



SWISS BLACK ANGUS

Un programme de race qui satisfait pleinement les producteurs affiliés

Vincent Gremaud

C'est sur les hauteurs de Sarreyer, dans le val de Bagnes (VS), que le troupeau Angus d'Alexis Bidaux passe les mois d'été.

L'agriculteur de Troinex (GE) a choisi d'écouler, en partie, sa production sous la marque Swiss Black Angus.

Sur l'alpage de La Chaux, au-dessus de Sarreyer (VS), un troupeau d'Angus profite de la fraîcheur matinale. C'est sur cet estivage, à 1800 mètres d'altitude, que les vaches allaitantes d'Alexis Bidaux, agriculteur à Troinex (GE), passent l'été loin de la plaine genevoise. «Elles se sont très vite adaptées à l'alpage», précise Nicolas Luisier, le jeune agriculteur qui s'occupe de ces vaches pour le consortage de l'alpage de La Chaux. «Ce sont des bêtes agréables, calmes et faciles à gérer.» Nicolas Luisier ne leur attribue qu'un seul petit défaut: «Lorsqu'il fait chaud, elles se regroupent beaucoup. Bien plus que les Hérens», par exemple. Il doit donc faire en sorte que chaque pâturage dispose d'une partie relativement plate pour accueillir ces regroupements.

«Les Angus valorisent très bien les fourrages grossiers, les surfaces de promotion de la biodiversité et les herbage présents sur les alpages», abonde Alexis Bidaux. En association avec son père Michel et son frère Lionel, il gère l'exploitation familiale. Il est notamment responsable du troupeau de bovins, fort d'une bonne quarantaine de têtes. «Actuellement, nous détenons quatorze mères qui ont au moins



Convaincu par la nécessité de produire de façon durable, Alexis Bidaux adhère aux exigences d'IP-Suisse.

V. GREMAUD

75% de sang Angus. Mais nous sommes en train d'agrandir le troupeau. Le but est d'arriver à terme à une vingtaine de mères, afin de remplir les étables dont nous disposons», indique le jeune agriculteur.

Le choix de la race

Le jeune agriculteur détient des Angus depuis six ans. Il s'est décidé pour cette race suite au travail de diplôme qu'il a rédigé à la fin de

son apprentissage agricole. «J'avais choisi d'étudier différents scénarios de reprise de notre exploitation en diversifiant notre production avec un atelier de vaches allaitantes», explique-t-il. «J'avais comparé différentes races, et l'Angus correspondait mieux à notre exploitation.» A Genève, il n'y avait alors pas, ou peu, d'animaux de cette race. Le caractère docile de ces animaux, le fait qu'ils n'aient pas

de cornes, qu'ils soient calmes et faciles à déplacer a pesé dans un canton aussi densément peuplé que Genève, où le troupeau se trouve régulièrement en contact avec la population. La facilité des vêlages, la précocité de production et la qualité de la viande ont aussi joué un rôle. «La réputation de la viande d'Angus a pris de l'ampleur depuis lors», relève Alexis Bidaux. Un dernier argument

plaidait en faveur de la race aux origines écossaises: sa couleur! «Notre exploitation est connue pour ses poulets de la race Cou nu noir. Avec l'Angus, la couleur noire devient un peu une marque de fabrique pour nos clients.»

Vente directe et Swiss Black Angus

Jusqu'à l'année dernière, Alexis Bidaux écoulait sa viande uniquement en vente

Raison pour laquelle, IP-Suisse a rapidement intégré le projet. Nous avons commercialisé les tout premiers animaux sous la marque Swiss Black Angus en automne 2016.



DANIEL NIKLAUS
Responsable du projet Swiss Black Angus pour IP-Suisse

Interview

Quand et comment est née la marque Swiss Black Angus (SBA)?

Tout a commencé par une demande adressée par une pétrante Migros Tessin aux abattoirs Lucarna Macana Dases à Hinwil (ZH). Migros Tessin souhaitait commercialiser une ligne de produits spécifiques de viande issue de la race Angus. Très tôt, les initiateurs du projet ont manifesté la volonté de développer cette marque non seulement autour de la race, mais aussi avec une plus-value au niveau de la biodiversité et de la durabilité.

