



## Le taureau est à l'honneur !

Le taureau est une figure centrale dans l'élevage allaitant. Sans lui, pas de veaux et donc ni Natura-Beef, ni Natura-Veal. Le choix d'un taureau pour l'élevage est encore plus important que pour la production de viande et chaque animal proposé sur le marché des taureaux de races à viande a son histoire. Nous vous expliquons tout cela dans la rubrique « Bon à savoir ». Dans notre « Entretien au coin de l'étable », Franz Burri nous révèle comment devenir éleveur ou éleveuse de taureaux. Mais pourquoi mettre le taureau sous les feux de la rampe ? Eh bien, parce qu'en janvier, nous fêterons le centième anniversaire du marché des taureaux de races à viande, qui d'ailleurs, à ses débuts, avait lieu au centre de Brugg-Windisch. Vous en saurez plus dans la rubrique « Histoires de vaches ». Il existe une grande variété de races, et nous ne savons pas encore si un taureau Lowline Cattle sera présent au marché des taureaux, mais vous en apprendrez tout de même plus sur cette race. Enfin, à l'occasion du marché des taureaux et de Noël, nous vous proposons une délicieuse recette de biscuits dans le coin des enfants. Et, bien entendu, vous trouverez également une recette de fête, autour d'un morceau de bœuf surprenant !

Toute la newsletter se présente sous un nouveau jour. Bonne (re)découverte !

## Entretien au coin de l'étable avec Franz Burri, éleveur de taureaux, Dagmersellen (LU)

« Si tout se passe bien, notre 200e taureau d'élevage sera dans le ring lors du 100e marché des taureaux en janvier. »



*Elia, Anita et Franz Burri (de g. à dr.) exploitent ensemble la ferme. (Photo : màd)*

*Franz, depuis de nombreuses années, tu présentes et vends des taureaux sur les marchés des taureaux de races à viande. Comment en es-tu arrivé là ?*

Je pense que ma femme et moi avons reçu le « gène de l'éleveur » ou la passion de l'élevage à la naissance. Nous avons tous les deux grandi dans des exploitations d'élevage de bétail laitier et j'ai également fait ma formation dans des exploitations d'élevage. Lorsque nous avons acquis notre exploitation actuelle, en 1990, celle-ci ne disposait que d'un très petit contingent laitier. Nous avons alors misé sur l'élevage de vaches allaitantes plutôt que sur celui de vaches laitières. Au début, nous produisions simplement du Natura-Beef et prenions plaisir à élever et à sélectionner de belles vaches. Puis, de temps en temps, des éleveurs de vaches allaitantes de la région me demandaient d'élever un taureau, c'est-à-dire un animal non castré, pour eux. C'est ainsi que tout a commencé.

*Vous misez sur la race Limousine. Pourquoi ? Comment en êtes-vous arrivés à cette race ?*

Nous avons commencé dans les années 1990 avec l'Angus, comme la plupart des gens. Mais j'ai ensuite pu me rendre plusieurs fois en France avec le fondateur de l'élevage de Limousines en Suisse, Jean-Paul Oppliger. C'est là que j'ai découvert la Limousine dans sa région d'origine et que je suis tout simplement tombé amoureux de cette race. Le Limousin est une région similaire à la

nôtre, les animaux sont de format moyen, cherchent leur nourriture dans les pâturages – également sur des terrains abruptes – et donnent une excellente viande.



*En décembre 2004, Franz et Elia ont eu le plaisir de présenter un champion. (Photo : Anita Burri)*

*Quand avez-vous vendu votre premier animal sur un marché des taureaux ?*

C'était en 1998. Nous avons vendu les taureaux Jepson et Simba à la halle du marché de Brugg-Windisch. Ma fascination pour les marchés aux taureaux était toutefois plus ancienne. En 1987 déjà, j'avais assisté à un marché aux taureaux avec l'un de premiers chefs, un des pionniers de l'élevage de vaches allaitantes (Ruedi Schneider).

*Tu as donc vécu toute l'histoire des marchés aux taureaux ?*

Oui, on peut le dire ainsi. Jusqu'au printemps 2003, les marchés aux taureaux avaient lieu dans le centre de Brugg-Windisch, puis en septembre 2003, l'événement a été organisé pour la première fois à la Vianco Arena de Brunegg. Notre taureau Desperado a été le tout premier à être vendu sur le ring à l'Arena. Il a été couronné champion et acheté par Swissgenetics, ce qui a été un très grand moment pour nous, évidemment.

