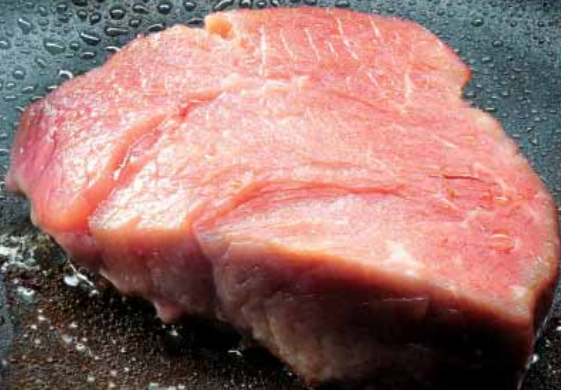


Du bœuf.



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Suisse. Naturellement.



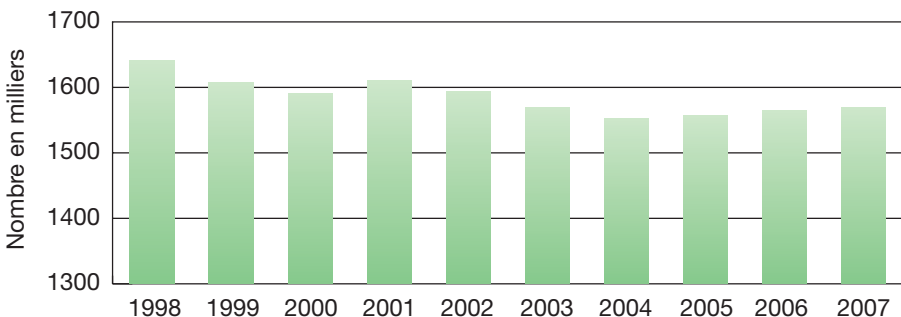
Le bœuf, animal de rente

La détention de bétail est d'une grande importance

En Suisse, la détention de bétail repose sur une longue tradition. En effet, la topographie et le climat de la Suisse font d'elle une véritable prairie où l'herbe, le foin, ainsi que l'ensilage constituent la principale base d'affouragement pour les animaux. La détention de bétail permet non seulement d'approvisionner la population en denrées alimentaires de grande qualité, mais elle contribue aussi largement à l'exploitation des herbages dans les régions reculées et dans les alpages. D'un point de vue économique, la détention des bovins est particulièrement impor-

tante: à peu près la moitié de la production agricole provient de la détention d'animaux, dont environ 70% de bovins (lait, viande et exportation de bovins). Au total, la Suisse dénombre approximativement 1,6 million de bovins dont font partie les vaches laitières, les vaches allaitantes, les animaux d'élevage et d'engraissement, ainsi que les veaux. En Suisse, la détention des bovins se distingue notamment par le niveau élevé de protection des animaux, la fabrication de denrées alimentaires de la plus grande qualité et l'importance de la sécurité des produits.

Evolution du cheptel bovin



Source: USP

Différentes races

La majeure partie de la viande bovine produite en Suisse est dépendante de la production laitière. Durant plusieurs années, le cheptel bovin et, par conséquent, la production de viande bovine ont diminué dans notre pays, avant tout en raison de la baisse du cheptel laitier. Toutefois, depuis 2007, le cheptel augmente à nouveau légèrement. Les agriculteurs abandonnent souvent la production laitière pour passer à la détention de vaches allaitantes. Depuis des années, le nombre de vaches allaitantes ne cesse donc d'augmenter. En fonction de la fin recherchée et de

l'élevage visé, une différence est faite entre les races laitières (pour la production de lait), les races à viande (pour la production de viande) et les races combinées. Autrefois, il existait en Suisse quatre races bovines reconnues, qui étaient élevées de manière combinée pour la production de lait et de viande, chaque exploitation accordant une importance différente à l'une ou à l'autre de ces deux productions. Ce n'est que récemment que les races à viande sont devenues à proprement parler.



Recettes

Cordialement ragoût de bœuf

pour 4 personnes

Ingrédients

- 2 verres de cœurs d'artichauts bien égouttés, coupés en deux (1 verre 280 g = 180 g égoutté)
- 800 g de ragoût de bœuf
- 2 gousses d'ail pressées
- 1 cc de thym séché
- 8 tomates séchées
- 1 bouteille (7,5 dl) de vin rouge, p. ex. chianti
- Huile à rôtir
- 400 g d'oignons coupés en lamelles
- 4 cc de farine
- 2 feuilles de laurier
- 1 cc de miel
- 1 cc de vinaigre balsamique
- Sel et poivre noir du moulin
- 100 g d'olives vertes

Préparation

Placer la viande dans un saladier, ajouter l'ail, le thym et les tomates séchées, puis mélanger le tout. Arroser de chianti, couvrir et laisser reposer une nuit au réfrigérateur. Enlever la viande de la marinade et la sécher avec du papier de ménage, puis la faire rôtir dans l'huile très chaude. Ajouter les oignons et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient brun café. Saupoudrer de farine, mouiller avec la marinade et porter à ébullition. Ajouter les feuilles de laurier et faire mijoter à couvert pendant env. une heure, à petit feu. Remuer de temps en temps.

Assaisonner la sauce avec le miel, le vinaigre, le sel et beaucoup de poivre. Ajouter les cœurs d'artichauts et les olives et faire chauffer légèrement.

Garnitures

Pâtes et salade

