

Le veau bio, ça vaut bien le goût!

La filière «Bio Green Beef» s'inscrit dans une durabilité prometteuse...

Par Dominique Coutant

En sa qualité d'acteur prépondérant de la grande distribution locale, le groupe Cactus est conscient de sa responsabilité, et s'engage activement dans ce sens en créant l'union avec des experts partout où il en a la possibilité.

Ainsi, ensemble avec les instances gouvernementales et les agriculteurs biologiques locaux, Cactus a mis en place une production de viande biologique de qualité dans un contexte écologique durable et respectueux.

Une implication commune

C'est, il y a tout juste quatre ans, au cours du premier trimestre 2018, que le projet «Bio Green Beef» a pu être officiellement présenté. Coup de départ, alors, pour la commercialisation de viande biologique de jeunes bovins luxembourgeois. À l'époque, il s'agissait avant tout, de la part des principaux protagonistes de mettre en place, et ce, sur la du-



velle filière regroupant à ce jour plus d'une vingtaine d'éleveurs biologiques sur l'ensemble du territoire.

La finalité étant de taille, à savoir : encourager et commercialiser une viande bovine produite en périphérie des lieux d'habitation des consommateurs finaux, et surtout, dans le respect d'une tradition ancestrale se voulant extrêmement synergique entre l'enseignement Cactus, l'ILVB (Interessegemeinschaft Vermarktung Lëtzeburger Biofleesch) et la Convis, la coopérative luxembourgeoise d'élevage et de conseil. Il s'en est suivi le lancement d'une nou-

veau livre de recettes, à sa juste mesure, au juste prix, sans gaspillage, et dans l'optique d'une positivité environnementale sans égale. Les viandes labellisées «Bio Green Beef» sont disponibles exclusivement chez Cactus.

«La lecture du tout nouveau livre «Ouvrir une voie» d'Emmanuel Faber a notamment retenu mon attention sur l'affirmation suivante: «Chaque fois que je mange et bois, j'ai le pouvoir d'agir et de choisir le monde dans lequel je veux vivre!». Je trouve que cette citation résume parfaitement bien le pourquoi consommer de la viande issue d'une filière naturelle comme celle du Bio Green Beef. Du bon qui fait du bien!» Conclut Marc Hoffmann, Cactus Marketing.

part, «Bio Green Beef» se veut très proche de la nature et des cycles naturels. Ainsi, respect (aussi bien envers l'animal que vis-à-vis de la nature), confiance, transparence et durabilité sont les maîtres-mots figurant au cahier des charges, et qui prévalent dans le modus operandi de la chaîne de production.

En harmonie avec la nature

La viande biologique provenant de la filière «Bio Green Beef» représente des notions chères aux partenaires désireux de fournir au public un produit incar-

nant différentes vertus, notamment en matière gustative et nutritionnelle. Ainsi, au-delà des impératifs commerciaux et des critères de rentabilité, la filière de production «Bio Green Beef» met l'accent sur différents éléments phares. Incontestablement, la première des priorités de tous les acteurs concernés est d'afficher une conviction absolue dans le respect du bien-être animal et environnemental. Cette détermination s'illustre à merveille dans la pratique. Par exemple, dès que la météo le permet, plus ou moins vers la mi-avril, les animaux sont laissés au pâturage pour y paître

paisiblement jusqu'à la fin des beaux jours, la période ne s'achevant souvent pas avant la fin octobre. L'importance de la très grande liberté dont profitent les bêtes sur les pâturages est légitimement fondée sur l'effet positif de la préservation de l'environnement.

En outre, les normes de production biologique respectées à la lettre par les éleveurs du détail aident naturellement à protéger et à préserver la biodiversité, car aucun produit chimique n'est utilisé dans les champs et dans les prés, où les bêtes passent une grande partie de leur

collaboration avec les éleveurs, garantissant une viande régionale, saine et naturelle, dotée de bienfaits multiples. Les éleveurs prennent le temps d'entretenir leur cheptel en y investissant une énergie sans faille, et en lui prodiguant les soins et l'attention nécessaires, de la naissance jusqu'à la fin de la croissance, tout en veillant à la préservation de son cadre de vie.

En gage de confiance

En vérité, les éleveurs, stationnés en avant-poste de la filière, sont les premières lignes du combat contre une «malbouffe» de plus en plus nocive, risquée, et omniprésente dans les modes de consommation modernes. Ils sont par conséquent les garants de l'excellence du travail bien fait et d'un engagement réciproque originellement espéré, et établi de facto, entre le distributeur et ses consommateurs.

Autrement dit, un animal qui évolue dans un environnement de croissance sain donne lieu à une viande garantie sans aucun résidu ni trace de médicament, voire hormone de croissance, susceptible de porter préjudice à la santé du consommateur.