*Allez-vous présenter des taureaux de votre élevage pour le 100<sup>e</sup> anniversaire du marché des taureaux en janvier 2025 ?*

Oui, si tout se passe bien, notre 200<sup>e</sup> taureau d'élevage sera présent dans le ring lors du 100<sup>e</sup> marché des taureaux de races à viande. Ce serait aussi un anniversaire et une étape importante pour notre famille.

*À quoi faut-il veiller dans l'élevage de taureaux ?*

Il faut avant tout de la place et une bonne gestion du troupeau. Nous détenons actuellement nos quelque 150 animaux en six ou sept groupes. Il faut bien réfléchir aux animaux que l'on met ensemble. Il faut planifier si un groupe de génisses doit être fécondé par un taureau en monte

naturelle ou quelles vaches on veut inséminer de manière ciblée avec de la semence de taureaux provenant de Suisse ou de l'étranger.

*Quels sont vos buts d'élevage ?*

Nous voulons élever des taureaux qui répondent à la demande du marché. Selon moi, l'avenir est dans l'absence génétique de cornes, car dans les stabulations libres et au pâturage, le risque d'accident est nettement plus faible avec les animaux acères. En même temps, il ne faut pas négliger des caractéristiques telles que les vêlages faciles et la performance laitière, ce qui est toutefois en partie incompatible. Malheureusement, une partie de nos premiers animaux naturellement sans cornes ont connu de difficultés lors du vêlage. Ensuite, il est important pour nous d'avoir une large diversité génétique, sans oublier bien sûr le caractère de l'animal. En France, il existe par exemple une valeur d'élevage pour ce critère, ce qui est très utile pour la sélection des taureaux.

*Y a-t-il un taureau dont vous êtes particulièrement fiers ?*

Palermo. Parmi la centaine de taureaux issus de notre élevage, Palermo est pour nous le plus exceptionnel.



*Les taureaux Limousins ont déjà valu de nombreuses distinctions à la famille Burri, qui est particulièrement fière de Palermo, champion au marché des taureaux de septembre 2014.*

*Pourquoi ?*

Palermo a été champion au marché des taureaux en tant que jeune taureau et a été acheté par un éleveur de Suisse romande. Dans cette exploitation, il a engendré une centaine de veaux. La femme de l'éleveur aurait dit : « Si tu vends Palermo, je pars aussi. » C'est dire à quel point la famille aimait ce taureau. L'éleveur a alors trouvé une bonne solution pour que sa femme ne le quitte pas et qu'il puisse tout de même effectuer le changement de taureau nécessaire : il a vendu

Palermo à son voisin, chez qui il a de nouveau engendré une centaine de veaux. Après une dizaine d'années, nous avons racheté Palermo, l'avons brièvement utilisé en monte naturelle sur notre exploitation, puis l'avons placé chez un producteur de Natura-Beef proche de chez nous. L'année dernière, Palermo a reçu l'Award d'or de Vache mère Suisse, la plus haute distinction pour un taureau de race à viande.

*Vous pouvez vraiment être fiers de vous ! Selon toi, quels sont les facteurs qui vous ont permis d'élever des taureaux aussi bons que Palermo ?*

Le facteur déterminant est sans doute le plaisir de s'occuper des animaux, le cœur à l'ouvrage et la passion pour l'élevage. C'est le quotidien de ma femme et moi et nos trois enfants ont été en première ligne dès leur plus jeune âge. Le temps est aussi un facteur décisif. Pour nous, l'élevage de taureaux a vraiment démarré lorsque notre fils Elia a présenté son premier taureau dans le ring, à l'âge de dix ans. Il a toujours passé beaucoup de temps avec les animaux, à les câliner et à les apprivoiser. Une très grande partie du travail pour rendre les taureaux dociles au licol a été effectuée par Elia. Et puis, il ne faut pas oublier la chance. Il en faut aussi pour vraiment réussir.

*Quel a été le rôle de ta femme pendant toutes ces années ?*

Elle apporte son soutien en arrière-plan. Et elle photographie et documente. C'est grâce à elle que nous savons qu'en janvier, le 200<sup>e</sup> taureau des Burri sera sur le ring.

*Un joli travail en famille ! Nous vous souhaitons un bon 100<sup>e</sup> marché des taureaux, que vos animaux se vendent bien et que votre succès perdure !*



*L'élevage de Limousines est la passion de toute la famille Burri. (Photo : mād)*



La ferme de Dagmersellen compte 31 hectares de SAU et 5 hectares de forêt.



