

Communiqué de presse de Vache mère Suisse du 20 juin 2024

Livraison de notre 100'000^{ème} Natura-Veal

100'000 animaux labellisés Natura-Veal livrés en 15 ans, voilà une étape importante pour ce label, garantissant une viande de veaux élevés sous la mère, dans le plus strict respect des normes de bien-être animal. Il s'agit par ailleurs de la seule viande de veau à être produite au pâturage. En plus de toutes ses qualités, le succès de ce label repose sur la solidité de nos partenariats avec les différents acteurs de la branche.

Il y a 20 ans, il était encore difficile d'envisager la création d'un programme de viande de veaux élevés sous la mère et au pâturage. Nous sommes donc particulièrement heureux de revenir sur le succès de Natura-Veal, qui fut à son époque une révolution sur le marché.

Vache mère Suisse a lancé ce programme il y a 15 ans, en collaboration avec ses différents partenaires : Coop, Bell, Vianco et Viegut. Depuis, le nombre d'animaux commercialisés n'a cessé de croître. Natura-Veal est un label qui appartient à ses producteurs et dont les perspectives de croissance sont particulièrement réjouissantes puisque l'offre est actuellement inférieure à la demande.

En 2023, plus de 11'000 animaux certifiés Natura-Veal ont été commercialisés par Coop. Ces animaux, achetés aux producteurs par les intermédiaires Vianco ou Viegut dans l'une des quelque 4'500 exploitations licenciées, ont été abattus chez Bell. Par ailleurs, une quarantaine d'exploitations commercialisent du Natura-Veal en vente directe. Ce vendredi 7 juin 2024, le 100'000^{ème} Natura-Veal a ainsi été livré à l'abattoir de Bell à Oensingen. Ce veau, de race Angus, provient de l'exploitation allaitante de Thierry Kämpf à Mont-Crosin, dans le Jura bernois.

Vache mère Suisse continue à chercher de nouveaux producteurs de Natura-Veal, et la saisonnalité reste le défi majeur de cette production. En effet, le manque de livraisons se fait surtout sentir de juin à novembre. A cette période de l'année, les prix sont cependant particulièrement attractifs : dès cette semaine et jusqu'à fin octobre, le prix minimum est par exemple de 17 francs/kg PM pour un animal T3.

La production de Natura-Veal peut prendre différentes formes. On trouve parmi les producteurs des exploitations spécialisées qui produisent avec ou sans veaux supplémentaires et avec ou sans vêlages saisonniers. Et l'on trouve également des producteurs occasionnels, qui vendent de temps en temps un Natura-Veal à côté de leur production de Natura-Beef.

Nous remercions encore vivement nos partenaires de longue date, Coop, Bell, Vianco et Viegut, essentiels dans la réussite de ce label. Natura-Veal permet aujourd'hui, avec Natura-Beef, de faire vivre des milliers d'éleveurs et d'éleveuses allaitants.

Contacts :

Mathias Gerber, président, mathias.gerber@mutterkuh.ch, 079 358 38 19

Daniel Flückiger, gérant, daniel.flueckiger@mutterkuh.ch, 079 226 52 76

Esther Manser-Ammann, adjointe du gérant et responsable de la commercialisation des labels, esther.manser@mutterkuh.ch, 056 462 33 55

Légendes des photos :

Photo : Les représentants de Coop, Bell, Vianco, Viegut et Vache mère Suisse fêtent avec Thierry Kämpf cette belle étape. (Photo : Vache mère Suisse)