Migros Tessin est-elle le seul revendeur de viande SBA?
Non. Lucarna Macana, qui tue tous nos animaux, livre aussi quelques bouchers en Suisse orientale, ainsi qu'en Romandie. En Suisse romande, les morceaux de très haute qualité, comme les côtes de vaches de quatre ans, sont très demandés. L'abattoir approuvi-

raisonnement de fournisseurs de restaurants gastronomiques. Enfin, nous aurons un partenaire supplémentaire à partir de la fin du mois d'août. Ce nouveau client écoulera nos produits sous sa propre marque, tout en mettant en avant la race Angus, la biodiversité et la durabilité véhiculées dans notre programme.

Est-ce pour ce nouveau client que vous recherchez activement des producteurs?

En partie oui. Notre viande jouit d'une forte demande. Actuellement, nous écoulons une quarantaine de bêtes par semaine. Notre filière suit la tendance à la baisse du nombre d'abattage des bovins dénourrassement en été. Notre nouveau partenaire compte nous acheter entre 20 et 30 ani-

maux par semaine. Nous devons donc inciter les agriculteurs à adhérer à notre programme. Les prix que nous appliquons pour les génisses et les boeufs correspondent aux prix AQ T3 majorés de 2,10 fr./kg de poids mort et les vaches sont payées au prix Bio Bourgeon T3, avec un bonus de 30 ct/kg de poids mort. En ce moment, un supplément estival de 50 francs par animal est versé en sus.

Quelles sont les contraintes auxquelles les producteurs de Swiss Black Angus doivent se plier?

Tout d'abord, il s'agit de remplir les exigences en matière de biodiversité. Pour cela, il faut obtenir 17 points dans le système d'IP-Suisse. Ensuite, il faut que les mères aient au moins 50% de sang

Angus et que les taureaux utilisés doivent être des Angus purs, inscrits au Herd-book des bovins à viande. Les animaux SBA doivent être détenu conformément aux programmes SST et SRPA et ne peuvent pas être nourris avec du soja. Lorsqu'ils atteignent 9 à 10 mois, les veaux sont séparés des mères. Ils sont achetés jusqu'à l'âge 24 mois. Nous visons un poids de carcasse entre 270 et 300 kilos. Mais nous achetons les animaux jusqu'à 320 kg PM sans aucune déduction. Nous ne pénalisons pas non plus les animaux qui présentent une couverture grasseuse importante (classification 4 ou 5). Si des producteurs s'intéressent à notre programme ou s'ils veulent davantage d'information, ils peuvent contacter IP-Suisse.

Respect du travail du producteur
Avant de détenir ses propres bovins, Alexis Bidaux gérait une boucherie. Il apprécie particulièrement le soin apporté par la marque Swiss Black Angus pour commercialiser un produit de haute qualité: «La viande est rassée (ndlr. rassisement sur l'os durant deux semaines et rassisement supplémentaire sous vide pour les morceaux les plus nobles). Pour moi, c'est important de savoir que mon travail d'éleveur et la qualité des animaux que je vends sont respectés.»

INFOS UTILES

Pour davantage d'informations, s'adresser à IP-Suisse, au tél. 021 6140472.

Dans la presse allemande (BauernZeitung), Mathias Gerber, président de Vache mère Suisse, se monte plutôt critique envers votre marque...

Personnellement, mon but est d'agir pour les agriculteurs. Avec le projet Swiss Black Angus, nous avons développé un nouveau marché intéressant pour les producteurs. C'est là le principal. Pour le reste, IP-Suisse et Vache mère Suisse doivent trouver un terrain d'entente. Il est maintenant de la responsabilité de ces organisations d'imaginer une solution constructive. J'ai bon espoir d'y parvenir. Nous avons régulièrement des contacts très courtois et une prochaine séance commune est prévue à la mi-août.

PROPOS RECUEILLIS
PAR VINCENT GREMAUD