

# Exigences relatives à l'achat de denrées alimentaires produites selon des méthodes durables pour les maisons relais

Éléments de texte destinés à compléter les cahiers des charges des  
communes

*Natur genéissen*

*Mir iesse regional, bio a fair!*



Exigences relatives à l'achat de denrées alimentaires produites selon des méthodes durables pour les maisons relais

Éléments de texte destinés à compléter les cahiers des charges des communes

Publié par : SICONA Sud-Ouest & SICONA Centre

Date : Édité 11 avril 2016, remanié avril 2018 et septembre 2021

Dans le cadre du projet *Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair!*

Avec le concours de :

SICONA : Claudine Junck, Julie Even, Pol Faber, Dr. Simone Schneider, Gilles Altmann, Trixie Pierson

Oekozer Pafendall: Isabelle Schummers, Katrin Hüsken, Pablo Munoz-Heinen

Naturpark : Daniel Baltes

Liz Mersch (diététicienne)

## Sommaire

Liste des tableaux .....	II
1 Cadre général .....	1
2 Utilisation de denrées alimentaires biologiques, régionales et issues du commerce équitable dans la cuisine des maisons relais .....	3
2.1 Critères pour l'achat des produits .....	3
2.2 Produits biologiques.....	4
2.3 Produits de l'agriculture conventionnelle .....	6
2.4 Produits issus du commerce équitable .....	8
2.5 Degré de transformation des produits.....	9
3 Précisions sur les différentes catégories de denrées alimentaires .....	10
3.1 Céréales, produits céréaliers et pommes de terre.....	10
3.2 Fruits et légumes .....	12
3.3 Œufs .....	14
3.4 Lait et produits laitiers .....	15
3.5 Poisson .....	16
3.6 Viande .....	17
3.7 Miel .....	22
3.8 Autres denrées alimentaires et indications .....	23
4 Bibliographie .....	24
Annexe : Calendriers saisonniers des fruits et légumes .....	i

## Liste des tableaux

Tab. 1 : Classement en vue de la sélection des produits, degré de recommandation par ordre décroissant. ....	3
Tab. 2 : Parts du prix d'achat total des produits en fonction de leur mode de production agricole. ....	3
Tab. 3 : Classification et parts minimales de produits issus de l'agriculture biologique (au moins 30 % de la valeur d'achat en moyenne sur une période de six semaines). ....	5
Tab. 4 : Classification et parts minimales de produits issus de l'agriculture conventionnelle (au total, au maximum 70 % de la valeur d'achat en moyenne sur une période de six semaines). ....	7
Tab. 5: Aperçu des valeurs d'achat de produits issus de la production biologique et conventionnelle.....	8
Tab. 5 : Niveaux de préparation et conseils d'utilisation (adapté d'après Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. 2014b). ....	9
Tab. 6 : Céréales, produits céréaliers et pommes de terre issus de la production biologique. ....	11
Tab. 7 : Céréales, produits céréaliers et pommes de terre issus de la production conventionnelle. ....	11
Tab. 8 : Fruits et légumes issus de la production biologique. ....	13
Tab. 9 : Fruits et légumes issus de la production conventionnelle. ....	13
Tab. 10 : Œufs frais issus de la production biologique. ....	14
Tab. 11 : Œufs frais issus de la production conventionnelle. ....	14
Tab. 12 : Lait et produits laitiers issus de la production biologique. ....	15
Tab. 13 : Lait et produits laitiers issus de la production conventionnelle. ....	15
Tab. 14 : Viande de bœuf issue de la production biologique. ....	18
Tab. 15 : Viande de bœuf issue de la production conventionnelle. ....	18
Tab. 16 : Viande de porc issue de la production biologique. ....	19
Tab. 17 : Viande de porc issue de la production conventionnelle. ....	19
Tab. 18 : Volailles issues de la production biologique. ....	20
Tab. 19 : Volailles issues de la production conventionnelle. ....	21
Tab. 20 : Miel issu de la production biologique. ....	22
Tab. 21 : Miel issu de la production conventionnelle. ....	22

# 1 Cadre général

Dans le présent document (ci-après désigné le cahier des charges *Natur genéissen*) sont définis un ensemble de critères applicables à l'achat de denrées alimentaires, qui visent à assurer que la cuisine des maisons relais soit approvisionnée en produits régionaux, saisonniers, équitables et, à la demande, biologiques, et à contribuer ainsi à la promotion de l'agriculture luxembourgeoise. L'objectif est d'intégrer des éléments de texte du cahier des charges *Natur genéissen* dans les directives des communes relatives à l'achat de denrées alimentaires pour les maisons relais.

Le cahier des charges *Natur genéissen* est accompagné d'un supplément contenant des informations régulièrement mises à jour sur l'utilisation du cahier des charges *Natur genéissen*, comme p.ex. la liste des producteurs régionaux de qualité.

Le chapitre 2 du cahier des charges *Natur genéissen* explique le système de catégories permettant de sélectionner les denrées alimentaires (chapitre 2.1), qui s'applique ci-après. Les parts du prix d'achat total sont parallèlement indiquées pour les produits biologiques (chap. 2.2) et conventionnels (chap. 2.3). Les exigences applicables aux produits importés de pays non européens (chap. 2.4) et au degré de transformation (chap. 2.5) des denrées alimentaires sont en outre présentées.

