

# Le veau Qualivo pour la gastronomie

Roland Wyss-Aerni

Le fournisseur gastronomique Bianchi a récemment ajouté le veau suisse Qualivo à son assortiment. Sa qualité a convaincu les responsables chez Bianchi. Elle est obtenue grâce à l'alimentation des veaux avec un muesli spécial – **moins de CO<sub>2</sub>, plus de saveur.**

Bianchi, fournisseur gastronomique traditionnel au logo caractéristique du homard rouge, est connu pour son large assortiment de poissons et de fruits de mer importés du monde entier. Bianchi propose toutefois aussi des produits carnés suisses: porc aux pommes de Thurgovie, agneau aux herbes d'Appenzell, poulet de l'Alpstein, viande de bœuf Wagyu suisse ou viande de coq frère.

La nouveauté chez Bianchi est le veau issu du programme Qualivo. Qualivo est une marque du spécialiste suisse de l'alimentation animale Hofmann Nutrition AG. Une raison suffisante pour foodaktuell d'organiser une visite sur site – avec le CEO de Hofmann Nutrition, Alexander Hofmann – chez Bianchi à Zufikon, dans le canton d'Argovie. La particularité du veau Qualivo: il provient d'exploitations agricoles certifiées Qualivo en Suisse.

## Expertise en alimentation animale

Le muesli destiné aux veaux Qualivo contient des flocons de maïs, des germes de maïs issus de la production d'amidon, du blé, des tourteaux de colza provenant de la production d'huile de colza et de la farine de noisettes issue de la transformation des noix, ainsi que des herbes, extraits végétaux, extraits de levure, graisses, huiles essentielles, minéraux, vitamines et oligo-éléments.

L'entreprise familiale Hofmann Nutrition AG a été fondée en 1962. Elle est spécialisée dans les micronutriments naturels favorisant la santé et l'efficacité pour l'alimentation animale. Son alimentation spécialisée sous la marque Hokovit est exportée dans 20 pays, de l'Europe à l'Amérique et à l'Asie.



Alexander Hofmann, CEO Hofmann Nutrition; Michelle Häggerli, directrice marketing Bianchi; Massimo Trazza, responsable des achats viande Bianchi.

Roland Wyss-Aerni

Comme tous les veaux, les animaux sont nourris au lait durant les premiers mois, puis au foin et au muesli Qualivo produit par Hofmann Nutrition à Bützberg (voir encadré). Grâce à cette alimentation au muesli et à un affinage légèrement plus long de la viande après l'abattage, le veau devient plus aromatique et présente une texture un peu plus ferme que le veau conventionnel. «Une alimentation équilibrée permet également d'obtenir une qualité de viande élevée et constante», explique Hofmann.

## Goût, qualité et durabilité

Cette qualité a également convaincu Bianchi, comme le confirme Massimo Trazza, responsable des achats viande. «Bianchi doit pouvoir soutenir ses produits à 100 % – nos clients nous font confiance.» C'est pourquoi la viande et la collaboration avec Qualivo ont été examinées en profondeur, avec plusieurs dégustations. Le goût, la qualité et les conditions d'élevage correspondent à ce que souhaite la clientèle de la gastronomie haut de gamme, estime Trazza. Les restauratrices et restaurateurs peuvent aussi demander un prix légèrement plus élevé, car une belle histoire se cache derrière le produit. «Bianchi vit aussi de bonnes histoires.»

L'avantage pour les agriculteurs Qualivo: Bianchi n'achète pas uniquement les morceaux nobles, mais reprend et valorise des veaux entiers. L'agriculteur bénéficie ainsi d'un revenu garanti, explique Hofmann. Dans la boutique en ligne de Bianchi, une vingtaine d'articles sont proposés – du filet et du faux-filet



Roland Wyss-Aerni

Le boucher Reto Gehrig découpe un faux-filet de veau.

parés au flank steak, joues parées, morceau du maire, spare ribs ou encore le bouilli.

