DU
BŒUF

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de bœuf suisse.



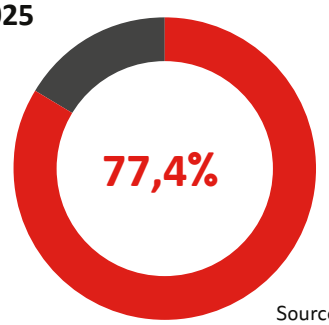
DÉLICIEUSES RECETTES EN LIGNE

LA DÉTENTION DES BOVINS

La détention des animaux est d'une grande importance

En Suisse, la détention des animaux repose sur une longue tradition. La topographie et le climat de la Suisse font d'elle un véritable pays d'herbages que seuls les ruminants peuvent valoriser. Au total, elle dénombre env. 1,5 million de bovins, dont font partie les vaches laitières, les vaches allaitantes, les animaux d'élevage et d'engraissement ainsi que les veaux. En Suisse, la détention des bovins se distingue notamment par le niveau élevé de bien-être des animaux, la fabrication de denrées alimentaires de la plus grande qualité et l'importance accordée à la sécurité des produits.

Part de la production indigène en 2025



Source: Proviande

Plus de chiffres sur la production indigène:
bfs.admin.ch

L'essentiel en bref.

- Deux tiers de la surface agricole utile ne conviennent pas pour les cultures. Mais nos bovins transforment l'herbe qui y pousse en denrées alimentaires de haute valeur telles que le lait, le fromage et la viande, ainsi qu'en cuir.
- La production de viande est couplée à la production de lait. Les vaches ne donnent du lait que si elles mettent au monde un veau par an.
- La nourriture destinée aux bovins suisses se compose principalement de fourrage et est exempte d'OGM. En Suisse, les farines animales, hormones et antibiotiques visant à obtenir de meilleurs rendements sont interdits.
- La Suisse possède la loi sur les transports d'animaux la plus sévère et l'une des lois sur la protection des animaux les plus sévères au monde.

DU
BŒUF

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de bœuf suisse.



Les exploitations familiales à la base de tout

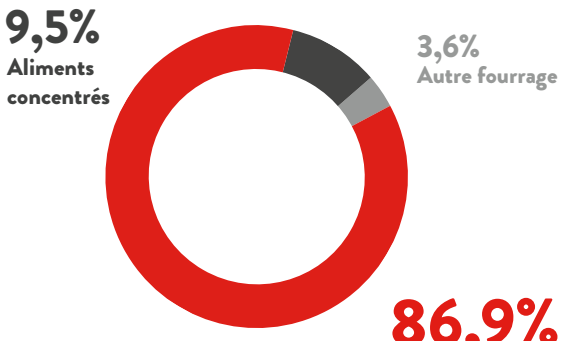
En Suisse, les bovins sont encore détenus majoritairement dans des exploitations familiales, ce qui constitue une exception par rapport à l'étranger. Avec le changement structurel dans l'agriculture, la Suisse compte elle aussi moins d'exploitations, d'une taille quant à elle plus importante. Cependant, des effectifs maximums d'animaux de rente par exploitation y sont fixés afin de permettre de protéger les entreprises familiales dépendantes du sol. La Suisse compte environ 33 500 détentrices et détenteurs de bovins. Le nombre moyen de bovins par exploitation est de 36 animaux, et seuls 8% d'entre elles en détiennent plus de 50.
En comparaison avec l'étranger, on peut donc parler de petites structures.

Différentes races

La production de viande bovine est en grande partie un coproduit de la production laitière. Le nombre de bovins détenus en Suisse et par conséquent la quantité de viande bovine produite sont ainsi fortement influencés par le marché du lait.
Le nombre de productrices et producteurs de lait a diminué ces dernières années, tandis que le nombre de vaches allaitantes augmente de manière constante depuis plusieurs années. En fonction de la fin recherchée et de l'élevage visé, une différence est faite entre les races laitières (pour la production de lait), les races à viande (pour la production de viande) et les races combinées, aussi appelées races à deux fins. Autrefois, il existait en Suisse quatre races bovines reconnues, qui étaient élevées de manière combinée pour la production de lait et de viande, chaque exploitation accordant une importance différente à l'une ou à l'autre de ces deux productions. Ce n'est que récemment que les races à viande sont apparues.

Une production diversifiée

Pour l'engraissement classique, les bovins sont nourris avec de l'herbe, du foin, de l'ensilage de maïs et en partie avec des aliments concentrés. Les bœufs et les génisses sont engraissés durant 14 à 20 mois, les taureaux entre 12 et 17 mois. Un grand nombre d'exploitations possèdent des stabulations dans lesquelles les animaux peuvent bouger librement.
Une forme extensive de l'engraissement des bovins est l'engraissement au pâturage, qui est judicieux cependant uniquement pour les bœufs et les génisses. Concernant la détention des vaches allaitantes, celles-ci allaitent leurs veaux et les élèvent elles-mêmes. Elles ne sont pas traites. Au moment du sevrage (fin de la période d'allaitement), les veaux pèsent entre 240 et 300 kg et sont ensuite élevés, engraissés ou abattus.



