



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne



PROTECTION SUISSE DES ANIMAUX PSA



Désormais, les paysans sont tenus de mettre à la disposition des veaux suffisamment de fourrage grossier – par exemple du foin –, ce qui augmente l'apport en fer pour les animaux, donne à la viande de veau une couleur rose et rend les veaux moins vulnérables à la maladie.



La viande de veau rose est un produit sain de qualité supérieure qui contient de nombreuses substances nutritives vitales et qui représente par ailleurs le résultat d'un affouragement et d'un élevage conformes aux besoins des animaux et à la loi.



Au comptoir du boucher ou auprès de votre fournisseur, exigez de la viande de veau rose – dans l'intérêt de votre santé et du bien-être des animaux.

Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV | Sihlquai 255 | 8031 Zurich
Tél. 044 250 70 60 | info@carnasuisse.ch | www.carnasuisse.ch

Protection Suisse des Animaux PSA | Dornacherstrasse 101 | Case postale | 4018 Bâle
Tél. 061 365 99 99 | fax 061 365 99 90 | sts@tierschutz.com | www.protection-animaux.com

Une information commune de la Protection Suisse des Animaux PSA et de l'Union Professionnelle Suisse de la Viande UPSV concernant la couleur de la viande de veau



Schweizer Fleisch-
Fachverband

Union Professionnelle
Suisse de la Viande

Unione Professionale
Svizzera della Carne



PROTECTION SUISSE DES ANIMAUX PSA



Viande de veau

«Misez sur **la qualité, le plaisir et la protection des animaux**»

Au comptoir du boucher ou auprès de votre fournisseur, exigez **de la viande de veau rose** – dans l'intérêt de votre santé et du bien-être des animaux.

Attention au moment de votre achat :

La coloration rose de la viande de veau suisse est un indice de sa grande qualité. Elle est la preuve visible qu'il s'agit d'un produit de qualité supérieure à la saveur excellente provenant de veaux élevés et nourris de manière correcte.



«Pour la Protection suisse des animaux PSA comme pour votre boucher-charcutier, un élevage des veaux conforme à leurs besoins et à la loi est une priorité absolue. Lui seul offre une garantie pour une excellente qualité.»



blanche

rose

rouge

La méthode d'affouragement traditionnelle utilisée jusqu'ici pour l'élevage provoquait un manque de fer chez les veaux. C'est la raison pour laquelle, depuis le 1^{er} septembre 2013, le Conseil fédéral a renforcé les prescriptions en matière de protection des animaux. Désormais, les paysans sont tenus de mettre à la disposition des veaux suffisamment de foin – par exemple du foin –, ce qui augmente l'apport en fer pour les animaux, donne à la viande de veau une couleur rose

et rend les veaux moins vulnérables à la maladie. **C'est aussi en raison de ce mode d'alimentation que la viande de veau prend une couleur rose, tout en lui conservant une qualité supérieure et sa saveur.**

La viande de veau « blanche » d'origine suisse va donc disparaître des étals de nos boucheries-charcuteries au cours de ces prochains mois. **A l'avenir, une viande de veau « blanche » doit être considérée comme un signe clair**

d'un affouragement non conforme à la loi Veuillez y prêter attention lors de votre achat.

La viande de veau rose est un produit sain de qualité supérieure qui contient de nombreuses substances nutritives vitales et qui représente par ailleurs le résultat d'un affouragement et d'un élevage conformes aux besoins des animaux et à la loi. Lors de sa préparation, cette viande devient tendre et juteuse, et d'une saveur incomparable.



Schweizer Fleisch-Fachverband
Union Professionnelle Suisse de la Viande
Unione Professionale Svizzera della Carne



PROTECTION SUISSE DES ANIMAUX PSA