Le troisième chapitre (chap. 3) aborde plus précisément les différentes catégories de denrées alimentaires et indique comment reconnaître les produits biologiques et régionaux et quels produits trouver sous quelle forme sur le marché luxembourgeois. Ces informations sont à prendre en compte en priorité au moment de l'achat et servent de base à l'évaluation du cahier des charges *Natur genéissen*.

Des indications supplémentaires pour la sélection des produits comprennent un calendrier saisonnier (annexe I).

On entend par **produits *Natur genéissen***, les produits élaborés par un producteur régional de qualité (voir la liste des producteurs régionaux de qualité dans le supplément au cahier des charges *Natur genéissen*). Les producteurs régionaux de qualité satisfont aux critères *Natur genéissen*, qui portent sur la qualité et le caractère régional des produits.

On entend par **produits régionaux**, au sens du cahier des charges *Natur genéissen*, les produits, dont la production est majoritairement réalisée au Luxembourg. Des indications plus précises sont disponibles au chapitre 3 pour les différentes catégories de denrées alimentaires. Au Luxembourg, l'agriculture est surtout spécialisée dans le lait et la viande de bœuf et ces produits sont de ce fait disponibles dans la quantité et la qualité requises. Afin de renforcer l'agriculture luxembourgeoise, il est pertinent d'acheter le lait et la viande de bœuf en provenance d'exploitations luxembourgeoises.

On entend par **produits liés à la région**, les produits dont au moins une étape de la production a eu lieu au Luxembourg ou les produits provenant d'un pays voisin.

L'offre de denrées alimentaires régionales et fraîches, en particulier les fruits et les légumes, varie selon les saisons. C'est pourquoi les acheteurs doivent privilégier les denrées alimentaires **de saison**. À l'annexe I, le calendrier saisonnier établi par SICONA présente les variétés de fruits et de légumes qui sont disponibles en quantité suffisante (sous la forme de produits frais ou conservés) comme produits régionaux aux différentes périodes de l'année. Des précisions supplémentaires sont fournies dans la catégorie de denrées alimentaires « fruits et les légumes ».

Tous les plats doivent être préparés sur place principalement à partir d'aliments frais, selon le principe du « **fait maison** ». La transformation des denrées alimentaires est développée plus en détail au chapitre 2.5.

Il convient de prendre en considération les « recommandations en faveur d'une alimentation saine des enfants dans le secteur de l'éducation non formelle » du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse (MENEJ) et du Ministère de la Santé (MS). Les règles du « guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants » de l'Entente des Foyers de Jour (EFJ-ENTENTE DES FOYERS DE JOUR ASBL. ET AL., 2014) ainsi que du Ministère de la Santé et du Ministère de l'Éducation doivent également être respectées.

Le contrôle du respect du cahier des charges *Natur genéissen* relève de la responsabilité de la commune et peut être à tout moment effectué par la commune ou par des tiers mandatés à cet effet. À cette fin, l'ensemble des justificatifs (factures, bons de livraison, etc.) des achats de denrées alimentaires du trimestre scolaire précédent doit être conservé.

## 2 Utilisation de denrées alimentaires biologiques, régionales et issues du commerce équitable dans la cuisine des maisons relais

### 2.1 Critères pour l'achat des produits

Les produits sont classés sur la base de différents critères, au premier rang desquels figurent le caractère régional des produits et le respect de l'environnement et de la nature lors de leur production. Ces critères sont repris dans les tableaux 3 (produits biologiques) et 4 (produits conventionnels). Pour faciliter leur identification, les différentes catégories d'évaluation sont associées à des couleurs, le vert foncé représentant la catégorie la plus élevée (c'est-à-dire qu'il convient de privilégier l'achat et l'utilisation des produits de cette catégorie). Le degré de recommandation des produits figurant dans le tableau va décroissant du haut vers le bas. Ces catégories d'évaluation s'appliquent à l'ensemble des tableaux relatifs aux produits du cahier des charges *Natur genéissen*. Le classement des produits est présenté dans le tableau 1.

TAB. 1 : CLASSEMENT EN VUE DE LA SÉLECTION DES PRODUITS, DEGRÉ DE RECOMMANDATION PAR ORDRE DECROISSANT.

<i>Produits Natur genéissen</i>
<i>Produits régionaux</i>
<i>Produits liés à la région</i>
<i>Autres produits (produits sans lien avec la région)</i>
<i>Produits à éviter</i>

Le tableau 2 indique les parts du prix d'achat total des produits en fonction de leur mode de production agricole qui doivent être achetés dans la catégorie correspondante. Pour chaque mode de production, les tableaux 3 et 4 mentionnent les pourcentages précis par rapport à la valeur d'achat.

TAB. 2 : PARTS DU PRIX D'ACHAT TOTAL DES PRODUITS EN FONCTION DE LEUR MODE DE PRODUCTION AGRICOLE.

Mode de production agricole	Part du prix d'achat total, en moyenne sur 6 semaines
production biologique	au moins 30 %
production conventionnelle	au maximum 70 %

Pour faciliter l'identification des catégories de produits, des logos couramment utilisés, qui sont apposés sur les produits de la catégorie du tableau 1 qui leur correspond, sont représentés. Les produits qui remplissent assurément l'ensemble des critères applicables à la catégorie concernée, mais qui ne portent aucun des logos indiqués, peuvent être considérés comme équivalents et acceptés à ce titre.

