



MEMO 1/16

Pour les producteurs régionaux de qualité et les cuisiniers / cuisinières des „Maisons Relais“

THEME Commercialisation de la viande, 2^e partie

Comment une „Maison Relais“ peut-elle acheter de la viande issue du projet «Natur genéissen»?

Acheter de la viande „Natur genéissen“

Qui sont les producteurs du projet « Natur genéissen »?

Des agriculteurs du Luxembourg, qui se sont engagés à respecter les critères de « Natur genéissen » (conditions dans les domaines de la biodiversité, de l'environnement, de la régionalité, voir www.sicona.lu) mis en place par les syndicats communaux SICONA-Ouest et SICONA-Centre. Actuellement tous les producteurs de viande « Natur genéissen » travaillent selon les règles de l'agriculture biologique.

Quelle viande puis-je acheter?

- Toutes les pièces du bœuf et du porc ainsi que des produits transformés (voir liste du boucher)
- Poulet et poules à bouillir

Est-ce que l'origine de la viande est traçable?

Oui, le boucher est obligé d'indiquer sur tout emballage le numéro de marque auriculaire, le pays d'origine ainsi que la date de l'abattage de l'animal (Règlements CE 1760/2000 et CE 700/2007). De plus, le nom de l'exploitation agricole est indiqué.

Le logo « Natur genéissen » se trouve sur les bons de livraison et sur les factures. Ces informations permettent la traçabilité de tout produit « Natur genéissen » du producteur au consommateur.



Boeuf et porc

Qu'est ce qui est livrable?

- Viande de porc de l'exploitation Georges Weis
- Viande bovine de la race Angus de l'exploitation Guy Arend
- Viande bovine de la race Angus de l'exploitation Christian Wilhelm
- Viande bovine de la race Charolais de l'exploitation Mario Kleer
- Viande bovine de la race Limousin de l'exploitation Roland Barthelmy

Qui dois-je contacter pour acheter de la viande « Natur genéissen »?

Le boucher Niessen(*) de Troisvierges (boucherie avec abattoir LU CE 4, certifiée bio), qui est responsable pour l'abattage, la découpe, la préparation et la livraison des produits.

Que coûte la viande?

Voir liste de prix du boucher Niessen.

Où puis-je trouver l'information sur l'offre de produits?

Par une circulaire électronique, envoyée par SICONA-Ouest et SICONA-Centre, détaillant les dates d'abattage. Après ce mail, vous pouvez prendre contact avec le boucher pour faire votre commande.



Combien de temps dure la maturation de la viande ?

Quartier avant 6-8 jours, quartier arrière 14-21 jours

Maturation : traditionnelle (dry-aged), donc pas sous vide. Ceci influence la durée d'attente entre la date d'abattage et la livraison.

Combien de temps à l'avance dois-je faire ma commande?

Idéalement trois semaines à l'avance, au minimum deux semaines.

Quand puis-je être livré?

Jours de livraison de la boucherie Niessen: mardi, mercredi, vendredi.



Poulet et poules à bouillir

Qu'est ce qui est livrable?

- Poulet (frais, entier ou par pièces) de l'exploitation Marc Emering
- Poules à bouillir (entières, congelées) des exploitations Mario Kleer et Christian Wilhelm

Qui dois-je contacter pour acheter de la viande « Natur genéissen »?

- Pour le poulet: Marc Emering
- Pour les poules à bouillir : bio-ovo.lu, elles seront livrées par bio-at-home.lu

Que coûte la viande?

Les prix sont communiqués par Marc Emering et Bio-Ovo.

Comment serai-je informé des offres de produits?

- Circulaire électronique envoyé par Marc Emering détaillant les dates d'abattage et les produits.
- Les poules à bouillir congelées sont toujours disponibles.

Combien de temps à l'avance dois-je faire ma commande?

- Poulets de Marc Emering: le plus vite possible après la circulaire, la livraison se fait 2,5 semaines plus tard.
- Poules à bouillir: peuvent être commandées à tout moment.

Quand puis-je être livré?

- Poulets de Marc Emering: voir circulaire
- Poules à bouillir: hebdomadaire



Achat de viande de bœuf et de porc «Natur genéissen » - Différences par rapport à la pratique courante

	Grands fournisseurs de cuisines collectives	Producteurs « Natur genéissen »
Elevage	agriculture nationale, UE ou mondiale production standard, (évt. sous label d'origine « Produit du Terroir ») → offre importante à tout moment	6 éleveurs nationaux, ce qui assure la régionalité des produits production sous conditions supplémentaires « Natur genéissen » (biodiversité, environnement, régionalité) → offre limitée
Abattage	abattoir certifié UE, au Luxembourg ou à l'étranger abattage par lots importants	abattoir certifié UE, au Luxembourg (*) abattage par petits lots
Maturation		maturation traditionnelle (dry aged), pas en sous vide
Découpe grossière découpe fine préparations	par le fournisseur importation de pièces nobles pour satisfaire une demande élevée	abattoir à Luxembourg ou boucherie au Luxembourg (*) mise en valeur de toutes les pièces de la bête
Emballage et grammage	par le fournisseur	comme convenu entre le client et la boucherie
Livraison à la Maison Relais par véhicule frigorifique	fréquence élevée, parfois journalière	selon les jours de livraison de la boucherie
Prix	prix très concurrentiel, car : - profitant d'animaux issus d'une « production standard » - profitant d'économies d'échelle	supplément de prix car viande régionale de qualité, produite dans le respect de conditions supplémentaires, transformée chez un boucher artisanal

(*) Vu que les producteurs de viande du projet « Natur genéissen » produisent tous selon les règles de l'agriculture biologique, ils se sont associés avec la boucherie artisanale Niessen, certifiée pour l'abattage (LU CE 4), la transformation et la commercialisation de viande biologique.

Utilisation de toutes les pièces de l'animal

Une carcasse se compose en partie de pièces dites nobles, mais principalement de viande à mijoter et de viande à transformer.

Pour les producteurs ainsi que le boucher il est d'une importance primordiale que toute partie de la carcasse soit mise en valeur.