Les herbivores suisses consomment beaucoup de fourrage grossier, et très peu d'aliments concentrés.

Source: Proviande

DU BŒUF

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de bœuf suisse.



D'importants consommateurs de fourrage grossier

La Suisse est un pays d'herbages dont la topographie et le climat font qu'un bon tiers seulement de la surface agricole peut être utilisé pour les cultures. Les autres surfaces ne peuvent donc pas être exploitées directement pour l'alimentation humaine car il n'y pousse que de l'herbe.
Le pays d'herbages peut, sous forme de pâturage, d'ensilage ou de fourrage grossier, uniquement être valorisé par les ruminants, pour obtenir ensuite de la viande ou du lait. L'exploitation des herbages par les bovins dans les régions reculées et dans les alpages est d'une très grande importance: sans eux, ces surfaces seraient envahies par la végétation.

Un niveau élevé de protection des animaux

Les lois qui régissent la détention des animaux en Suisse comptent parmi les plus sévères du monde.
Des exigences strictes sont par exemple déjà posées au niveau des stabulations, et les détentrices et détenteurs d'animaux doivent avoir suivi une formation agricole.
De plus, la production est assurée volontairement par une grande partie des détentrices et détenteurs d'animaux suisses selon les directives du programme «systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux» (SST, 55,7%) et/ou du programme «sorties régulières en plein air» (SRPA, 85,7%).
Avec ses réglementations strictes, ses contrôles indépendants, ses programmes complémentaires basés sur le volontariat et son niveau élevé de formation, l'agriculture suisse joue à l'échelle internationale un rôle de premier ordre en termes de bien-être des animaux.

Sécurité de la viande bovine suisse

Différentes mesures permettent à la viande bovine suisse de satisfaire aux plus hautes exigences en matière de qualité et de sécurité des denrées alimentaires.
Ainsi, en Suisse, des réglementations strictes s'appliquent par exemple pour l'utilisation de médicaments, qui peuvent uniquement être donnés aux animaux lorsqu'un vétérinaire les a prescrits après avoir établi un diagnostic. Des programmes de surveillance fédéraux garantissent l'absence de tout résidu indésirable dans la viande bovine.
En Suisse, l'utilisation d'hormones et de stimulateurs de performance antimicrobiens est interdite, et les fourrages sont exempts d'organismes génétiquement modifiés (OGM). En ce qui concerne la production de viande bovine, un système moderne garantit la traçabilité de la viande:
à sa naissance, chaque animal est marqué et tous les changements de propriétaire sont enregistrés dans la Banque de données sur le trafic des animaux.
Ainsi, on peut vérifier en permanence quel animal a vécu dans quelle ferme et à quel moment.

Labels

Concernant la viande bovine, il existe différents programmes de labels
dont les obligations en termes de détention animale, d'affouragement et de qualité de la viande dépassent le cadre des prescriptions légales. SUISSE GARANTIE, la marque de garantie suisse avec contrôle du flux de marchandises, apporte une sécurité supplémentaire. La viande bovine marquée SUISSE GARANTIE répond aux exigences les plus strictes en matière de production, de transformation et de traçabilité. La viande bovine est aussi disponible en qualité bio.

Autres informations sur les labels:
labelinfo.ch/fr et suissegarantie.ch
swissbeef.ch

DU
BŒUF

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de bœuf suisse.



VIANDE DE BŒUF ET ALIMENTATION

Valeurs nutritives

La viande bovine est plutôt pauvre en matière grasse, mais riche en protéines de haute valeur, en fer et en zinc. Elle est également une bonne source de vitamines du groupe B et d'autres minéraux importants. Le fer contenu dans la viande est particulièrement bien assimilé par l'organisme humain.

100 g de part comestible	Entrecôte	Émincé	Ragoût
Énergie: Énergie: calories (kcal) / joules (kJ)	133/560	102/431	97/410
Protéines (g)	2,3	1,4	1,2
Graisse totale (g)	4,5	1,5	1,3
*Proportions des acides gras en %: AGS:AGMI:AGPI**	45,7:44,8:9,5	40,8:40,0:19,6	40,5:40,0:19,6

* AGS = acides gras saturés
AGMI = acides gras monoinsaturés
AGPI = acides gras polyinsaturés

Source: tableau des valeurs nutritives pour la viande et les produits carnés, Proviande

La consommation par personne reste stable

En Suisse, on consomme près de 50 kg de viande par an et par habitant.
Étant donné que l'origine de la viande doit être déclarée sur les produits, les consommatrices et consommateurs peuvent toujours vérifier lors de leurs achats s'il s'agit d'une viande bovine indigène.