En plus des différents types de logos qui caractérisent clairement les produits régionaux, biologiques ou équitables, des initiatives telles que *Produit du terroir* (produits régionaux) ou GÉPA (produits issus du commerce équitable) peuvent s'avérer utiles pour rechercher des produits. Il convient toutefois de prêter attention aux critères très divers. Les tableaux suivants (tableaux 3 et 4 et tableaux 7 à 22) reprennent des logos fort répandus, mais ne prétendent explicitement pas être exhaustifs et peuvent, le cas échéant, être complétés ultérieurement. Pour mieux identifier les différents logos, le supplément contient une liste détaillée des logos représentés dans le cahier des charges *Natur genéissen*.

Les **exigences minimales** applicables aux produits des différentes catégories de denrées alimentaires sont détaillées au chapitre 3, intitulé « Précisions sur les différentes catégories de denrées alimentaires ». Elles doivent être examinées en premier lieu lors de la prise de décision d'achat. Seuls les produits qui correspondent aux catégories énumérées dans les tableaux doivent être achetés.

## 2.2 Produits biologiques

Au moins 30 % de la valeur d'achat totale, c'est-à-dire du prix d'achat de l'ensemble des denrées alimentaires qui sont utilisées dans la restauration collective, doivent être d'origine biologique, à savoir répondre au minimum aux critères du règlement (CE) n° 834/2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques (règlement sur l'agriculture biologique). Ces exigences doivent être respectées sur des périodes de six semaines.
















En vertu du règlement sur l'agriculture biologique, l'étiquetage des produits biologiques s'effectue par l'apposition obligatoire du logo de production biologique de l'UE, du numéro de l'organisme de contrôle, ainsi que de la mention de l'origine géographique (« Agriculture UE / Agriculture non UE »). En outre, le pays d'origine peut également être indiqué si toutes les matières premières agricoles proviennent du même pays.

Pour le Luxembourg, le numéro de contrôle est indiqué comme suit : LU-BIO-XX, où XX (p. ex. : 04, 05, 06) fait référence à l'organisme de contrôle. Le numéro de contrôle ne fournit aucune information sur le pays d'origine du produit, à savoir sur le pays où le produit a été élaboré. Ce n'est que par la mention du pays d'origine que les produits biologiques issus d'exploitations luxembourgeoises peuvent être identifiés. La mention du pays d'origine n'est cependant pas obligatoire et ne figure sur les produits qu'occasionnellement.

Au moins **20 %** de l'ensemble des produits biologiques achetés doivent provenir d'**exploitations agricoles biologiques *Natur genéissen***. Ce chiffre représente 6 % des achats totaux (produits de l'agriculture biologique et conventionnelle).



TAB. 3 : CLASSIFICATION ET PARTS MINIMALES DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE (AU MOINS 30 % DE LA VALEUR D'ACHAT EN MOYENNE SUR UNE PERIODE DE SIX SEMAINES).

Critères	Logos possibles	Part (en % de la valeur d'achat de denrées alimentaires biologiques) <sup>1</sup>	Part (en % de la valeur d'achat totale)
Satisfaction des critères de qualité biologique <i>Naturgenössen</i>	 	20 % (min.)	6 % (min.)
Produits biologiques de production luxembourgeoise, marqués du logo <i>Bio-Lëtzebuerg</i> ou Demeter ainsi que de la mention du Luxembourg comme pays d'origine.  Produits biologiques de production luxembourgeoise, marqués du logo de production biologique de l'UE, du numéro d'un organisme de contrôle luxembourgeois et de la mention « Luxembourg » comme pays d'origine.	    LU-BIO-XX Pays d'origine : Luxembourg	20 % (min.)	6 % (min.)
Produits biologiques élaborés selon les critères d'associations de producteurs biologiques et provenant des pays frontaliers, <u>l'Allemagne (D), la France (F) et la Belgique (B)</u> .  Produits biologiques issus des pays voisins susmentionnés (voir le numéro d'organisme de contrôle et le pays d'origine).	     (B)    (F) (D)   BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX	60 % (max.)	
<u>Autres produits biologiques</u> : p. ex. produits marqués du logo de production biologique de l'UE.  Produits d'outre-mer/non européens, en particulier les fruits, le riz, le chocolat, etc. issus de l'agriculture biologique et produits selon les critères du commerce équitable.	   		
Les produits liés à la région et saisonniers ne doivent pas être importés de pays non européens (p. ex. fraises ou asperges en décembre ou pommes/pommes de terre provenant de régions lointaines, p. ex. d'Égypte).			0 %

<sup>1</sup> Pourcentages par rapport à la valeur d'achat totale de produits biologiques (soit X % d'au moins 30 %)


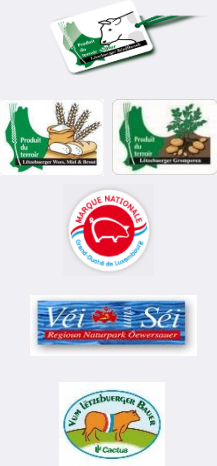


### **2.3 Produits de l'agriculture conventionnelle**

Les autres produits, soit **au maximum 70 % de la valeur d'achat**, peuvent provenir d'exploitations conventionnelles, les produits régionaux étant à privilégier. Ces exigences doivent être respectées sur des périodes de six semaines.

Les informations relatives au pays d'origine des produits conventionnels ne sont pas toujours faciles à trouver. Le secteur conventionnel dispose lui aussi d'un certain nombre de logos, qui satisfont à des critères plus ou moins stricts et qui permettent de classer les produits au regard de normes environnementales et de leur caractère régional. Ces logos ont été classés dans les différentes catégories en fonction des critères auxquels ils correspondent.

