

# LUCARNA

# NEWS

008

AVRIL  
2025

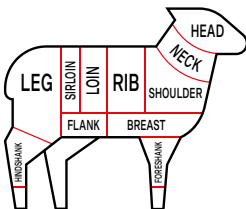
## Des fêtes de Pâques placées sous le signe de l'agneau

L'agneau de l'Alpstein  
d'IP-SUISSE, quint-  
essence de la qualité et  
de la saveur au naturel

# Naturel. Durable. D'une tendresse incompara- ble.

L'agneau de l'Alpstein raconte une histoire de proximité avec la nature, de bien-être animal et de tradition – du pâturage à l'assiette.

Toute la puissance  
de l'agneau  
IP-SUISSE  
pour Pâques.



## L'agneau de l'Alpstein, un plaisir culinaire naturel et issu d'un élevage respectueux

L'origine forge le caractère : cet adage s'applique non seulement au vin, mais aussi à la viande. Dans le cas de l'agneau de l'Alpstein certifié IP-SUISSE, c'est une combinaison unique de nature alpine préservée, d'élevage traditionnel au pâturage et de critères de bien-être animal soumis à un contrôle strict qui assure une qualité maximale.

## Un élevage naturel conforme aux directives strictes d'IP-SUISSE

De mai à octobre, les agneaux de l'Alpstein passent leurs journées sur des pâturages luxuriants et se nourrissent d'herbes et de plantes alpines riches en arômes. Même durant la saison froide, ils sortent régulièrement à l'air libre et se déplacent. Une protection contre les intempéries et une stabulation adaptée à leur espèce garantissent leur bien-être. De plus, IP-SUISSE mise sur un fourrage naturel : du foin de grande qualité en hiver et l'herbe juteuse des pâturages en été influencent la saveur inimitable de la viande.

## Le bien-être animal, entre tradition et avenir

Les agneaux de l'Alpstein grandissent dans de petites exploitations paysannes où le bien-être des bêtes figure au premier plan. La garantie d'un espace suffisant au niveau des mangeoires, d'un élevage respectueux et de mesures de prévention du stress améliorent non seulement la vie des animaux, mais aussi la qualité de la viande. En témoignent notamment ses délicates marbrures, sa tendresse si particulière et son goût aromatique.



### Une pièce de qualité suisse authentique

Les agneaux de l'Alpstein certifiés IP-SUISSE sont gages de transparence, de durabilité et de soin maximal, de la ferme au point de vente. Les consommateurs exigent de plus en plus une viande qui soit convaincante sur le plan gustatif et qu'ils puissent également déguster en toute bonne conscience. L'agneau de l'Alpstein satisfait ces exigences et amène la tradition des alpages suisses dans les assiettes.

Un repas de fête pour les grandes occasions, alliant tendresse et saveurs.



UN PROGRAMME LABELLISÉ  
IP-SUISSE

Élevage naturel,  
qualité contrôlée



Les agneaux de l'Alpstein grandissent dans de petites fermes respectant les directives strictes d'IP-SUISSE. Ils paissent presque tous les jours en respirant l'air pur des Alpes et, en hiver, ils reçoivent du foin de grande qualité. Cet élevage respectueux ainsi que des circuits courts garantissent un bien-être optimal pour les animaux et une viande de qualité maximale.

## Hot Tipp de Marcus



Marcus  
Caviezel  
Vendeur

### CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES

Parfait pour  
les grandes  
occasions



**Ingrédients :** 1 carré d'agneau (côtelette) / 2 à 3 CS d'huile d'olive / sel et poivre / 2 à 3 gousses d'ail, hacher finement / 1 bouquet d'herbes fraîches (par ex. romarin, thym, persil), hacher finement / 100 g de chapelure / 50 g de moutarde de Dijon / citron (jus et zeste).

Préchauffer le four à 200 °C.

Assaisonner le carré d'agneau avec l'huile d'olive, le sel et le poivre. Dans un saladier, mélanger la chapelure, l'ail haché, les herbes fraîches, du parmesan râpé, le jus de

citron et le zeste de citron puis ajouter un trait d'huile d'olive. Saisir le carré d'agneau à feu vif, le retirer de la poêle et le placer sur une plaque de cuisson. Enduire de moutarde la partie supérieure du carré d'agneau. Répartir le mélange aux herbes sur la moutarde. Dans le four préchauffé, faire cuire le carré d'agneau pendant 20 à 25 minutes jusqu'à atteindre une température à cœur de 55 à 60 °C. Retirer du four et laisser reposer pendant une dizaine de minutes. Découper et dresser. Servir accompagné de purée aux pommes de terre et de légumes ou de salade. Bon appétit !



**Notre nature,  
pourvoyeuse  
des meilleures  
viandes**

## Interview

## Un nouveau visage pour la vente



**Thomas Eberle**  
Responsable des ventes de Lucarna Macana AG

**Q** Qu'est-ce qui t'a poussé à vouloir relever ce défi chez Lucarna Macana AG ?

**R** La vision et les valeurs de l'entreprise m'ont séduit. J'ai été particulièrement intéressé par la possibilité de travailler dans un environnement dynamique qui veut promouvoir l'innovation et la qualité dans le secteur de la viande.

**Q** Qu'est-ce qui te motive et comment motives-tu l'équipe de vente ?

**R** Je suis motivé par la possibilité d'entraîner des changements positifs et d'atteindre des objectifs. Je crois en la force du travail d'équipe et de la communication. J'organise régulièrement des réunions et

je souhaite encourager l'établissement d'une culture du feed-back ouverte.

**Q** Comment vois-tu l'évolution du secteur de la viande dans les un à deux ans à venir ?

**R** Le secteur de la viande se trouve face à des défis et des opportunités. La tendance est à une production durable et une consommation plus responsable va s'accroître. Les entreprises qui proposent des produits innovants, à la fois de grande qualité et durables, par exemple avec les programmes « Swiss Farmer Kalb », « Porc aux herbes » ou « Agneau de l'Alpstein », tireront leur épingle du jeu dans les années à venir. La numérisation aura également un rôle important à jouer.

**Q** Que penses-tu de la consommation de viande en Suisse ?

**R** La consommation évolue en Suisse. De plus en plus de personnes accordent de l'importance à la qualité et l'origine des produits. Ainsi, les produits durables et régionaux ont le vent en poupe. Il est important de garder à l'esprit les enjeux sanitaires ainsi que la question de l'impact environnemental.

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



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



## Un agneau 100 % naturel

Nos morceaux  
pour vous, les  
professionnels :



GIGOT



CARRÉ



ÉPAULE



COLLIER



# LUCARNA

## Équipe de vente



DE  
EN  
FR

**THOMAS EBERLE**

t.eberle@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 26



DE  
RM\*

**MARCUS CAVIEZEL**

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



DE  
PL

**DOMINIK STOGA**

d.stoga@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 19



DE

**ANDREAS MIRO**

a.miro@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 14



DE  
FR

**RYAN SCHWAB**

r.schwab@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 13



DE  
EN

**NICOLE GEISSER**

n.geisser@  
lucarna-macana.ch  
+41 43 888 30 29

\* romanche

*Contact*

Lucarna Macana AG  
Wildbachstrasse 20  
CH-8340 Hinwil

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

