

www.vachemere.ch

## Viande de qualité «gourmet»

élevage respectueux des animaux

pour la restauration

SwissPrimGourmet

en collaboration avec Traitafina

  
traitafina  
genuss leben

  
MUTTERKUH SCHWEIZ  
VACHE MÈRE SUISSE  
VACCA MADRE SVIZZERA  
VATGA MAMMA SVIZRA

  
Swiss PrimGourmet

SwissPrimGourmet est la marque faitière de Vache mère Suisse pour la viande de bœuf et de porc suisse de qualité, en collaboration avec Traitafina.

La viande SwissPrimGourmet se déguste dans les restaurants de qualité ou est disponible chez les détaillants spécialisés et dans certaines boucheries sélectionnées. Vous pouvez aussi obtenir votre viande SwissPrimGourmet directement sur la boutique en ligne de Traitafina ou sur place à Lenzbourg ([www.traitafina-metzg.ch](http://www.traitafina-metzg.ch)).



### SwissPrimBeef - Viande de bœuf de qualité issue de l'élevage allaitant

**Animaux issus de l'élevage allaitant :** Le veau grandit au milieu du troupeau, avec sa mère dont il tète le lait. Les animaux passent l'été au pré et l'hiver en stabulation libre. Entre six et dix mois, le veau rejoint l'écurie de finition, avec accès permanent à un parcours en plein air.

**Fourrage naturel :** La ration est essentiellement composée d'herbe, de foin et de maïs. La graisse de palme est prohibée et seul du soja de production durable peut être distribué.

**Qualité «gourmet» garantie :** Connues dans le monde entier, les races bovines Aubrac, Charolaise, Hereford, Limousine et Simmental garantissent une excellente qualité de viande.



### SwissPrimPorc - Viande de porc de qualité «gourmet»

**Alimentation spéciale :** Une alimentation appropriée, enrichie d'herbes aromatiques et de TradiLin, garantit l'excellence du goût et un profil d'acides gras physiologiquement bénéfique.

**Porcheries respectueuses des animaux :** Les animaux sont détenus dans des porcheries où ils peuvent se déplacer librement et s'occuper (p.ex. avec de la paille).

**Qualité «gourmet» garantie :** Le programme SwissPrimPorc promeut la production d'une viande porcine de qualité. L'alimentation et les normes de garde garantissent une viande aromatique et savoureuse.

#### Contrôles réguliers et traçabilité

**Contrôles réguliers :** Les exploitations sont contrôlées par beef control.

**Traçabilité :** Grâce à leur carte d'identité, Vache mère Suisse garantit pour chaque animal le respect des normes de SwissPrimGourmet concernant le mode de garde, l'origine et l'affouragement.

## Viande de qualité «gourmet»

élevage respectueux des animaux

pour la restauration

Viande issue de l'élevage allaitant  
en collaboration avec Transgourmet

### Bœuf de pâturage et Premium-Beef

**Bœuf de pâturage** et **Premium-Beef** sont des marques de viande bovine suisse de haute qualité. Les animaux sont issus de l'élevage allaitant. Les deux marques sont commercialisées par Transgourmet. Ces produits se dégustent dans les restaurants de qualité ou sont disponibles chez Transgourmet/Prodega. (www.transgourmet.ch).



### Bœuf de pâturage issu de l'élevage allaitant

- Animaux issus de l'élevage allaitant:** Le veau grandit auprès de sa mère et tète son lait.
- Affouragement naturel:** La ration est composée principalement d'herbe et de foin, pas de soja ni d'huile de palme.
- Détention au pâturage:** Durant toute la vie de l'animal, sorties quotidiennes au pâturage du printemps à l'automne, sorties sur parcours en plein air en hiver. Les animaux peuvent se déplacer librement.
- Qualité «gourmet» garantie:** La détention au pâturage, l'affouragement à base d'herbe et l'utilisation de races à viande garantissent une excellente qualité.



### Premium-Beef

- Animaux issus de l'élevage allaitant:** Le veau grandit au milieu du troupeau avec sa mère dont il tète le lait. Les animaux passent l'été au pré et l'hiver en stabulation libre. Entre six et dix mois, le veau rejoint l'écurie de finition avec accès permanent à un parcours en plein air.
- Affouragement naturel:** La ration est essentiellement composée d'herbe, de foin et de maïs. La graisse de palme est prohibée et seul du soja de production durable peut être distribué.
- Qualité «gourmet» garantie:** Les animaux Premium-Beef sont de race Angus et Simmental avec une ascendance garantie. Connues dans le monde entier, ces deux races garantissent une viande d'excellente qualité.

### Contrôles réguliers et traçabilité

**Contrôles réguliers:** Les exploitations sont contrôlées par beef control.

**Traçabilité:** Vache mère Suisse émet un certificat garantissant, pour chaque animal Bœuf de pâturage et Premium-Beef, le respect des normes concernant la race, la provenance, le mode de détention et l'alimentation.