Au moins **10 %** en valeur de l'ensemble des produits conventionnels achetés doivent provenir d'**exploitations agricoles conventionnelles *Natur genéissen***.

TAB. 4 : CLASSIFICATION ET PARTS MINIMALES DE PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE CONVENTIONNELLE (AU TOTAL, AU MAXIMUM 70 % DE LA VALEUR D'ACHAT EN MOYENNE SUR UNE PERIODE DE SIX SEMAINES).

Critères	Logos possibles	Part (en % de la valeur d'achat de denrées alimentaires conventionnelles <sup>2</sup> )
Satisfaction des critères <u>Natur genéissen</u>		10 % (min.)
Produits de <u>production luxembourgeoise</u> , portant des logos régionaux comme, p. ex., « Véli vum Séi », « Produit du terroir », « Marque nationale ».		30 % (min.)
Les produits proviennent du <u>Luxembourg</u> ou des pays frontaliers, l'Allemagne (D), la France (F) et la Belgique (B).  Au moins une étape de la production se déroule dans la région ; le produit porte un logo correspondant à cette réalité, p. ex. le logo <i>Made in Luxembourg</i> .		60 % (max.)
<u>Autres produits</u> : p. ex. produits de saison mais qui n'ont pas de lien avec la région, comme des légumes d'Espagne.  Produits d'outre-mer/non européens, à commencer par les fruits, le riz, le chocolat, etc. produits selon les critères du commerce équitable.		60 % (max.)
Les produits liés à la région et saisonniers ne doivent pas être importés de pays non européens (p. ex. fraises ou asperges en décembre ou pommes/pommes de terre provenant de régions lointaines, p. ex. d'Égypte).		0 %

<sup>2</sup> Pourcentages par rapport à la valeur d'achat totale de produits conventionnels (soit X % d'au maximum 70 %)

Le tableau suivant montre un aperçu des tableaux 3 et 4.

TAB. 5: APERÇU DES VALEURS D'ACHAT DE PRODUITS ISSUS DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE ET CONVENTIONNELLE

Proportions de produits conventionnels et biologiques en % de la valeur d'achat totale	Répartition des valeurs d'achat selon l'origine (en % des parts issues de production biologique resp. conventionnelle)
30 % minimum de production biologique	20 % <i>Natur genéissen</i> (donc 6 % de la somme totale)
	20 % régional (donc 6 % de la somme totale)
	60 % de pays frontaliers et/ou issus du commerce équitable
70 % maximum de production conventionnelle	10 % <i>Natur genéissen</i>
	30 % régional
	60 % de pays frontaliers et/ou issus du commerce équitable

## 2.4 Produits issus du commerce équitable

Les produits qui ne sont pas disponibles dans la région ou en Europe et qui sont importés d'Amérique Centrale et du Sud, d'Afrique et d'Asie doivent répondre aux critères du commerce équitable. Ces produits satisfont ainsi à des exigences minimales en matière de critères sociaux, de normes environnementales et de développement durable, en améliorant notamment les conditions de travail des petits paysans et des travailleurs.

Les produits suivants doivent être issus à 100 % du commerce équitable pour soutenir de producteurs économiquement défavorisés : les bananes, le cacao, le chocolat (à cuire), les barres de chocolat, le riz et le quinoa. Il convient d'acheter d'autres produits contenant du chocolat, en qualité biologique et/ou du commerce équitable, si possible.

Le symbole du commerce équitable, représenté ci-après, est largement répandu :



Les produits issus du commerce équitable peuvent aussi porter, entre autres, l'un des logos suivants : « Hand in Hand », « GEPA », « Naturland Fair », « Ecocert Equitable », « Symbole Producteurs Paysans » ou « El Puente ».



Cette liste ne prétend aucunement être exhaustive. Des logos équivalents peuvent être autorisés, après concertation avec l'autorité de contrôle compétente. Le supplément du cahier des charges *Natur genéissen* est régulièrement mis à jour de façon à intégrer les nouveaux logos autorisés.

## 2.5 Degré de transformation des produits

La liste des degrés de transformation (voir le tableau 5) montre le niveau de préparation de quelques produits. Le degré de transformation d'une denrée alimentaire, peut aller de 0 (denrées alimentaires non transformées) à 5 (produits prêts à consommer). Il convient de privilégier les produits des niveaux 0 à 2. Les produits des niveaux de préparation 3 à 5 ne doivent être utilisés qu'à titre exceptionnel.

Exceptions : la compote de fruits (sans sucre ajouté), les légumes et légumineuses en conserve ou en bocal tels que le maïs, les olives, mais aussi les tomates, les légumes en saumure (p. ex. betteraves rouges, cornichons, choucroute), les jus de fruits, les fruits et légumes secs, ainsi que les préparations à base de viande (p. ex. charcuterie, viande hachée, paupiettes/roulades/oiseaux sans tête) sont autorisées.

Il convient de privilégier les fruits et légumes surgelés à ceux en boîte en raison de leur teneur supérieure en nutriments (DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V., 2014a). En outre, les légumes surgelés utilisés ne doivent pas contenir d'exhausteur de goûts artificiels.

Le fromage analogue, la viande reconstituée (p. ex. jambon industriel, nuggets) et le poisson reconstitué (p. ex. surimi) à partir de morceaux assemblés ne sont pas autorisés.

TAB. 6 : NIVEAUX DE PREPARATION ET CONSEILS D'UTILISATION (ADAPTE D'APRES DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V. 2014B).