Franz Burri est fier de ses beaux animaux d'élevage.  
(Photos : Anita Burri)

Franz Burri exploite, avec sa femme Anita et son fils Elia, 5 hectares de forêt et 31 hectares de surface agricole utile à Dagmersellen. Les surfaces de promotion de la biodiversité représentent 12 % de l'exploitation. Une grande partie des surfaces se trouve sur des pentes abruptes où pousse l'herbe pour le troupeau allaitant, qui se compose de 55 vaches avec leurs veaux, d'une vingtaine de génisses et de 15 jeunes taureaux. Dans le fond de la vallée, on produit du foin et de l'ensilage ainsi qu'un peu de maïs (environ 2,5 hectares) pour l'affouragement en hiver.

Les principales branches d'exploitation sont l'élevage et la vente d'animaux vivants ainsi que la vente directe de Natura-Beef.

Franz Burri travaille également comme expert pour Vache mère Suisse et forme des apprentis.

## Et si on sortait?

100 ans de marchés des taureaux, ça se fête !



La 100ème édition est-elle plutôt celle de septembre ou celle des 15 et 16 janvier 2025 ? Le marché des taureaux d'hiver étant traditionnellement le plus important, la question a été

tranchée et ce jubilé sera fêté les 15 et 16 janvier. Outre les jeunes taureaux qui seront proposés à la vente comme il est d'usage lors de ces manifestations, cette édition anniversaire sera également l'occasion de présenter des taureaux plus âgés afin de montrer la très grande diversité des races à viande. Avec 11 races, le spectacle promet d'être magistral ! Vous y trouverez naturellement de quoi vous restaurer.



Le programme et les informations sont disponibles sur [www.vachemere.ch](http://www.vachemere.ch). Jetez-y un coup d'œil !

---

## Vie de vaches

### Le taureau est à l'honneur !

Les premiers marchés des taureaux de races à viande ont eu lieu au début des années 1980, mais des marchés des taureaux d'élevage pour les races laitières existaient déjà bien avant, notamment à Thoun, Zoug ou Bulle. Les taureaux de race à viande ont fait leurs premiers pas sous les feux de la rampe, au sens propre du terme, dans le marché couvert situé au centre de Brugg-Windisch. Ils répondaient à une nécessité : les éleveurs de vaches allaitantes cherchaient des taureaux pour leurs troupeaux, tandis que les éleveurs de taureaux voulaient présenter leurs animaux, les faire évaluer et parfois les vendre.

« Qui menait qui par le licol, ce n'était pas toujours clair. » Cette affirmation de Jon Paul Thom, responsable d'écurie pendant de nombreuses années lors des marchés des taureaux de races à viande est révélatrice. De temps en temps, il est arrivé qu'un taureau prenne les rênes ou même s'échappe pour diverses raisons, puisque l'on avait encore peu d'expérience avec les taureaux de races à viande. Il a donc fallu apprendre à gérer ces animaux, qui se déplacent librement dans les troupeaux de vaches mères. De nos jours, on travaille et on s'exerce plus qu'avant avec les jeunes taureaux. Il est en effet important que les taureaux soient, dès leur plus jeune âge, habitués à être touchés et menés au licol ([à ce sujet, lire l'article « Du veau au taureau d'élevage : un long chemin](#)

»). Le tempérament des taureaux a également changé car dans l'élevage, le caractère de l'animal a une grande importance. Autrefois, de nombreux taureaux étaient encore fougueux et rebelles.



*Le marché couvert, qui se trouvait au centre de Brugg-Windisch, là où se trouve aujourd'hui le campus de la FHNW, a accueilli pendant de nombreuses années les marchés des taureaux de races à viande et autres ventes aux enchères de bétail. (Photo: <https://windisch.online/de/fotos.html>)*

L'infrastructure n'aidait pas non plus à mettre les animaux dans le droit chemin. Il est arrivé plus d'une fois que des bêtes – plutôt des génisses que des taureaux d'ailleurs – prennent la poudre d'escampette. Tout le monde se souvient de la génisse qui avait échappé à ses gardiens pour se rendre dans un salon de coiffure. Selon l'article « [Rindviecher auf dem Campus](#) », la génisse a fait une drôle d'impression à ces dames, qui n'ont pas manqué de relater l'événement en long et en large. A se demander qui a eu le plus peur !



