

Du veau.



VIANDE SUISSE

Tout le reste n'est que garniture.

Suisse. Naturellement.



Le veau, animal de rente

Normalement, une vache met au monde un veau par an. Une partie des veaux est élevée pour la production de lait (vaches laitières), l'autre partie est engraisée

comme veaux et gros bétail d'engraisement. La viande de veau est particulièrement tendre et de grande qualité.

Races

Autrefois, les vaches étaient élevées de manière à produire un maximum de lait et donner en même temps une bonne viande. On parlait alors de «vaches à double emploi». Aujourd'hui, l'élevage des vaches laitières se concentre généralement sur une grande production de lait. De manière générale, les vaches n'ont «que la peau sur les os», elles sont considérées comme peu charnues. C'est pourquoi leur veau convient moins pour l'engraisement. Cependant, les engrais-

seurs suisses de veaux s'efforcent d'obtenir des bêtes de bonne qualité pour la production de viande en les nourrissant correctement et d'une manière ciblée. En parallèle, les veaux sélectionnés pour l'engraisement sont des bêtes de races croisées, voire pures. Les principales races pour l'engraisement sont: Limousin, Charolais, Pure Simmental et Brune pure. On engraisse également des veaux de race piémontaise, Hérens et Blonde d'Aquitaine.



Source: UFA

Cycle de production

Par le passé, les vaches vêlaient généralement en hiver; aujourd'hui, les naissances ont lieu toute l'année. Les veaux d'engraissement ne grandissent donc pas seulement au cours des six premiers mois de l'année, mais régulièrement. Etant donné que le veau est moins prisé pendant la saison estivale, on congèle la viande de veau suisse en cas de déséquilibre saisonnier. Cela permet ensuite de couvrir les besoins indigènes accrus au moment des fêtes de fin d'année (p.ex. Noël).



Faits et chiffres

Aujourd'hui, près de 260 000 veaux sont abattus chaque année en Suisse, un chiffre qui permet de couvrir la quasi-totalité

des besoins du marché indigène. Le veau consommé en 2006 était issu à 96% de la production suisse.

La production de viande de veau (tonnes poids mort)

1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
37'409	36'715	36'419	32'619	35'036	34'951	34'127	33'679	32'289	31'588

Source: Proviande

La consommation de viande de veau (kg/habitant)

1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
4,12	4,04	4,08	3,73	3,76	3,76	3,60	3,54	3,43	3,35

Source: Proviande

Recettes

Émincé de veau et sauce crème à la courge

Pour 4 personnes

Ingrédients

600 g de veau émincé à la main
1 cs de farine
2–3 cs d'huile

Sauce

150 g de courge
10 g de beurre
1 petit oignon finement haché
1 gousse d'ail finement hachée
½ dl de vin blanc
½ dl de bouillon de légumes
1 dl de sauce brune
2 dl de crème à sauce
½ cs de gingembre râpé
2 cs de persil plat haché
Sel, poivre fraîchement moulu,
1 pointe de couteau de curry
de Madras

Accompagnements

Rösti ou nouilles au beurre

Préparation

Pour la sauce, couper la courge en petits dés et la blanchir brièvement à la vapeur, puis l'égoutter et la réserver.

Fariner légèrement la viande. Chauffer l'huile dans une poêle à feu vif et y saisir brièvement l'émincé en 2–3 portions jusqu'à obtenir une belle coloration dorée. Saler et poivrer. Jeter le reste d'huile et entreposer la viande au chaud sur une assiette.

Eponger la poêle à l'aide de papier absorbant, y chauffer le beurre et ajouter les oignons et l'ail pour les faire revenir.

Déglacer au vin blanc et mouiller avec le bouillon de légumes. Réduire le tout. Ajouter les dés de courge et porter légèrement à ébullition avec la sauce brune et la crème. Rectifier l'assaisonnement à l'aide de gingembre et de curry. Plonger la viande dans la sauce et chauffer brièvement. Parsemer de persil et servir immédiatement.

Garnir éventuellement de graines de courge grillées.



© SFF