Consommation de viande bovine en 2025



12 kg PAR PERSONNE

Source: Proviande



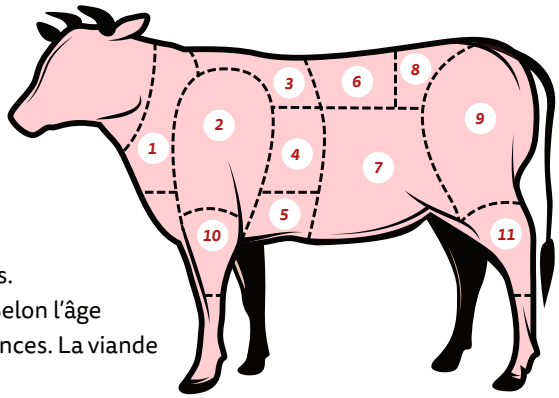
22,6%
Viande de bœuf

Consommation totale de viande
77,4%

DU
BŒUF

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de bœuf suisse.

LES MORCEAUX DU BŒUF



La viande bovine provient d'animaux mâles ou femelles âgés d'un à deux ans. Elle est joliment «persillée» – ce qui est typiquement un critère de qualité. Selon l'âge et la race de l'animal, la structure des fibres musculaires présente des différences. La viande bovine a une couleur rouge clair à rouge vif.

Morceaux	Utilisations possibles, plats
Cou, basse côte, côte couverte  1 Cou (entier) 3 Côte couverte	Le cou convient pour les bouillis juteux mais maigres et les ragoûts. Dans le train de côtes, on distingue la basse côte et la côte couverte. La basse côte se prête à la préparation de bouillis maigres et de ragoûts. Une fois suffisamment maturée, la côte couverte fournit quant à elle une viande tendre et juteuse, à cuisiner en steaks ou en rôti.
Aloyau (sans rumpsteak): filet, entrecôte, faux-filet  Filet (entier) 6 Entrecôte, faux-filet	Tout le faux-filet convient pour être braisé ou cuit à basse température. Coupé en tranches, il fournit des entrecôtes ou, si les tranches sont coupées plus épais, des entrecôtes doubles. L'entrecôte avec os fournit la classique côte de bœuf. Coupés avec l'os, l'entrecôte et le filet fournissent les fameux steaks porterhouse et T-Bone. Le morceau de viande le plus tendre est le filet. Coupé en tranches, il fournit les steaks de filet et les tournedos. Cuite en entier, la tranche du milieu s'utilise classiquement pour le chateaubriand. La pointe du filet est quant à elle employée dans la préparation du bœuf Stroganoff ou, plus raffiné, du tartare de bœuf.
Rumpsteak, aiguillette  8 Rumpsteak (entier) Aiguillette	Le rumpsteak fournit d'une part un morceau tendre qui porte son nom, et d'autre part la viande que l'on utilise pour préparer les différents types de fondues. Avec l'aiguillette de rumpsteak, on peut cuisiner des rôtis tendres et juteux ou un Tafelspitz (bouilli de bœuf à l'autrichienne).
Grumeau, côte plate, poitrine  4 Grumeau Côte plate	Située entre le train de côtes et la poitrine, la côte plate est utilisée pour préparer des bouillis. La poitrine s'utilise également pour le bouilli.
Épaule  2 Filet d'épaule	L'épaule est un morceau très polyvalent. Épais d'épaule, palette et filet d'épaule sont classiquement préparés en rôti, la palette servant par ailleurs fréquemment à cuisiner des bouillis. Gras d'épaule et couvert d'épaule se prêtent à l'élaboration de plats mijotés ou en sauce: ragoûts, goulasch ou émincés.

DU BŒUF

Tout ce qu'il faut savoir sur la production et la transformation de viande de bœuf suisse.

FR, 04/2026

Cuisse: fausse tranche, pièce ronde, coin, tranche carrée



Rond de fausse tranche 9



Pièce ronde



Coin



Tranche carrée

Bien affinés, la fausse tranche et le coin fournissent des escalopes à la minute et émincés. On se sert de la tranche carrée et de la pièce ronde pour préparer des rôtis et des escalopes cuites dans leur jus.

Flancs 7

Dans les flancs, on distingue l'épais du prin et le flanchet du prin. Ces deux morceaux s'utilisent comme viande à bouilli.

Jarret 10 11

Coupé en tranches, ce morceau sert à cuisiner le plat juteux qui porte son nom. Le véritable goulasch hongrois se prépare également avec le jarret de bœuf.

Special Cuts

Des morceaux moins connus tels que le flank steak sont de plus en plus appréciés. La saveur de ces «Special Cuts» n'a rien à envier à celle des morceaux plus connus. Pour plus d'informations à ce sujet: viandesuisse.ch

Pour tout autre renseignement sur le bœuf

Producteurs Suisses de Bétail Bovin (PSBB)
Laurstrasse 10
Case postale
5201 Brugg

Tél. +41 (0)56 462 53 60
info@srp-psbb.ch
srp-psbb.ch

Pour tout autre renseignement sur la viande

Proviande
Viande Suisse
Case postale
CH-3001 Berne

Tél. +41 (0)31 309 41 11
info@proviande.ch
viandesuisse.ch

Suisse. Naturellement. SUISSE GARANTIE

Lors de vos achats, vérifiez l'origine de la viande. En effet, la viande suisse est plus durable que la viande importée. Retrouvez toutes les bonnes raisons de consommer de la viande suisse sur ***viandesuisse.ch***

Viande Suisse
Mon choix.