur le plus long terme, je vise les jeux olympiques d'hiver de 2026 en Italie.

Q Veilles-tu à la provenance des produits que tu achètes? Quelles sont tes priorités lors de l'achat d'un morceau de viande?

R Ma préférence va à une viande d'excellente qualité. Je sais que les produits IP-SUISSE sont élaborés dans le plus grand respect de l'environnement et des animaux. Je me soucie également du label des produits, tout en privilégiant une origine suisse.

Q Pour rester performante, tu dois adopter une alimentation équilibrée. Quel rôle joue la viande dans la nutrition des sportives et sportifs d'élite?

R Source de précieuses protéines, la viande me fournit des nutriments importants. Elle est essentielle à mon alimentation de sportive de haut niveau et si j'en ai l'occasion, j'en consomme même deux fois par jour.

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



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



SWISS
BLACK ANGUS



Tendre et savoureux

Nos morceaux pour les professionnels:



COIN



POITRINE



FILET



PARISIENNE



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
RM*

MARCUS CAVIEZEL

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



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



Lucarna Macana AG
Wildbachstrasse 20
CH-8340 Hinwil

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

