

Terroir

Qualivo, viande de bon goût



Quoi? Savourez la différence... Bœuf, veau ou porc, en filet, en bouilli ou en steak haché, peu importe: quel que soit le morceau, noble ou modeste, il se déguste les yeux fermés. A coup sûr tendre, délectable. C'est le pari réussi de Qualivo, un label de haute exigence qui garantit des viandes suisses d'une qualité constante exceptionnelle.

Comment? Tout un programme: les animaux sont traités avec respect, et, secret de la réussite, leur régime alimentaire est strict. Au menu quotidien et à volonté, l'aliment Qualivo, une spécialité, sorte de muesli de flocons de céréales enrichis de minéraux, de vitamines et d'un mélange maison très nature. On en mangerait presque. Ce plat de résistance est accompagné de



Une viande appétissante persillée à souhait.

foin, de lait pour les veaux et d'eau pour les autres.

Qui? Un partenariat entre hommes de goût: Jürg Hoffmann, concepteur du label Qualivo et fabricant d'aliments pour animaux de la marque Hokovit, des éleveurs motivés et des bouchers convaincus, pour qui le travail de la viande reste un art. Tout ce petit monde s'investit avec enthousiasme et se plie à de multiples contraintes et contrôles

pour maintenir très haut la qualité de produits dignes des plus fins palais. Et tous y trouvent leur compte: le système garantit un revenu équitable au producteur, le boucher fidélise une clientèle exigeante et le consommateur apprécie.

Quel prix? Plus cher que la viande traditionnelle, mais dans des proportions raisonnables (compter entre 8 et 10% de plus).

Où l'acheter? Sept boucheries seulement en Suisse romande: Perroud, la Croix Blanche, à Epalinges (sous la marque exclusive Vital by Qualivo); François Bugnard, à Lausanne; le P'tit Gourmet, à Belfaux; Roger Vuissoz, à Sion; Vuithier, à Neuchâtel; Nyffeler, à Moutier, et Lunginbühl, à Bienne. Liste complète sur www.Qualivo.ch. Elisabeth Kobi