*À l'époque, il n'y avait pas encore de systèmes d'enclos modernes. On se servait de barrières habituelles, comme celles utilisées lors des manifestations populaires. Cette photo a été prise lors du marché des taureaux en 1995, qui comptait également une exposition de vaches et de veaux (semaine des bovins à viande 1995).*

L'infrastructure du marché couvert de Brugg-Windisch ne permettait pas d'empêcher complètement les bovins de prendre la fuite, mais cela n'entamait en rien l'ambiance sur et autour du ring. De plus, le marché des taureaux de races à viande a toujours été une occasion extrêmement importante pour échanger des informations, le cercle des éleveurs de vaches allaitantes en Suisse était à l'époque encore restreint. Enfin, on se retrouvait à Brugg certes pour parler métier, mais aussi pour faire la fête et les animaux qui s'échappaient n'étaient pas les seuls à être connus dans la ville, leurs éleveurs et leurs propriétaires ne passaient pas toujours inaperçus !



*Dans le marché couvert, le ring était clôturé par des barrières et des bottes de paille et n'empêchait pas entièrement les bovins de s'enfuir. (Photo : Vache mère Suisse)*

Interrogé sur l'importance du marché aux taureaux aujourd'hui, Jon Paul Thom estime qu'elle est restée intacte. Le marché des taureaux de races à viande est une plateforme nécessaire à la formation des prix, à la comparaison des taureaux d'élevage et à l'échange entre éleveurs et producteurs.



*Jon Paul Thom était responsable d'écurie sur les marchés des taureaux presque dès le début et il est toujours aussi enthousiaste !*

Depuis 2003, les marchés des taureaux de races à viande et les ventes aux enchères ont lieu dans la nouvelle VIANCO Arena à Brunegg. La première construction, achevée en 2003, a malheureusement été victime d'un incendie en 2007. Pour assurer la transition jusqu'à la reconstruction, les marchés se sont tenus sous une tente montée spécialement sur le site. La VIANCO Arena offre aujourd'hui beaucoup d'espace pour installer le bétail, une bonne infrastructure pour présenter les animaux ainsi qu'un bon équipement pour les fêtes et les événements. Jon Paul Thom est toujours présent en tant que responsable d'écurie. Lui et son équipe sont bien rodés et se comprennent sans avoir besoin de parler. Leurs gestes sont parfaitement maîtrisés. [Lisez ici l'article sur l'équipe chargée de l'écurie dans « la vache mère 2/2022 »](#)



*La présentation des taureaux a toujours été professionnelle. La Vianco Arena dispose aujourd'hui d'une infrastructure moderne qui simplifie encore le travail.*



*Vous aimeriez assister à un marché des taureaux ? Le 100<sup>ème</sup> marché des taureaux, qui se tiendra les 15 et 16 janvier 2025, offre une excellente occasion de le faire. Vous trouverez plus d'informations ici ou sur [vachemere.ch](http://vachemere.ch).*

## Bon à savoir

### Du veau au taureau d'élevage : un long chemin

*Pour qu'un taureau d'élevage puisse briller sur le marché et trouver un acheteur, tout doit être parfait, de l'ascendance et des valeurs d'élevage au caractère, en passant par l'habitude d'être touché.*

On ne naît pas taureau d'élevage : on le devient. Plus de deux ans s'écoulent entre l'idée et la vente du taureau d'élevage lors d'un marché aux taureaux. Le travail commence en effet avant sa naissance, avec le choix de la bonne vache comme mère et du bon taureau comme père.

On veille à ce que les deux parents soient en bonne santé et, en particulier, à ce qu'ils aient des pattes et des onglons forts et robustes, ce qui leur permet de vivre longtemps. Chez le taureau, l'ascendance est extrêmement importante pour maintenir la plus grande diversité génétique possible et éviter la consanguinité. De plus, les deux animaux doivent se distinguer par un bon caractère. Des facteurs économiques et des paramètres de performance bouchère sont également pris en compte, comme le poids des veaux à la naissance et les valeurs d'élevage pour la charnure.



*Un veau mâle destiné à la reproduction doit être issu de parents de haute qualité génétique.  
(Photo : mäd)*

Après la sélection et l'accouplement, il faut attendre et préparer la vache de manière optimale au vêlage. Il faut neuf mois pour que le veau vienne au monde. Le suspense est alors à son comble, s'agira-t-il vraiment d'un veau mâle ? Si ce n'est pas le cas, s'agira-t-il quand même d'un veau femelle prometteur pour le troupeau ? Même si cela signifie d'attendre une année de plus avant que la mère choisie puisse à nouveau donner naissance à un veau.