Degré de transformation		Recommandation	Exemple de denrées alimentaires
0	Denrées alimentaires non transformées		Viande, légumes non transformés
1	Denrées alimentaires prêtes à cuisiner		Légumes lavés ; viande désossée, découpée
2	Denrées alimentaires prêtes à cuire		Pièces de viande en portion, pâtes, fruits et légumes surgelés
3	Denrées alimentaires prêtes à préparer		Sauce salade, purée de pommes de terre, crème en poudre, soupe en poudre
4	Denrées alimentaires à prêtes à réchauffer		Composants individuels d'un menu ou plats préparés prêts à l'emploi
5	Denrées alimentaires prêtes à la consommation		Sauces froides, salades préparées, fruits en conserve, desserts

### 3 Précisions sur les différentes catégories de denrées alimentaires

Le chapitre qui suit présente les indications et exigences obligatoires applicables aux différentes catégories de denrées alimentaires qu'il faut prendre en compte lors de l'achat des produits. Les tableaux illustrant ce chapitre (tableaux 6 à 21) proposent un classement distinct pour les produits biologiques et conventionnels et citent, à titre d'exemples, différents logos pour chaque catégorie. Le premier choix est présenté à la première ligne d'un tableau, le deuxième choix à la deuxième ligne. La gradation correspond à celle des tableaux 3 et 4. Au cas où le produit souhaité dans une catégorie supérieure ne serait pas disponible en quantité suffisante, un produit classé dans une catégorie inférieure peut être utilisé, après concertation avec la commune ou avec l'autorité de contrôle préalablement définie.





#### 3.1 Céréales, produits céréaliers et pommes de terre

- L'achat de pommes de terre (avec la peau) doit obligatoirement se faire auprès de producteurs luxembourgeois, sous réserve de disponibilité (voir le calendrier saisonnier). Même au printemps, lorsque les nouvelles pommes de terre en provenance de pays méridionaux sont sur le marché, la consommation de pommes de terre luxembourgeoises doit être privilégiée.
- Le projet *Natur genéissen* permet de s'approvisionner en pâtes aux œufs en quantités suffisantes.
- Les pâtes de sarrasin ou d'épeautre achetées doivent être de production régionale.
- De la farine luxembourgeoise doit être utilisée en premier choix pour élaborer des produits de boulangerie.
- Le pain et les produits de boulangerie doivent être fabriqués au Luxembourg, de préférence à partir d'ingrédients régionaux. Ceci convient pour des produits frais ainsi que des produits surgelés.
- Le riz et le quinoa provenant d'Afrique, d'Asie et d'Amérique du Sud doivent satisfaire aux critères du commerce équitable pour soutenir de producteurs économiquement défavorisés.

TAB. 7 : CEREALES, PRODUITS CEREALIERS ET POMMES DE TERRE ISSUS DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE.

Produits biologiques	
Natur genéissen en qualité biologique	 
Produits biologiques régionaux (production au Luxembourg)	   LU-BIO-XX Pays d'origine : Luxembourg
Produits biologiques liés à la région	     BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX
Autres produits biologiques	

TAB. 8 : CEREALES, PRODUITS CEREALIERS ET POMMES DE TERRE ISSUS DE LA PRODUCTION CONVENTIONNELLE.

Produits conventionnels	
Natur genéissen	
Produits régionaux (production au Luxembourg)	 
Produits liés à la région	
Autres produits	

### 3.2 Fruits et légumes

Les fruits et légumes doivent être utilisés conformément au calendrier saisonnier figurant à l'annexe I. En saison, ces produits sont disponibles sur le marché en qualité régionale.



- Des produits frais régionaux cultivés en plein champ doivent être utilisés en priorité.
- Les produits régionaux entreposés et conservés constituent une autre possibilité. Les carottes, le céleri, les betteraves rouges, les oignons, le chou, les poires, les pommes et autres fruits et légumes comparables se conservent bien et sont par conséquent disponibles un certain temps hors saison.
- Des tomates en conserve ou en bocal peuvent être utilisées
- Le jus de pommes doit être produit à partir de fruits régionaux. Les jus d'autres fruits locaux doivent, dans la mesure du possible, être préparés à partir de fruits de la région.
- Les besoins restants en fruits et légumes doivent être couverts par des produits européens.
- Tous les autres produits doivent satisfaire, autant que possible, aux critères du commerce équitable (p. ex. bananes, ananas, oranges).
- Les jus de fruits d'outre-mer (exotiques) doivent prioritairement provenir d'une production biologique et/ou du commerce équitable.
- Les fruits et légumes biologiques doivent être privilégiés, notamment en raison de l'absence de recours aux engrais et aux pesticides chimiques de synthèse.



TAB. 9 : FRUITS ET LEGUMES ISSUS DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE.

Produits biologiques	
<i>Natur genéissen</i> en qualité biologique	 
Produits biologiques régionaux (production au Luxembourg)	   LU-BIO-XX Pays d'origine : Luxembourg
Produits biologiques liés à la région	     BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX
Autres produits biologiques	

TAB. 10 : FRUITS ET LEGUMES ISSUS DE LA PRODUCTION CONVENTIONNELLE.

Produits conventionnels	
<i>Natur genéissen</i>	
Produits régionaux (production au Luxembourg)	
Produits liés à la région	
Autres produits	






### 3.3 Œufs

L'offre d'œufs luxembourgeois peut couvrir la demande. Par conséquent, les **œufs frais** doivent être achetés en qualité régionale (du Luxembourg). Ces achats seront une contribution importante à la création de valeur ajoutée locale.


