

LUCARNA NEWS

010

MARS
2026

Le printemps dans l'assiette

La viande de veau dans
sa forme la plus tendre :
Swiss Farmer Veau



Élevé naturelle- ment, entouré de soins

Swiss Farmer Veau : Quand les prairies printanières et la nature rencontrent la qualité suisse.



Un plaisir varié

Avec la côte de veau Swiss Farmer, vous pouvez satisfaire tous les goûts, que ce soit au barbecue ou à la poêle.

Swiss Farmer Veau – Élevé naturellement, authentiquement suisse

Au printemps, une période particulière commence dans de nombreuses fermes suisses. C'est dans cet environnement que grandissent les veaux Swiss Farmer, à proximité de la nature et avec des agriculteurs expérimentés qui prennent leurs travail avec sérieux.

Origine et élevage responsables

Le label Swiss Farmer Veau garantit que chaque animal provient d'une exploitation familiale suisse qui travaille selon des directives strictes en matière d'alimentation, de conditions d'élevage et de bien-être animal. Les veaux vivent dans des étables lumineuses et propres, ils sortent régulièrement à l'extérieur et, dès que les conditions météorologiques le permettent, ils ont accès aux pâturages. Leur alimentation se compose principalement de lait et de fourrage régional de qualité, ce qui contribue à la qualité de la matière première.

Transparence et circuits courts

De l'étable au comptoir du magasin, les animaux sont entièrement traçés. Des courts trajets réduisent le stress, garantissent la fraîcheur et renforcent la confiance entre les consommateurs et les producteurs, un gage de qualité de notre agriculture.

Une qualité tendre en toute bonne conscience

La viande des veaux Swiss Farmer séduit par sa tendreté, sa clareté et son goût raffiné. Elle est le fruit d'un élevage soigné et d'une transformation respectueuse tout au long de la



production. Qu'importe le morceau, Swiss Farmer Veau est synonyme de qualité.

La durabilité pour l'avenir

Notre label promet une agriculture équilibrée du point de vue écologique, social et économique. Les exploitations productrices misent sur des conditions équitables, une valeur régionale et un traitement respectueux des animaux et de la nature. C'est surtout au printemps que l'on voit à quel point cette agriculture répond à toutes ces attentes.

Spécialité traditionnelle
Swiss Farmer Veau, parfait pour de savoureux moments de plaisir.



SWISS FARMER KALB

UN PROGRAMME DE LABEL DE LUCARNA MACANA AG

en collaboration avec la société ASF Tiervermarktung AG

Des veaux en bonne santé, un élevage durable



L'élevage des veaux Swiss Farmer est respectueux des animaux et durable. Les veaux reçoivent du lait de haute qualité et, par la suite, des aliments sélectionnés. Des étables propres et confortables ainsi que des contrôles de santé réguliers garantissent leur bien-être. L'objectif est un développement robuste et sain, axé sur le bien-être animal et la qualité régionale.

Conseil de Mike



Mike Egger
CEO adjoint de
MALU Holding

**DE LA SALSA VERDE
POUR ACCOMPAGNER
UNE CÔTE DE VEAU**

**Une touche
méridionale pour
accompagner
la viande de veau**

**J'accompagne toujours
une délicieuse côte de veau
Swiss Farmer de « salsa
verte » maison.**

3 bouquets de persil plat
1 poignée de basilic
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de câpres
2 cuillères à soupe de jus
de citron
2 cuillères à soupe
de vinaigre balsamique
« Bianco »
1 dl d'huile d'olive
10 feuilles de menthe
Sel, poivre noir au moulin

**Pour donner au tout une
touche méditerranéenne, il
suffit de hacher finement
1 à 2 tomates séchées et de
les ajouter.**



The image shows two large, raw pieces of meat, likely lamb or goat, hanging from metal hooks. They are positioned in front of a grey metal grid background. The meat is a vibrant red color, indicating it is fresh. The hooks are attached to a metal track at the top of the frame. The overall scene is clean and industrial, typical of a meat processing facility.

Notre nature
pour une
viande
d'excellence

De la nature à l'assiette

Interview**Préserver nos atouts, façonner l'avenir !**

Mike Egger
CEO adjoint de
MALU Holding AG

Q Pourquoi assumer des responsabilités dans la branche de la viande ?

R Cette branche m'a marqué sur les plans technique, artisanal et humain. Assumer des responsabilités, c'est relier tradition et modernité, valoriser les personnes et construire un environnement professionnel solide afin de façonner l'avenir du groupe MALU avec courage et esprit d'équipe.

Q Comment restes-tu informé des tendances ?

R Je privilégie la proximité avec la pratique : échanges avec les équipes, producteurs, clients et autorités. Je suis aussi les évolutions internationales, les

salons et les réseaux. L'ouverture d'esprit et l'apprentissage continu nous maintiennent dynamiques.

Q Un moment clé pour ta philosophie de leadership ?

R Ce qui m'a influencé, c'est de voir combien d'énergie il est possible de générer lorsque les collaborateurs assument des responsabilités et se sentent valorisés. Un bon leadership repose sur la clarté, la confiance et un environnement dans lequel les erreurs sont considérées comme des opportunités d'apprentissage. Pour moi, le leadership consiste à donner une orientation et à renforcer les capacités des différentes personnes.

Q Qu'est-ce qui fait le succès d'une entreprise ?

R Une culture forte, des structures claires et une qualité constante. Quand motivation, fiabilité et développement continu s'équilibrent avec rentabilité et humanité, le succès est durable.

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



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



LUCARNA Équipe de vente

Tendre et savoureux

Nos morceaux pour vous en tant que professionnels :



RACKS



JARRET ARRIÈRE



COIN



FILET, COURT



DE
EN
FR

THOMAS EBERLE

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



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



DE
IT
ALB*
PT**

LULZIM JAKUPI

l.jakupi@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 27



FR

ROMAIN PALARSKI

r.palarski@
lucarna-macana.ch
+41 43 888 30 18

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



* Albanais
** Portugais