## Premiers jours et premières semaines

Si c'est un veau mâle qui naît, la joie est grande. La vache mère et son veau sont surveillés avec attention. Le veau peut-il boire suffisamment de colostrum ? La vache est-elle en bonne santé et mange-t-elle normalement ? Très vite, le veau reçoit ses marques auriculaires jaunes afin d'être clairement identifiable. Le nombril est lui aussi contrôlé quotidiennement, car une inflammation peut réduire la capacité de reproduction du taureau.

Curieux, le petit veau explore le monde. Au début, il ne boit presque que le lait de sa mère, puis il commence à grignoter un peu de foin ou à manger un peu de la ration de sa mère, à côté d'elle. Une production de lait régulière et suffisante de la part de la mère est essentielle pour que le veau puisse s'épanouir. L'objectif pour un futur taureau d'élevage est de présenter un gain de poids supérieur à la moyenne, relevé au moyen de pesées.

Le contact quotidien avec les personnes de référence est également très important. Le veau doit déjà s'habituer aux gens et à être touché pour devenir un taureau d'élevage docile.

## Un piercing efficace

Si la croissance et le développement du veau sont prometteurs et que l'évaluation de la mère est également satisfaisante, il est alors possible de travailler en vue du marché des taureaux. Vers huit à dix mois, le jeune taureau est séparé de sa mère. Celle-ci devrait, à ce moment-là, être à nouveau portante de sept mois et doit se reposer avant la prochaine naissance. Le jeune taureau est, si possible, intégré dans un groupe de congénères du même âge.



*Le jeune taureau apprend à marcher au licol. L'anneau nasal est obligatoire pour les taureaux qui participent au marché. Il n'est toutefois conçu que comme un frein d'urgence. (Photo: Vache mère Suisse)*

Très vite, on lui pose un anneau nasal sous anesthésie locale. Comme pour un piercing, il faut le tourner tous les jours pendant quelques temps pour éviter qu'il ne se bloque pendant le processus de guérison. Le contact quotidien et les soins réguliers sont à la base de la confiance entre le jeune taureau et la personne qui s'en occupe. Les exercices de conduite au licol en sont la suite logique. D'ailleurs, l'anneau nasal ne sert pas à conduire le taureau, mais est conçu comme une sorte de « frein d'urgence ». Si un taureau, qui pèse désormais environ 400 kilos, veut s'échapper, il est freiné à l'aide d'une corde fixée à l'anneau nasal. La douleur dans la cloison nasale le retient alors.

Après des exercices au licol dans un environnement sûr, le jeune taureau est peu à peu confronté à différents défis. Il s'agit notamment de rencontres avec des voitures et des vélos, des chevaux, une radio en marche, de l'eau qui bruisse sous un pont ou encore un parcours dans un couloir sombre. Dès que tout fonctionne, le taureau est également conduit une fois dans la bétailière et fait une première petite sortie.

### Le grand jour

Après 14 à 16 mois, le grand jour arrive : le jeune taureau est prêt pour le marché. Pour cela, il faut bien sûr que l'animal soit en bonne santé. Tout au long de son parcours, il y a toujours des risques de blessures qui rendraient impossible une carrière de taureau d'élevage. Mais une fois tous les obstacles surmontés, le jeune taureau est lavé et transporté au marché. Avant d'être présenté sur le ring, il est encore évalué et on lui attribue des points. Peut-être recevra-t-il même une distinction ? Et c'est là que le suspense atteint son paroxysme : le taureau trouvera-t-il un acheteur ou une acheteuse et sera-t-il vendu à bon prix ?



*Le jeune taureau a appris à se présenter sur le ring. (Photo : Vache mère Suisse)*

Pour l'éleveur ou l'éleveuse, ce moment est l'aboutissement bien mérité de mois de travail. Mais il implique également de se séparer d'un animal avec lequel on a noué une relation étroite pendant 16 mois. L'éleveuse ou l'éleveur souhaite alors une belle vie au taureau vendu et se consacre déjà aux prochains jeunes taureaux prometteurs.

### **A propos du marché des taureaux de races à viande et des taureaux d'élevage**

Pourquoi un marché des taureaux de races à viande est-il nécessaire ?

*Dans l'élevage allaitant, environ 80 % des inséminations se font en monte naturelle. L'élevage et l'échange de taureaux sont indispensables. Le marché des taureaux est un lieu d'achat et de vente approprié et très apprécié.*

Depuis quand le marché des taureaux de races à viande existe-t-il ?