Dans le cadre d'un emploi approprié des œufs (conservation, hygiène), des œufs frais peuvent être utilisés pour la préparation de plats chauds cuits dans les maisons relais (SICONA-OUEST & SICONA-CENTRE, 2014). Pour les préparations à base d'œufs crus ou à peine cuits (p. ex. mayonnaise, tiramisu, salade César, sauce hollandaise, œufs au plat), le Ministère de la Santé recommande d'utiliser des œufs ou ovoproduits pasteurisés (SICONA-OUEST & SICONA-CENTRE, 2014). Ces indications n'ont toutefois aucun caractère obligatoire.

Au Luxembourg, il existe une offre d'œufs pasteurisés, de production biologique et conventionnelle. Ces produits doivent être achetés prioritairement par rapport aux produits similaires d'autres pays.

TAB. 11 : ŒUFS FRAIS ISSUS DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE.

Produits biologiques	
<i>Natur genéissen</i> en qualité biologique	 
Produits biologiques régionaux (produits au Luxembourg)	   LU-BIO-XX Pays d'origine : Luxembourg

TAB. 12 : ŒUFS FRAIS ISSUS DE LA PRODUCTION CONVENTIONNELLE.







Produits conventionnels	
<i>Natur genéissen</i>	
Produits régionaux (produits au Luxembourg)	

### 3.4 Lait et produits laitiers




Le lait doit provenir d'exploitations luxembourgeoises et être embouteillé et transformé au Luxembourg. Pour le lait de consommation, il convient de donner la priorité au lait frais sur le lait stérilisé par upérisation à haute température (lait UHT). Lorsqu'ils sont disponibles, les yaourts et le beurre doivent être d'origine luxembourgeoise. Les autres produits laitiers doivent provenir du Luxembourg ou être liés à la région. Le fromage doit être prioritairement d'origine luxembourgeoise. En deuxième choix, il est possible d'acheter du fromage fabriqué dans d'autres pays européens.

Le « numéro de laiterie » présent sur le produit fournit des informations permettant la traçabilité du lieu de traitement ultérieur du lait : LU-LX-CE. Ce numéro indique d'abord où se situe la laiterie (LU pour Luxembourg), puis le numéro de la laiterie (LX, p. ex. L2 pour la laiterie Luxlait) et enfin le code composé des lettres CE (Communauté Européenne) ou EG (Europäische Gemeinschaft). Le code ne donne pas d'informations sur le lieu de production du lait utilisé, mais uniquement sur le lieu où il a été traité ultérieurement.

TAB. 13 : LAIT ET PRODUITS LAITIERS ISSUS DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE.

Produits biologiques	
<i>Natur genéissen</i> en qualité biologique	 
Produits biologiques régionaux (Le lait provient d'une exploitation luxembourgeoise et est transformé en produits laitiers au Luxembourg)	   LU-BIO-XX Pays d'origine : Luxembourg
Produits biologiques liés à la région	 BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX

TAB. 14 : LAIT ET PRODUITS LAITIERS ISSUS DE LA PRODUCTION CONVENTIONNELLE.

Produits conventionnels	
<i>Natur genéissen</i>	
Produits régionaux (Le lait provient d'une exploitation luxembourgeoise et est transformé en produits laitiers au Luxembourg)	 
Produits liés à la région	

### 3.5 Poisson

Le poisson occupe une place à part au sein des catégories de denrées alimentaires. Le poisson n'est sous aucune forme disponible en quantité suffisante comme produit régional. Une autre particularité est que le poisson mis sur le marché ne provient pas seulement de l'aquaculture, qui peut être biologique ou conventionnelle, mais également de la pêche en milieu sauvage.

#### Poisson sauvage

La surpêche dans les océans est un problème croissant. Il existe en outre plusieurs méthodes pour capturer le poisson sauvage, lesquelles peuvent avoir diverses conséquences sur l'environnement marin. L'organisation « Marine Stewardship Council » (MSC) gère le programme de certification et de labellisation de la pêche durable le plus important et le plus répandu. Lors de l'achat de poisson sauvage, il faut veiller à la présence du logo MSC :



Une autre certification qui labellise le poisson sauvage issu d'une pêche durable est celle de *Naturland* :



Ce logo ne doit pas être confondu avec le logo de *Naturland* applicable au poisson issu de l'aquaculture biologique :



#### Poisson issu de l'aquaculture

Le poisson issu de l'aquaculture est fréquemment nourri avec du poisson sauvage. Il peut être élevé selon des méthodes biologiques ou conventionnelles. Les principaux problèmes de l'aquaculture conventionnelle sont la forte densité d'élevage, avec pour corollaire l'usage de pesticides et d'antibiotiques. C'est pourquoi le poisson issu de l'aquaculture (p. ex. le saumon) doit être acheté en qualité biologique (une densité d'élevage plus faible figure parmi les conditions de ce type d'élevage).

### 3.6 Viande

Pour la **viande de bœuf** non transformée, l'étiquette permet la traçabilité de la ferme au consommateur final : cette étiquette mentionne le pays de naissance, d'élevage, d'abattage et de découpe de l'animal. Ces données, que le boucher transmet au client final, sont indispensables pour connaître l'origine de la viande. Une cuisine de Maison relais n'étant pas un consommateur final, il n'est pas obligatoire dans ce cas de fournir ces informations. Lorsque ces informations ne sont pas fournies à l'achat, il y a lieu de les réclamer à son fournisseur. La loi n'oblige pas le fournisseur à indiquer le nom du producteur ; cependant, afin de garantir une traçabilité, cette information doit être exigée lors de la commande de viande *Natur genéissen*.

