

le boucher + charcutier

metzger + wurster

aspb

il macellaio + salumiere

Viande de bœuf:

Label de haut de gamme

La qualité de la viande dépend avant tout des aliments donnés aux animaux. Tel est le credo de «Qualivo», un label de qualité, lancé il y a cinq ans et mis au point par une entreprise hernoise, H.U. Hofmann SA Hokovit à Bützberg, spécialiste de l'alimentation animale.

Pour répondre à la crise de la vache folle, la firme – fondée en 1962 – a créé un concept d'alimentation, de garde et de partenariat visant à produire une viande haut de gamme. Sécurité et traçabilité ont guidé l'élaboration de ce nouveau label de qualité. L'affouragement constitue la base de ce programme. L'idée était de regagner la confiance du consommateur en lui proposant une viande haut de gamme, produite de manière irréprochable et de saveur supérieure à la dégustation. Dans ce concept, l'affouragement prenait une place déterminante. Menés sur plusieurs années, des études, recherches et essais ont permis de mettre au point un aliment «spécial», 100% naturel, aux vertus nutritives éprouvées. Baptisé «Qualivo», cette sorte de Birchermuesli pour bovins se compose de flocons de maïs et de blé, de graines de lin, de mélasse, de sels minéraux, d'herbes et de vitamines. Bien entendu, Qualivo ne contient pas de farines de viande, ni antibiotiques, ni stimulateurs de croissance. Le fourrage ensilé est également proscrit. Durant leur courte existence, les animaux ne mangent que du lait, du foin et des aliments Qualivo.

Plus qu'un aliment: un concept global

Toutefois, Qualivo représente davantage qu'une marque de muesli pour bovins. C'est un programme d'alimentation, de détention et de collaboration tripartite regroupant un producteur, un boucher et l'entreprise Hokovit. Ces partenaires sont signataires d'un contrat qui les lie les uns aux autres. Pour la promotion gastronomique du label, Qualivo implique aussi des restaurateurs. Cette marque veut mettre en valeur une production régionale grâce à des partenariats interprofessionnels de proximité. Le producteur doit respecter les exigences prescrites par Hokovit (voir encadré) et se soumettre à des contrôles réguliers, environ toutes les six semaines, effectués par collaborateurs de la maison Hokovit. Leitmotivs de toute démarche: transparence, traçabilité, sécurité. Mais quelle différence avec de la viande «bio»



Exigences

Le contrat de collaboration Qualivo est tripartite. Il implique un producteur, un boucher et la maison H.U. Hofmann SA Hokovit, qui fournit la méthode d'affouragement et les aliments Qualivo. Le producteur achète ou élève lui-même les bovins à engraisser sous contrat. Il s'engage à nourrir son bétail avec trois composants uniquement: foin, produits laitiers et Qualivo. L'emploi de farine de viande, antibiotiques, de stimulateurs de croissance artificiels, d'hormones et de produits similaires est strictement interdit. La consommation quotidienne est consignée dans le journal d'étable, de même que d'éventuels traitements, les faits particuliers et les observations. Si une bête tombe malade, elle ne peut recevoir qu'un traitement ordonné et contrôlé par le vétérinaire. Le producteur se soumet aux contrôles réguliers effectués par des représentants d'Hokovit.

La base du programme Qualivo concerne l'affouragement. Mais les conditions de détention sont aussi importantes. Les étables doivent être conformes en tous points aux exigences minimales de la Loi sur la protection des animaux. Une façade ouverte offrant aération, lumière et vue sur l'extérieur, une litière profonde, toujours propre et sèche dans l'aire de repos, ainsi que de la nourriture à volonté font partie du cahier des charges. Les bêtes sont en stabulation libre. Une aire de sortie n'est pas obligatoire. D'ailleurs, un parcours contrôlé n'est possible que si les bêtes n'y subissent pas de stress ou ne risquent pas d'autres dommages (intempéries, trop chaud, trop froid, dangers de blessures, etc.). Le transport à l'abattoir doit être le plus court possible et effectué dans les meilleures conditions pour l'animal. Les bêtes sont généralement abattues à 8-10 mois au poids vif de 400 à 450 kg.

ou d'autres labels? La différence principale réside dans l'affouragement. En production conventionnelle ou labellisée, la nourriture donnée aux animaux doit être la moins coûteuse possible. Les bêtes reçoivent peu d'aliments complémentaires à haute valeur nutritive. Avec Qualivo, l'affouragement coûte nettement plus cher. Mais le producteur est payé en conséquence. Et contrairement aux labels, dont les prix et suppléments dépendent du marché de la viande, le prix Qualivo est calculé en fonction des charges du producteur en lui assurant une marge convenable. En général ce prix est de 15 à 20% supérieur au marché. La CH-Tax ne sert pas de référence. L'éleveur n'est pas tributaire des fluctuations volatiles de l'offre et de la demande.

Le premier partenariat régional Qualivo a été lancé en 1995. Depuis, le label n'a cessé de progresser. Aujourd'hui, une trentaine de boucheries commercialisent quelque 1000 bêtes Qualivo par année dans notre pays. En Romandie, seules les villes de Lausanne (François Bugnard), Sion (Roger Vuissoz), Neuchâtel (Barilli-Vuithier) et Bière (Martin Balmer) ont un point de vente Qualivo. Mais le label intéresse de nouveaux bouchers au Tessin et à Genève.

Extension à d'autres pays européens

Hokovit a également développé son label Qualivo à l'étranger. Il a été introduit en France en 1997. Présent en Allemagne depuis le début 1998, Qualivo y fait un véritable tabac, passant de 200 bêtes commercialisées au début à plus de 2000 actuellement. Qualivo est encore présent en Autriche et en Hongrie; il démarre en Espagne, en Italie et au Portugal.

En Suisse, les promoteurs du label ne cherchent pas à s'arroger une large part du marché. Pour eux, Qualivo doit rester une niche commerciale haut de gamme spécifique et a pour objectif, de compter une cinquantaine de boucheries vendant quelque 2000 bêtes par an.

Aromatique, savoureuse, exceptionnellement tendre grâce à une fine graisse intramusculaire, la viande Qualivo est succulente. Un test de tendreté effectué par l'émission «A bon entendeur» en mars dernier a classé en tête de liste la viande Qualivo.

Attention:
Parution différée de votre journal professionnel «le boucher+charcutier»

Le numéro 15 paraîtra le 11 août 2000.

Les numéros suivants paraîtront à nouveau normalement tous les quinze jours (le numéro 16 le 27 août). Merci d'en prendre bonne note!