### Valoriser davantage l'animal

Les morceaux dits «secondaires» comme le flank steak ont davantage de goût grâce à l'alimentation au muesli et sont plus juteux que d'ordinaire, souligne Hofmann. Trazza ajoute que Bianchi développe également de nouveaux produits afin de promouvoir le principe du «nose to tail». Il y a vingt ans, les ris de veau étaient peu utilisés; aujourd'hui, ils sont aussi demandés qu'un filet.



Roland Wyss-Aerni

L'alimentation des veaux avec le muesli Qualivo permet d'obtenir plus de saveur et de réduire les émissions de CO<sub>2</sub> par rapport à l'engraissement des veaux à base de lait et de poudre de lait.

Beaucoup ne connaissent pas non plus l'onglet de veau ou le flat iron provenant de l'épaule. «Il n'est pas toujours nécessaire de tout transformer en tartare.»

Il est prévu que Bianchi achète environ 1 000 veaux Qualivo l'année prochaine, soit environ 20 par semaine. À ce volume, environ 2 200 000 kg d'émissions de CO<sub>2</sub> seraient économisées, selon Hofmann. D'après une étude de Swiss Climate, l'alimentation des veaux avec le muesli Qualivo génère six fois moins d'émissions de CO<sub>2</sub> par kilogramme de viande que l'alimentation conventionnelle. «Moins de CO<sub>2</sub>. Plus de saveur» est donc le slogan du veau Qualivo.

### Un prestataire de services sans compromis

Bianchi dispose d'une longue et fière histoire en tant que fournisseur pour l'hôtellerie et la restauration. En 1881, Giuseppe Bianchi ouvre son commerce dans la ville de Zurich et vend des fruits et des conserves. Rapidement, poissons et fruits de mer viennent compléter l'offre, suivis plus tard par la viande, le gibier et d'autres spécialités. Aujourd'hui, avec Dario et Luca Bianchi à la direction de la cinquième génération, Bianchi est «à la fois dénicheur de délices et entreprise logistique», comme l'entreprise se définit elle-même.

Bianchi se considère sans compromis comme un prestataire de services, souligne la directrice marketing Michelle Häggerli. «Chez nous, il est possible de commander jusqu'à 3 heures du matin et de recevoir la marchandise le jour même. Aucun montant minimum de commande, aucun forfait de livraison.» Bianchi livre dans toute la Suisse, y compris aux particuliers. 170 camions circulent chaque jour. Les clients comprennent également des take-aways et de petits détaillants, mais la majorité des marchandises est destinée à l'hôtellerie et à la restauration.

### Une logistique ultra-flexible

«Nous ne sommes ni fromagers ni marchands de champignons. Mais chez nous, les clients peuvent commander presque tout en un seul endroit, de bonne qualité et à bon prix», affirme Trazza avec assurance. «Et notre logistique est ultra-flexible», ajoute Michelle Häggerli. À Noël, l'entreprise effectue parfois deux tournées par jour vers les stations de sports d'hiver. «Lorsque Zermatt était coupée par la neige, nous avons loué un hélicoptère et livré par les airs.»

La gastronomie suisse est en mutation: le nombre de fermetures et de faillites est plus élevé qu'auparavant, et la pénurie de personnel est frappante. Bianchi en ressent-il les effets ? «Nous n'avons en tout cas pas enregistré de baisse du chiffre d'affaires – au contraire», explique Trazza. Le chiffre d'affaires de la viande a même été supérieur d'un cinquième cette année. Une évolution à laquelle le veau Qualivo pourrait également contribuer l'an prochain.

### Bianchi AG

À son siège principal à Zufikon, dans le canton d'Argovie, Bianchi AG dispose non seulement d'entrepôts frigorifiques et de congélation pour les produits écoulés dans un délai de deux jours, mais aussi, outre la préparation des commandes et le parc de véhicules, de sa propre unité de transformation du poisson et de sa propre boucherie. On n'y fait pas que découper et mettre sous vide: un bâtiment distinct est dédié à la production de burgers et de saucisses. À Bâle, Bianchi exploite un entrepôt frigorifique externe principalement pour les crevettes et les blancs de poulet, tandis qu'à Saint-Prix, dans le canton de Vaud, se trouve un bureau de vente qui organise la distribution fine des livraisons en Suisse romande.