Le règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission européenne du 13 décembre 2013 relatif aux viandes fraîches, réfrigérées et congelées des **animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles** a introduit des dispositions similaires et a été transposé dans la législation luxembourgeoise en avril 2015. Dans ce cas, les informations ne concernent que l'élevage et l'abattage. On trouve donc sur l'étiquette destinée au consommateur final les informations suivantes : « Lieu d'élevage : Luxembourg / Lieu d'abattage : Luxembourg ». Sur une base volontaire, le pays d'origine peut être indiqué comme suit, lorsque la naissance, l'élevage et l'abattage ont eu lieu dans le même pays : « Origine : Luxembourg ». Il n'est pas obligatoire d'indiquer l'exploitation d'origine. Une cuisine de Maison relais n'étant pas un consommateur final, il n'est pas obligatoire dans ce cas de fournir ces informations. Lorsque ces informations ne sont pas fournies à l'achat, il y a lieu de les réclamer à son fournisseur.







Une carcasse est composée en partie de morceaux nobles, mais essentiellement de morceaux à bouillir, à hacher, pour ragoût et pour charcuterie. Pour l'éleveur comme pour le boucher il importe que toutes les parties de la carcasse soient utilisées, et non les seuls morceaux nobles, les plus demandés. Toutes les parties de la carcasse doivent ainsi entrer dans la composition des menus des maisons relais.

#### **Viande de bœuf**





La viande de bœuf luxembourgeoise est disponible en quantité suffisante et doit donc provenir de la production luxembourgeoise.

L'engraissement intensif de veaux n'est pas défendable du point de vue de la protection des animaux. Cette production étant très peu pratiquée au Luxembourg, la viande de veau luxembourgeoise provient en grande majorité d'animaux ayant vécu avec leur mère (en été au pâturage, en hiver à l'étable), et leur viande ressemble plutôt à la viande de bœuf en consistance (plutôt ferme) et en couleur (rose, pas blanche). L'achat de viande de veau blanche issue d'engraissement intensif n'est pas autorisée.

TAB. 15 : VIANDE DE BŒUF ISSUE DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE.

Produits biologiques	
<i>Natur genéissen</i> en qualité biologique	 
Produits biologiques régionaux (élevage au Luxembourg)	    <p>LU-BIO-XX Pays d'origine : Luxembourg</p>

TAB. 16 : VIANDE DE BŒUF ISSUE DE LA PRODUCTION CONVENTIONNELLE.

Produits conventionnels	
<i>Natur genéissen</i>	
Produits régionaux (élevage et abattage au Luxembourg)	  



## Viande de porc

La viande de porc doit provenir en priorité du Luxembourg.

TAB. 17 : VIANDE DE PORC ISSUE DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE.

Produits biologiques	
Natur genéissen en qualité biologique	 
Produits biologiques régionaux (élevage au Luxembourg)	     <p>LU-BIO-XX Pays d'origine : Luxembourg</p>
Produits biologiques liés à la région	     <p>BE-BIO-XX FR-BIO-XX DE-ÖKO-XXX</p>  

TAB. 18 : VIANDE DE PORC ISSUE DE LA PRODUCTION CONVENTIONNELLE.

Produits conventionnels	
Natur genéissen	
Produits régionaux (critères comme ceux de la « Marque nationale »)	
Produits liés à la région	

## Volailles

La plupart des volailles sont abattues à l'étranger en raison du manque d'infrastructures au Luxembourg. En outre, tous les poussins sont achetés à l'étranger puisque le Luxembourg ne compte aucun élevage de poussins sur son sol.

La volaille biologique doit provenir du Luxembourg ou des pays voisins. Concernant la viande conventionnelle, elle doit provenir d'élevages ou bien situés au Luxembourg ou bien produisant sous un label avec des critères supplémentaires, comme par exemple *Label Rouge*. L'achat de produits portant d'autres labels doit faire l'objet d'une concertation avec l'autorité de contrôle déterminée.

TAB. 19 : VOLAILLES ISSUES DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE.

Produits biologiques	
Natur genéissen en qualité biologique	
Produits biologiques régionaux (élevage au Luxembourg)	 <p>             LU-BIO-XX            Pays d'origine :            Luxembourg         </p>
Produits biologiques liés à la région	 <p>             BE-BIO-XX            FR-BIO-XX            DE-ÖKO-XXX         </p> 



TAB. 20 : VOLAILLES ISSUES DE LA PRODUCTION CONVENTIONNELLE.

Produits conventionnels	
<i>Natur genéissen</i>	
Produits régionaux (élevage au Luxembourg)	
Produits liés à la région	






### Autres viandes et préparations à base de viande

En ce qui concerne les autres viandes, il faut privilégier l'achat de produits luxembourgeois. C'est seulement lorsque ces produits ne sont pas disponibles que l'on peut se procurer des produits liés à la région. La même règle s'applique aux préparations à base de viande, telles que la charcuterie, la viande hachée ou les paupiettes (roulades/ oiseaux sans tête). Il convient ici d'utiliser en priorité de la viande de bœuf et de porc luxembourgeoise.



### 3.7 Miel

Le miel doit avoir été produit au Luxembourg (colonies situées au Luxembourg), soit selon des méthodes biologiques soit dans le cadre de la « Marque Nationale du Miel Luxembourgeois ».

