

## Micarna fait partie des rois du steak à l'échelle internationale

Micarna a été récompensée pour la deuxième fois consécutive de plusieurs médailles à l'occasion du célèbre World Steak Challenge (WSC). Les dix produits présentés par l'entreprise suisse ont tous été distingués lors de l'édition de cette année en Irlande.

L'été, le soleil et les grillades: de ci de là dans tout le pays, de nombreux amateurs et pros de la grillade s'essaient à préparer le steak parfait qui se doit d'être juteux, tendre et bien marbré. Un steak parfait, ce n'est pas un quelconque morceau de viande; non, c'est le symbole de l'été, du plaisir et de la joie de vivre. Il n'y a donc rien d'étonnant à ce qu'il déclenche aussi des émotions intenses. Mais qui décide au final quand et de quelle façon un steak est «parfait»? Une explication s'impose. Elle se présente sous la forme d'un jury indépendant international qui officie dans le cadre du célèbre World Steak Challenge. Ce championnat du monde de steak s'est déroulé pour la première fois de son histoire en Irlande.

### LA DÉFINITION DE LA PERFECTION N'EST PAS IDENTIQUE PARTOUT

Après une première réussite l'an dernier à Londres lors de laquelle elle a remporté trois médailles de bronze, Micarna est la première entreprise suisse à avoir participé à la deuxième édition du World Steak Challenge cette année. L'excitation n'en était pas moindre, soulignent Manuela Isenring et Mike Egger qui représentaient Micarna lors de la remise des prix en Irlande. «Bien sûr, il y a de quoi être tout excité. Non seulement en raison de l'ambiance qui règne, mais aussi au vu de tout le plaisir que procure le produit», explique Manuela Isenring. Spécialiste en achat et vente au niveau international, elle connaît la concurrence et s'attend à subir une âpre compétition: «La concurrence est rude. L'an dernier, c'est un produit finlandais qui s'est octroyé la première place. Nos principaux concurrents sont sans doute l'Irlande, la Grande-Bretagne, l'Amérique du Sud et les États-Unis.» Ce qui rend la compétition passionnante, ce n'est pas seulement le gain éventuel de médailles, mais aussi, et surtout, le fait que la définition du steak parfait n'est pas la même dans tous les pays. «Les Suisses apprécient particulièrement la viande maigre, par exemple, alors que d'autres pays considèrent que la viande est meilleure quand elle est bien marbrée», explique Mike Egger.

### UNE BONNE QUALITÉ ISSUE D'UNE PRODUCTION DURABLE

Le fait que Micarna, qui représente un petit pays comme la Suisse, puisse gagner plusieurs médailles lors d'une manifestation internationale de cette ampleur a déjoué tous les pronostics. Plus de 300 steaks provenant de 25 pays ont été présentés. C'est un grand honneur de repartir avec une médaille. Micarna a pu se distinguer pas moins de dix fois. «Nous sommes extrêmement fiers. C'est la preuve que la qualité de nos produits issus de l'agriculture durable ne séduit pas uniquement en Suisse, mais également au niveau international», explique Mike Egger. Pour Manuela Isenring, ces distinctions soulignent que le développement durable et la qualité ne sont pas incompatibles: «Des produits de différents labels ou marques, comme Terra Suisse, Swiss Black Angus, Pure Simmental, Viande des Carpates ou Bœuf de pâturage Bio, ont remporté une médaille. La médaille d'argent de notre filet Bœuf de pâturage Bio est importante du point de vue du développement durable: ce label mise sur un élevage respectueux de l'environnement et des animaux, aspects qui sont non seulement importants pour Micarna, mais également pour les consommateurs suisses. Le fait que nous puissions faire jeu égal en matière de qualité avec ces produits issus de l'agriculture durable souligne le bon travail réalisé tout au long de la chaîne de valeur de la filière de la viande.»

### CINQ MÉDAILLES D'ARGENT ET CINQ DE BRONZE

Micarna a présenté dix pièces de viande de qualité, les meilleurs morceaux dans le filet, le faux-filet et l'entrecôte. Ces produits proviennent de quatre labels et ont été stockés selon différentes méthodes de maturation. «L'élevage, le choix des morceaux et surtout les méthodes de maturation influent de manière décisive sur le goût et la tendreté du produit final», explique Mike Egger. Il semble que le jury international ait justement apprécié ces qualités en Irlande. «Le jury évalue la viande à l'état cru et grillé. La qualité de la viande, c'est-à-dire l'aspect marbré, la consistance mais aussi les nuances gustatives, est déterminante.» Les cinq médailles d'argent et les cinq médailles de bronze qui ont été décernées à Micarna cette année lors du World Steak Challenge témoignent de son excellence dans ce domaine. Micarna est la seule entreprise suisse à avoir réussi cette performance exceptionnelle lors de cette manifestation internationale. Si vous souhaitez juger par vous-même de la qualité des steaks de Micarna, il vous suffit d'aller dans une boutique Micarna ou dans différentes filiales de Migros où vous pouvez acheter tous ces produits récompensés.

## Micarna au World Steak Challenge 2019

Cinq médailles d'argent et cinq médailles de bronze ont été décernées à Micarna pour ses dix produits présentés au World Steak Challenge de cette année qui s'est déroulé en Irlande.

### Médailles d'argent

- Bio-Weidebeef, filet
- Swiss-Black-Angus, filet
- Swiss-Black-Angus, entrecôte
- Karpaten Black Angus Beef, entrecôte
- Karpaten Black Angus Beef, faux-filet

### Médailles de bronze

- Terra-Suisse, entrecôte
- Terra-Suisse, faux-filet
- Terra-Suisse, faux-filet (dry aged)
- Pure Simmental, entrecôte
- Karpaten Black Angus Beef, Filet

## Le groupe Micarna en bref

[www.micarna.ch](http://www.micarna.ch)

Les entreprises du segment 1, qui appartiennent au groupe Migros, produisent de la viande, de la volaille et du poisson de première qualité. Fondé en 1958 à Courtepin (FR) par Gottlieb Duttweiler en tant qu'entreprise de transformation de viande de Migros, le segment Viande, volaille, poisson et oeufs de M-Industrie englobe aujourd'hui les entreprises sises en Suisse que sont Favorit Geflügel, Fleury, Lüchinger + Schmid, Maurer Speck, Mérat & Cie., Micarna, Natura Bündner Fleischrocknerei, Optisol, Rudolf Schär et Tipesca, ainsi que deux entreprises dont le siège se situe en Allemagne: Oberschwäbische Geflügel et KM Seafood. Grâce à des installations de production à la pointe de la modernité et des normes extrêmement strictes en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de sécurité au travail, ces entreprises atteignent un niveau de qualité en tout point remarquable. Elles s'engagent systématiquement en faveur de conditions d'élevage respectueuses des animaux et de transports engendrant le moins de stress possible. De plus, elles garantissent la traçabilité irréprochable de chaque produit. Le segment Viande, volaille, poisson et oeufs de M-Industrie, dont l'effectif s'élève à quelque 3'000 collaborateurs, a réalisé un chiffre d'affaires de 1,6 milliard de francs en 2017.

Bazenheid, le 11 juillet 2019

Informations complémentaires: Département Communication | Service de presse

Roland Pfister et Deborah Rutz, Téléphone: +41 (0)58 571 46 30, E-Mail: [media@micarna.ch](mailto:media@micarna.ch)