

# LUCARNA NEWS

006

JUIN  
2024

Swiss Black Angus

La  
Rolls Royce  
sur  
son grill



# Swiss Black Angus – qu'est-ce qui fait la Rolls Royce du bœuf ?

Le goût et le temps, la marbrure et l'innovation, la coccinelle et son message fort font la différence.

Les angus, les rois des pâturages. Ils prospèrent sans fourrage et livrent une excellente qualité de viande.



## Alimentation naturelle et temps

Nos angus grandissent aux côtés de leurs mères. L'alimentation naturelle composée du lait de la mamelle, du foin et de l'herbe qu'ils consomment contribue au très bon goût de leur viande. En outre, la plupart des animaux sont élevés dans la ferme où ils sont nés jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être abattus. Ce sont des fermes de prairies qui donnent du fourrage de manière intensive. Les animaux grandissent lentement et sont légèrement plus âgés que les bovins conventionnels.

## La marbrure

La marbrure de la viande a une influence significative sur l'expérience gustative. L'angus possède clairement la meilleure marbrure de toutes les races à viande, après le wagyu. Cela a été prouvé dans de nombreuses études scientifiques. Afin que cette situation reste en l'état ainsi ou s'améliore encore davantage, Lucarna Macana a lancé un projet et acquis un appareil de mesure permettant de mesurer la marbrure, la graisse intramusculaire de la carcasse. L'objectif est de mieux payer les carcasses qui sont dotées d'une belle marbrure. Le projet est dirigé scientifiquement par le Prof. Dr Isabelle Gangnat, maître de conférences à la HAFL de Zollikofen.

## Le niveau de sensibilisation augmente également en Suisse

Angus est devenu synonyme dans le monde entier de qualité de viande supérieure à la moyenne. Les enquêtes réalisées par l'institut d'études de marché et d'opinion Demoscope pour le compte d'IP-SUISSE montrent qu'un consommateur suisse sur quatre déclare déjà connaître le logo « Swiss Black Angus ».



Le logo IP-SUISSE avec la coccinelle est reconnu par neuf consommateurs sur dix. Le niveau de notoriété de la coccinelle est donc supérieur à celui de Bio Suisse et de nombreuses autres marques alimentaires connues.

### **Vous êtes entre de bonnes mains dans votre boucherie**

Votre contact personnel avec vos clients, vos connaissances spécialisées et votre passion pour votre métier font de vous les meilleurs ambassadeurs. Utilisez le message d'IP-SUISSE et de la marque Swiss Black Angus. Cela apporte du plaisir et de la responsabilité dans l'assiette, et vos clients remarqueront à quel point cette viande est bonne.

EN SAVOIR PLUS



swissblackangus.ch

**SWISS  
BLACK ANGUS**



UN LABEL DE  
LUCARNA MACANA AG

## **Viande des pâturages et les normes IP-SUISSE s'en chargent**



Le Swiss Black Angus est un morceau de nature honnête, auquel s'ajoutent les mesures pour la biodiversité et le climat des fermes IP-SUISSE et le puissant label de la coccinelle. Cet ensemble n'est disponible qu'avec le Swiss Black Angus et il a du poids lorsqu'il s'agit de l'objectivation de l'impact climatique de la viande.

## **Hot Tipp d'Urs**



**Urs Kaufmann**  
CFO Lucarna  
Macana AG

### **BEURRE CRÉMEUX AUX HERBES**

## **Parfait pour l'été**

Laissez le beurre suisse le plus fin ramollir à température ambiante afin qu'il puisse être facilement trans-



formé. Hachez finement les feuilles de basilic. Épluchez les gousses d'ail et hachez-les finement. Ajoutez les deux au beurre avec le sel et mélangez à la fourchette. Enveloppez ensuite le beurre

dans du film alimentaire, formez des rosettes avec la poche à douille ou étalez-le dans le creux d'un bac à glaçons. Laissez le beurre se solidifier à nouveau au réfrigérateur ou au congélateur.

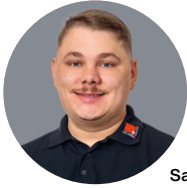
**Astuce :** Au printemps, utilisez de l'ail des ours à la place du basilic, mais sans ail supplémentaire. Selon vos goûts, d'autres herbes ou même du piment peuvent être utilisés.

Versez sur un morceau de viande grillé et dégustez.



**Swiss Black  
Angus – la qualité  
sans miles aériens**

**Côte couverte,  
la star sur le grill**

**Interview****De l'atelier de boucherie à la salle informatique**

Sandro  
Niederhauser  
Responsable du  
système TIC

**Q Comment un boucher se lance-t-il dans l'informatique ?**

**R** Après ma formation de boucher et mon bac professionnel, j'ai pu effectuer un stage dans le département informatique interne d'une entreprise de logiciels. C'est ainsi que j'ai eu pour la première fois un contact professionnel avec l'informatique.

**Q Quels sont les enjeux de l'intégration de la numérisation dans un métier traditionnel ?**

**R** Mettre en place de nouveaux processus dans le travail quotidien sans perturber le déroulement des opérations. Un autre défi majeur consiste en la formation et l'assistance pour les utilisateurs.

**Q Qu'appréciez-vous le plus dans votre travail quotidien ?**

**R** En travaillant avec tous les départements de l'entreprise, vous obtenez un aperçu de tous les processus et êtes en contact avec tous les collaborateurs.

**Q Quelle est votre pièce préférée à griller ?**

**R** Je privilégie la viande de qualité dont je connais l'origine. Avec les programmes de label d'IP-SUISSE, je suis toujours sur la bonne voie. J'aime manger de l'entrecôte parisienne de Swiss Black Angus ou une côtelette de porc aux herbes juteuse avec couenne.

**Q Avez-vous un conseil d'initié pour un barbecue parfait ?**

**R** Un petit conseil : laissez la viande reposer un moment à température ambiante avant de la faire griller. Ce que je surveille également toujours, c'est la bonne température du gril afin de cuire la viande en douceur et, ainsi, d'atteindre le point de cuisson parfait.

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**



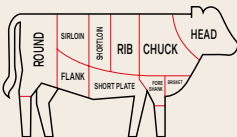
**CÔTE PLATE**



**PARISIENNE**



**FAUX-FILET**



# 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

### Contact

Lucarna Macana AG T +41 43 888 30 20  
Wildbachstrasse 20 F +41 43 888 30 22  
CH-8340 Hinwil mail@lucarna-macana.ch

