



Le recul du cheptel bovin entraîne une pénurie de viande de bœuf suisse Importation provisoire de viande de bœuf autrichienne

Crissier, le 26 juillet 2016 – En raison du faible prix du lait, de moins en moins
d'agriculteurs suisses élèvent des vaches laitières, comme le montre le recul de
5 **5%*** du nombre de naissances concernant les races laitières brune et tachetée
rouge. Durant les mois d'été, les agriculteurs laissent leurs animaux plus
longtemps dans les pâturages, c'est pourquoi la viande de bœuf suisse se fait
logiquement plus rare sur le marché à cette époque de l'année. Dans ce contexte,
McDonald's Suisse se voit de nouveau contrainte pour la première fois depuis
10 **2008 à acheter une partie de sa viande de bœuf en Autriche par l'intermédiaire de
Bell pour une durée d'environ huit semaines. Dans des conditions de marché
normales, McDonald's mise depuis des années sur de la viande de bœuf suisse
provenant d'élevages suivant le standard SRPA.**

«Sur la base de notre philosophie nationale d'achat, nous nous procurons depuis des
15 années plus de 80% de nos ingrédients auprès de fournisseurs suisses», explique
Rainer Rufer, Head of Department Supply Chain chez McDonald's Suisse. «Depuis de
nombreuses années, nous constatons avec préoccupation qu'il est difficile d'acheter
suffisamment de viande de bœuf suisse à un prix compétitif.» A l'heure actuelle, le prix
de marché de la viande de bœuf suisse a augmenté de 28% par rapport au mois de
20 juillet 2008.

Standards autrichiens de protection des animaux plus stricts que dans l'UE

En raison de la situation actuelle sur le marché, McDonald's Suisse importera environ
20% de sa viande de bœuf d'Autriche par l'intermédiaire de Bell à partir de début août
et pour une durée limitée d'environ huit semaines. Cela équivaut à 3% du volume
25 annuel de viande de bœuf et McDonald's achète les 97% restants en Suisse. «Etant
donné que les standards autrichiens de protection des animaux sont en principe

identiques à la législation suisse, nous nous sommes décidés en connaissance de cause pour cette alternative temporaire», explique Rainer Rufer.

Près de 20% de viande de bœuf autrichienne pendant environ huit semaines

30 La viande de bœuf est importée d'Autriche sous forme de demi-carcasses entières. Celles-ci sont ensuite transformées par Bell à Oensingen (SO) puis ajoutées à la viande de bœuf suisse au cours du processus de fabrication des steaks hachés. La traçabilité est garantie à 100% et les steaks hachés continuent d'être soumis à 80 critères de contrôle lors de leur production. Ces steaks hachés sont utilisés dans les hamburgers, 35 les cheeseburgers et les Big Mac et l'origine de la viande reste transparente.

* Rapport d'activité banque de données sur le trafic des animaux en Suisse:
https://www.identitas.ch/fileadmin/webmaster/pdf/GB_TVD_Franz_15_c_neu.pdf

Vous obtiendrez plus d'informations auprès de:

40 McDonald's Suisse
Aglaë Strachwitz, Communications & Public Affairs Manager
Tél.: 021 631 12 40, e-mail: aglae.strachwitz@ch.mcd.com
www.mcdonalds.ch/mediakit, Twitter: @McDSuisse