*Les marchés des taureaux de races à viande existent depuis 1980. Tout d'abord, Vache mère Suisse organisait un marché par an (en octobre). En raison de la répartition saisonnière souhaitée des vêlages, un deuxième marché a été introduit en 1992 (en mars) et trois marchés aux taureaux sont organisés depuis 2002 (janvier, avril et septembre).*



*L'élevage de taureaux est une passion qui est généralement vécue et entretenue par toute la famille.*

Combien de taureaux sont présentés en moyenne sur les marchés ?

*Au total, 170 à 200 taureaux sont présentés chaque année lors des trois événements.*

Quelles sont les races les plus courantes ?

*Environ la moitié des taureaux proposés sont des Limousins. Au total, les trois races principales Limousine, Angus et Simmental représentent plus de 90 % des taureaux. Des taureaux des races Charolaise, Aubrac, Grise et Brune ou d'autres races sont parfois proposés.*



*Un moment fort de chaque marché aux taureaux : la présentation et l'élection des champions de race, ici en photo les champions et vice-champions du marché des taureaux de janvier 2024. De gauche à droite : deux Simmental, une Grise, deux Angus et deux Limousins.*

Quel âge ont normalement les taureaux lorsqu'ils sont proposés sur le marché ?

*L'âge moyen des taureaux est d'environ 15 mois, avec une fourchette allant de 12 à 18 mois. Les acheteurs préfèrent les taureaux qui peuvent être utilisés rapidement après l'achat.*

Pourquoi pas des taureaux plus âgés ? Comment sont-ils négociés ?

*Dans de nombreuses exploitations, le taureau du troupeau est utilisé pendant deux à trois ans. Ensuite, un changement est nécessaire pour éviter la consanguinité. Les taureaux plus âgés sont échangés entre exploitations ou par l'intermédiaire de marchands de bétail.*

Quel est le prix de vente moyen sur le marché des taureaux ?

*Le prix de vente moyen se situe entre 5000 et 6000 francs. Pour le reste du commerce de taureaux, ce sont les prix des enchères sur le marché des taureaux de races à viande qui servent de référence directe.*

Découvrez d'autres informations utiles sur les taureaux d'élevage dans l'article « [L'homme qui murmure à l'oreille des taureaux](#) ».

---

## À ruminer

### Le sentier découverte de Lenzbourg reste ouvert cet hiver



*Les bovins de la race écossaise Highland Cattle aiment être dehors même lorsqu'il neige. S'ils veulent être au sec, ils disposent toujours d'un abri.*

Même pendant la saison froide, les vaches mères et leurs veaux sortent quotidiennement au grand air. Sur le sentier découverte de Lenzbourg, qui traverse l'exploitation de Brigitte Vogel, on peut observer des troupeaux de vaches allaitantes qui sont toute l'année au pâturage. Les vaches écossaises Highlands Cattle ne sont en effet pas affectées par les basses températures et peuvent se reposer à l'abri si elles le souhaitent. Le troupeau de vaches allaitantes de l'exploitation bio Mooshof, quant à lui, passe l'hiver à l'écurie. Mais ici aussi, les animaux peuvent à tout moment sortir dans l'aire d'exercice extérieure pour s'oxygéner et profiter un peu du soleil hivernal qui perce à travers le brouillard.

L'air vivifiant des journées d'hiver vous donne envie d'aller vous promener ? Alors que diriez-vous d'aller découvrir les vaches mères avec Léa et Ben cet hiver sur le sentier découverte de Lenzbourg ? Il reste ouvert toute l'année jusqu'en octobre 2025.