TAB. 21 : MIEL ISSU DE LA PRODUCTION BIOLOGIQUE.

Produits biologiques	
<i>Natur genéissen</i> en qualité biologique	 
Produits biologiques régionaux (production au Luxembourg)	    LU-BIO-XX Pays d'origine : Luxembourg

TAB. 22 : MIEL ISSU DE LA PRODUCTION CONVENTIONNELLE.

Produits conventionnels	
<i>Natur genéissen</i>	
Produits régionaux (production au Luxembourg)	

### **3.8 Autres denrées alimentaires et indications**

- Les produits à base de soja (p. ex. le tofu) doivent être de qualité biologique et produits dans l'Union européenne.
- Les légumineuses telles que les lentilles doivent, dans la mesure du possible, être d'origine européenne.
- La moutarde doit être issue de la production biologique et/ou luxembourgeoise.
- L'utilisation de colorants, de conservateurs, d'additifs et d'exhausteurs de goût artificiels est à proscrire. Ces ingrédients sont interdits dans les produits transformés de production biologiques (voir Annexe VIII du Règlement (CE) No 889/2008 de la commission du 5 septembre 2008), ainsi les produits bio peuvent être achetés sans doute. Concernant les produits conventionnels, il faut consulter la liste des ingrédients
- L'achat de denrées alimentaires étiquetées comme génétiquement modifiées conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003 et n° 1830/2003 n'est pas autorisé.
- Les denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des quantités significatives d'ingrédients d'origine animale doivent être, de préférence, des denrées biologiques ou conventionnelles dotées d'un étiquetage garantissant que les animaux n'ont pas été nourris avec des plantes fourragères génétiquement modifiées.
- Eau potable : il est recommandé de boire l'eau du robinet. Autrement, il convient de consommer de l'eau minérale luxembourgeoise.
- Pour tout achat, la réduction des emballages doit être visée.

## 4 Bibliographie

- DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V. (2014a) : DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder [Norme de qualité de la DGE concernant l'alimentation dans les structures de garderie pour enfants], 5<sup>e</sup> édition, Bonn. Disponible à l'adresse suivante : [http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/QualitaetsstandardsKindertageseinrichtungen.pdf?\\_\\_blob=publicationFile](http://www.bmel.de/SharedDocs/Downloads/Ernaehrung/Kita-Schule/QualitaetsstandardsKindertageseinrichtungen.pdf?__blob=publicationFile) [06.08.2015]
- DEUTSCHE GESELLSCHAFT FÜR ERNÄHRUNG E.V. (2014b) : DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung [Norme de qualité de la DGE concernant l'alimentation dans les établissements scolaires]. Disponible à l'adresse suivante : [http://www.schuleplusessen.de/service/medien.html?eID=dam\\_frontend\\_push&docID=1046](http://www.schuleplusessen.de/service/medien.html?eID=dam_frontend_push&docID=1046) [06.08.2015]
- EFJ-ENTENTE DES FOYERS DE JOURS ASBL., Ministère de la Santé, Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse (2014) : Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants.
- GREENPEACE (2016) : Fisch - Einkaufsratgeber [Guide pour l'achat de poisson]. Disponible à l'adresse suivante : [http://issuu.com/greenpeacede/docs/greenpeace\\_fischratgeber\\_2016](http://issuu.com/greenpeacede/docs/greenpeace_fischratgeber_2016) [02.02.2016]
- Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse et du Ministère de la Santé (non publié) : Recommandations en faveur d'une alimentation équilibrée (non publié au 11 mars 2016)
- Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés
- Règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'organismes génétiquement modifiés, et modifiant la directive 2001/18/CE
- Règlement d'exécution (UE) n° 1337/2013 de la Commission européenne du 13 décembre 2013 relatif aux viandes fraîches, réfrigérées et congelées des animaux des espèces porcine, ovine, caprine et des volailles.
- SICONA-OUEST & SICONA-CENTRE (2014) : Memo 1/14 des Projektes „Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair“ - Eier: Inwiefern kann/darf eine „Maison Relais“ frische Eier verarbeiten? [Mémo 1/14 du projet « Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair » - Œufs : Dans quelle mesure une maison relais peut-elle utiliser des œufs frais ?]
- WWF (2014) : Fische und Meeresfrüchte. Einkaufsratgeber. [Poissons et fruits de mer. Guide d'achat.] Disponible aux adresses suivantes : <http://www.wwf.de/aktiv-werden/tipps-fuer-den-alltag/vernuenftig-einkaufen/einkaufsratgeber-fisch/einkaufsratgeber-fisch/> et [http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF\\_Einkaufsratgeber\\_Fische\\_und\\_Meeresfruechte.pdf](http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF_Einkaufsratgeber_Fische_und_Meeresfruechte.pdf) [06.08.2015]

## **Annexe : Calendriers saisonniers des fruits et légumes**

Le calendrier saisonnier des fruits et légumes montre quelles variétés de légumes doivent être achetées prioritairement aux différentes périodes de l'année. Par conséquent, les différentes variétés doivent être consommées dans les mois suivants leurs récoltes. Il convient de noter à cet égard que la production de denrées alimentaires régionales sous serres chauffées n'est pas nécessairement plus respectueuse du climat que le transport depuis des régions éloignées. C'est pourquoi la priorité doit être donnée à l'achat de produits frais régionaux cultivés en plein champ (vert) ainsi qu'aux produits régionaux stockés (jaune).