

VIANDE DE BŒUF.

L'EXCELLENCE SE DISTINGUE.



Un engagement fort vers
une agriculture locale,
durable et responsable.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

PROMESSE D'ÉMOTIONS.

Une viande de qualité, locale, pleine de saveur, dont la production respecte le bien-être des animaux – voici la promesse de la viande de bœuf marque Valais.





Locale

Juteuse

Tendre

Savoureuse

Nutritive

Une production ancrée dans la tradition.

L'élevage de bétail fait partie du patrimoine valaisan. Nos races autochtones en sont la preuve et il est possible de les voir pâturer à travers tout le canton. Les régions de montagne sont particulièrement bien adaptées pour élever du bétail. Les animaux pâturent à des endroits qui ne peuvent pas servir aux grandes cultures ou aux cultures

spéciales. Ils ne concurrencent ainsi pas l'alimentation humaine. La pâture prévient l'embroussaillage des surfaces et favorise la biodiversité. Ces conditions permettent d'obtenir une viande de bœuf de très bonne qualité. Les bêtes grandissent et prennent du poids à leur rythme naturel, garantissant une viande d'excellente qualité.



Faites confiance à ces trois labels pour choisir votre viande.

Le label marque Valais.



Le label marque Valais atteste de la provenance et de la qualité de la viande mise en vente. Pour obtenir ce label, la viande doit respecter un cahier des charges strict qui couvre l'ensemble du processus, de la production à la transformation. Le respect des animaux est primordial et 75% du fourrage

doit provenir du Valais. La maturation de la viande est également contrôlée. Les produits portant la marque Valais sont soumis à un cahier des charges strict et sont issus de producteurs soucieux de l'environnement et de l'éthique sociale. Authentiques, savoureux, durables: les produits marque Valais vous offrent le meilleur du Valais.

Le label Fleur d'Hérens.



Ce label garantit que les animaux sont nés en Valais, ont pâturé en montagne et ont essentiellement consommé du foin pendant l'hiver. Lors de l'abattage, ils sont âgés de moins de 5 ans.

Par rapport à la viande d'Hérens traditionnelle, la «Fleur d'Hérens» promet une qualité et un goût exceptionnels. La viande est vendue par des bouchers et des restaurateurs adhérant à la filière «Fleur d'Hérens, Viande du Valais».

Le label Bio Suisse.



Accordant une grande importance au bien-être animal, ce label garantit que les animaux disposent de stabulations spacieuses et pâturent en plein air. Ils mangent principalement de l'herbe fraîche

ou séchée. Les races robustes sont favorisées et pour leur santé, la priorité est donnée aux méthodes de médecine complémentaire. Les produits carnés ne contiennent ni arômes artificiels, ni renforteurs de goût, ni additifs inutiles.

Le bœuf en chiffres.



1102

Producteurs et productrices qui élèvent des bœufs



14%

Part du BIO dans les exploitations de bovins en Valais



31'000

têtes de bétail



800

Éleveurs de la Race d'Hérens en Valais pour 12'000 animaux

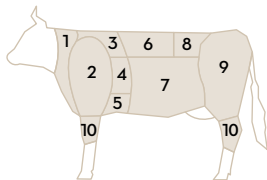


+11 kg

Consommation totale de viande de bœuf par habitant en Suisse

Les morceaux du bœuf.

1. Cou – pour les bouillis et les ragoûts **2.** Filet d'épaule – pour les rôtis **3.** Côte couverte – pour les steaks ou les rôtis **4.** Côte plate – pour les bouillis **5.** Poitrine – pour les bouillis **6.** Filet, entrecôte, faux-filet – pour les grillades (côte de bœuf, steaks, T-bone), chateaubriand, bœuf stroganoff ou tartare **7.** Flancs – pour les bouillis **8.** Rumpsteak, aiguillette – pour les steaks, les rôtis ou fondues à la viande **9.** Fausse tranche, coin, tranche carrée, pièce ronde – pour les escalopes, émincés ou rôtis **10.** Jarret – pour les ragoûts, le goulasch ou les os à moelle.



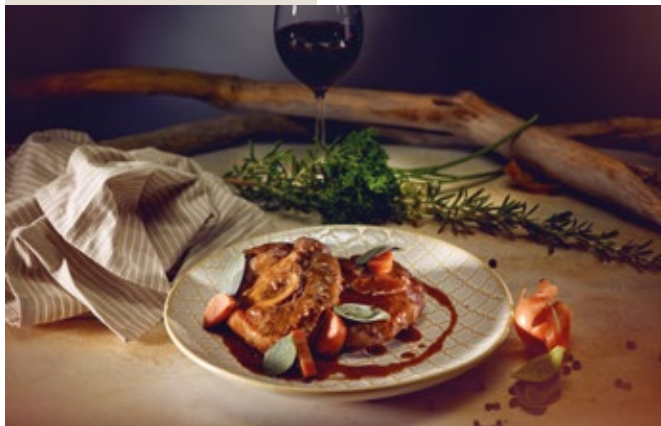
Recette.

Ingrédients pour 8 pers.

- 1 jarret de bœuf de 3 kg
- 2 oignons
- 4 carottes
- 2 gousses d'ail
- 100 g de céleri rave
- Jus et zestes de 2 oranges
- 1 feuille de laurier
- 5 baies de genièvre
- 5 feuilles de sauge
- 1 branche de romarin
- 5 clous de girofle
- 2 dl de Dôle
- Farine
- Beurre
- Sel
- Poivre

Jarret de bœuf mariné à la Dôle

- Détailler les légumes en dés et émincer l'ail.
- Dans un récipient, mettre tous les ingrédients et laisser mariner trois jours au frigo en retournant chaque jour le jarret.
- Retirer la viande et l'essuyer.
- Mettre la farine salée et poivrée dans une assiette, y passer le jarret, puis faire griller dans une cocotte sur tous les côtés.
- Mettre au four avec la marinade pour 2h30 à 180° C.
- Après cuisson, filtrer le jus et ajouter une noisette de beurre pour obtenir une sauce.



regio
garantie

Suisse. Naturellement.



GRAVÉ DANS MON CŒUR.

Plus d'informations sur
valais.ch/marque