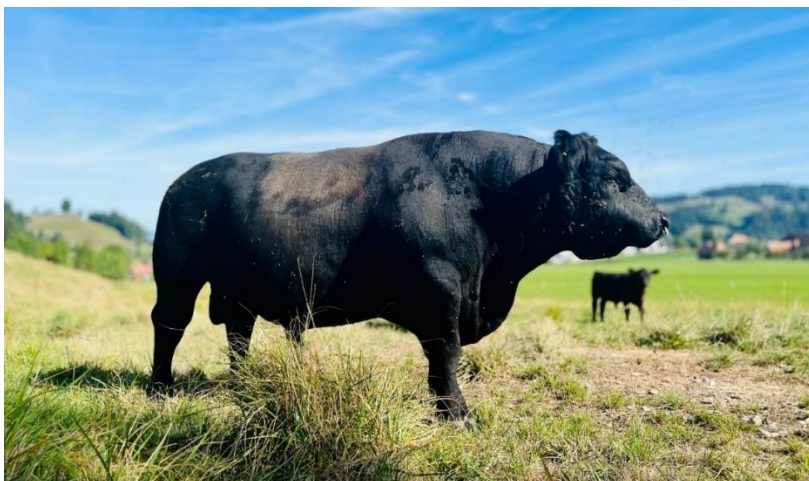
## Racée

### Lowline Cattle – courte sur pattes et bien en chair



*Photo: Dario Peruzzo, hubli-hof*

Leur nom officiel est « Australian Lowline Cattle », mais en Suisse on les appelle tout simplement « Lowline ». La race a été créée en Australie : pendant 19 ans, la station de recherche de Trangie a mené à bien un essai visant à déterminer lesquels des petits ou des grands animaux transformaient le plus efficacement l'herbe en viande. Des bêtes de race Angus ont été réparties en trois groupes : des sujets avec un taux de croissance élevé (Highline), des sujets avec un taux de croissance faible (Lowline) et des animaux choisis au hasard comme groupe de contrôle. Ils ont été accouplés séparément et comparés pendant des années. Après 15 ans de sélection ciblée, la Lowline était 30 % plus petite que la Highline. Cependant, aucune différence n'a été constatée en ce qui concerne l'efficacité dans la valorisation du fourrage.



*Grâce à une sélection ciblée, les Lowline ont des pattes plus courtes que les « grandes Angus ».*  
(Photo : Andreas Rüedi)

Très sociables et faciles à élever, ces petits animaux se caractérisent par un tempérament calme. Les Lowline sont peu exigeantes en matière de fourrage et conviennent parfaitement aux pâturages en pente. En raison de leur faible hauteur au garrot, elles ont besoin de beaucoup moins d'espace.

Contrairement à d'autres races de petite taille, les Lowline n'ont pas de gène de nanisme. Génétiquement identiques à l'Angus, elles ont conservé leur absence naturelle de cornes et leurs robes noires et rouges. De plus, elles n'ont rien à envier à leurs « grandes sœurs » en termes de qualité de viande et de rendement en morceaux nobles : on loue même leur meilleur rendement, car une « vache entière » est portée par de plus petites pattes.

Les premières Lowline sont arrivées en Suisse en 2016. Elles sont encore peu répandues et il n'y a pratiquement pas d'animaux d'élevage à acheter sur le marché suisse.



*Comme chez les Angus de grande taille, il existe des animaux noirs et rouges chez les Lowline. (Photo : Andreas Rüedi)*

Sources: [www.mutterkuh.ch](http://www.mutterkuh.ch), [www.swisslowline.ch](http://www.swisslowline.ch)

---

## Envie de bœuf ?

### Un duo de Noël inhabituel

En manque d'inspiration pour Noël ? Vous cherchez un plat tendre et juteux, apprécié par petits et grands sans forcément être du filet ? Voici un duo de Noël qui ravira les plus exigeants palais : des galettes de viande hachée et des médaillons de petit tender. Cette association inédite, à la fois tendre et juteuse, mettra de la variété dans vos assiettes.

#### Galettes de viande hachée Natura-Beef



Préparation de la viande: 20 minutes

Préparation et cuisson: 20 minutes

(Photo : hurrah GmbH)

#### Ingrédients pour 10 galettes de 80 g

- 600 g de viande hachée Natura-Beef
- ½ oignon finement haché
- 60 g de légumes coupés en petits dés
- Huile de colza pour saisir
- 2 cs de moutarde
- 6 cs chapelure
- 1 cs de persil plat finement haché
- 1 cs de ciboulette finement hachée
- sel, poivre, paprika
- 2 oeufs

#### Préparation et cuisson des galettes

Faire revenir brièvement les oignons et les dés de légumes (p. ex. carottes, poireaux et céleris-raves) dans un peu d'huile et laisser refroidir. Mélanger la viande hachée avec les oignons, les dés de légumes, la moutarde, les œufs, la chapelure, le persil, la ciboulette et les épices. Ne pas hésiter à assaisonner généreusement ! (Goûter la préparation crue ou faire une mini-galette de dégustation.)

Former des boulettes d'environ 80 g et les aplatir légèrement. Les dorer de chaque côté dans une poêle chaude avec un peu d'huile. Pour terminer la cuisson, les enfourner à 150°C, chaleur tournante, pendant 10 à 12 min.

Nous recommandons de servir deux galettes par personne. (Pour le duo de Noël, nous recommandons de combiner une galette avec un médaillon de petit tender).

En accompagnement : champignons sautés, choux de Bruxelles, spätzlis au séré et au safran et sauce aux airelles. Vous trouverez les autres recettes dans la version en ligne de notre brochure de recettes.

## Le Petit Tender du Natura-Beef

Le petit tender (également appelé teres major) est un special cut, un morceau plutôt méconnu, mais qu'il faut absolument goûter ! Les médaillons sont plus petits que ceux d'un filet de bœuf, mais en termes de goût et de tendreté, cette pièce n'a rien à envier aux morceaux nobles. Un atout pour votre table de fête ! (Cette pièce est aussi très attrayante grâce à un prix au kilo de 45 à 50 francs.) Le petit tender provient de la partie arrière de l'épaule et fait partie des morceaux à cuisson rapide.



Préparation de la viande :  
10 minutes  
Préparation et cuisson: 60  
à 90 minutes (selon le  
degré de cuisson et la  
taille du morceau)

*Petit tender : un special cut dont le goût et la tendreté n'ont rien à envier aux morceaux nobles. (Photo : © 2024 Proviande, schweizerfleisch.ch)*

### Ingrédients pour 4 personnes (en duo de Noël avec les galettes)

- 320 g Petit Tender du Natura-Beef (à commander à l'avance chez le boucher\*)
- épices pour viande, poivre, sel
- huile de colza

### Préparation et cuisson

Assaisonner le petit tender des deux côtés. Saisir de chaque côté dans une poêle chaude avec un peu d'huile pour qu'il se colore légèrement. Cuire le petit tender au four préchauffé à 80°C jusqu'à ce que la température à cœur souhaitée soit atteinte (saignant : 55°C ; à point : 58°C).

Couper le petit tender en fins médaillons et servir avec les galettes de viande hachée.

\* Conseil : Il est vivement recommandé de se renseigner assez tôt auprès du boucher sur les disponibilités des special cuts comme le petit tender et de les commander à l'avance.

*Source de la recette : Brochure de recettes de Vache mère Suisse, nouvelle édition 202*



## Actifs avec Léa & Ben

### Confectionner des yeux de bœuf

Une centaine de marchés aux taureaux, cela représente un nombre incalculable de bovins vendus, regardant avec des yeux étonnés leurs nouveaux propriétaires ! Mais, rassure-toi, ces yeux-là n'ont rien à voir avec la délicieuse recette d'yeux de bœuf que nous te proposons aujourd'hui. Bon appétit !

#### Ingrédients pour une plaque de biscuits

- 1 citron bio non traité
- 240 g de farine
- 70 g de sucre glace
- 150 g de beurre froid
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- 2 jaunes d'œuf\*
- 150 g de confiture ou de gelée, par exemple de fraise, de framboise ou de raisinet.
- Sucre glace à saupoudrer

#### Préparation :

Laver le citron sous l'eau chaude et le sécher. Prélever le zeste du citron et le mettre dans un saladier. Ajouter la farine et le sucre glace en les tamisant, puis le sucre vanillé et le sel. Bien mélanger le tout avec une cuillère.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Ajouter les jaunes à la préparation, puis le beurre coupé en petits morceaux. Pétrir la masse au batteur électrique/robot avec crochet pétrisseur pour obtenir une pâte homogène.

Former une boule avec la pâte et l'envelopper dans un film alimentaire. Réserver au frais pendant au moins une heure.

Recouvrir la plaque de papier sulfurisé, préchauffer le four à 180°C (chaleur tournante).

À la main, former des boules de pâte de la taille d'une cerise et les déposer sur la plaque. Avec le manche d'une cuillère en bois, faire un trou dans chaque boule, sans la percer. Remplir les trous de confiture.

Enfourner les biscuits à mi-hauteur et cuire 10-15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ne pas laisser trop brunir.

Avant de servir, saupoudrer de sucre glace.

\* Avec les blancs d'œufs restants, tu peux confectionner par exemple des « [beuscuits](#) ».



## Venez nous rendre visite sur le stand de Vache mère Suisse ... lors d'un prochain événement



Sentier découverte de Lenzbourg : ouvert toute l'année !

Fête à l'occasion du 100e marché des taureaux, 15 et 16 janvier 2025, Vianco Arena, Brunegg

Arc Jurassien Expo, 21 et 22 mars 2025, Saignelégier

AMA, 26 au 30 mars 2025, Aarau

Swissopen 2025, 12 et 13 avril 2025, Vianco Arena, Brunegg

Agrischa, 12 et 13 avril 2025, Coire

Bea, 25 avril au 4 mai 2025, Berne

Luga, 25 avril au 4 mai 2025, Lucerne

Bio Marché, 20 au 22 juin 2025, Zofingue

**Nous nous réjouissons de vous rencontrer !**