En outre, l'instauration d'un manifeste de qualité supérieure, et spécialement à l'attention des éleveurs fédérés dans la filière «Bio Green Beef», est bel et bien la preuve de l'ensemble des efforts déployés sur le terrain afin de rendre la production indépendante de toute importation de

viande, comme autrefois. Sans oublier l'importance de la rotation des cultures qui aide à préserver notre paysage culturel, ainsi que sa biodiversité, et participe activement à la sauvegarde des eaux souterraines tirées des nappes phréatiques en n'utilisant ni pesticide ni engrais chimique.

Une nourriture des plus naturelles

Conformément aux normes européennes inhérentes aux produits bio, les bêtes sont élevées dans des conditions naturelles et suivant les critères précis de la labellisation du bio. Les agriculteurs les nourrissent à l'herbe de la pâture, au lait maternel et aux céréales, très rigoureusement sélectionnés, et rigoureusement donnés aux jeunes bovins comme complément. En effet, les jeunes bovins sont élevés et nourris au pis de leurs mères durant huit à douze mois. Lors de leur passage en prairie en période de végétation à la belle saison, les animaux peuvent paître au grand air. Le reste de l'année, les jeunes bovins bénéficient également de beaucoup d'espace dans les étables, ce qui leur assure un certain confort et améliore leur développement naturel tout au long de l'hiver.

La nourriture complémentaire, bien que minime, reste cependant utile comme appoint, car les bovins s'alimentent essentiellement du lait maternel et des herbes dont ils disposent à profusion sur les pâturages, ont parfois besoin de compléments céréaliers (particulièrement, en période caniculaire durant l'été, lorsque l'herbe ne pousse pas assez). Cette nourriture complémentaire, sous forme de céréales 100% biologiques, est d'origine régionale et provient majoritairement de la propre production des éleveurs.

En circuit court pour du 100% local

Grâce au fonctionnement du réseau «Bio Green Beef» en circuit court, aussi bien en amont qu'en aval, le distributeur Cactus, en



collaboration avec les éleveurs, garantissant une viande régionale, saine et naturelle, dotée de bienfaits multiples.

En effet, les jeunes bovins sont élevés et nourris au pis de leurs mères durant huit à douze mois. Lors de leur passage en prairie en période de végétation à la belle saison, les animaux peuvent paître au grand air. Le reste de l'année, les jeunes bovins bénéficient également de beaucoup d'espace dans les étables, ce qui leur assure un certain confort et améliore leur développement naturel tout au long de l'hiver.

La nourriture complémentaire, bien que minime, reste cependant utile comme appoint, car les bovins s'alimentent essentiellement du lait maternel et des herbes dont ils disposent à profusion sur les pâturages, ont parfois besoin de compléments céréaliers (particulièrement, en période caniculaire durant l'été, lorsque l'herbe ne pousse pas assez). Cette nourriture complémentaire, sous forme de céréales 100% biologiques, est d'origine régionale et provient majoritairement de la propre production des éleveurs.

En outre, l'instauration d'un manifeste de qualité supérieure, et spécialement à l'attention des éleveurs fédérés dans la filière «Bio Green Beef», est bel et bien la preuve de l'ensemble des efforts déployés sur le terrain afin de rendre la production indépendante de toute importation de

En gage de confiance

En vérité, les éleveurs, stationnés en avant-poste de la filière, sont les premières lignes du combat contre une «malbouffe» de plus en plus nocive, risquée, et omniprésente dans les modes de consommation modernes. Ils sont par conséquent les garants de l'excellence du travail bien fait et d'un engagement réciproque originellement espéré, et établi de facto, entre le distributeur et ses consommateurs.

Autrement dit, un animal qui évolue dans un environnement de croissance sain donne lieu à une viande garantie sans aucun résidu ni trace de médicament, voire hormone de croissance, susceptible de porter préjudice à la santé du consommateur.

En outre, l'instauration d'un manifeste de qualité supérieure, et spécialement à l'attention des éleveurs fédérés dans la filière «Bio Green Beef», est bel et bien la preuve de l'ensemble des efforts déployés sur le terrain afin de rendre la production indépendante de toute importation de

viande, comme autrefois. Sans oublier l'importance de la rotation des cultures qui aide à préserver notre paysage culturel, ainsi que sa biodiversité, et participe activement à la sauvegarde des eaux souterraines tirées des nappes phréatiques en n'utilisant ni pesticide ni engrais chimique.

En effet, les jeunes bovins sont élevés et nourris au pis de leurs mères durant huit à douze mois. Lors de leur passage en prairie en période de végétation à la belle saison, les animaux peuvent paître au grand air. Le reste de l'année, les jeunes bovins bénéficient également de beaucoup d'espace dans les étables, ce qui leur assure un certain confort et améliore leur développement naturel tout au long de l'hiver.

La nourriture complémentaire, bien que minime, reste cependant utile comme appoint, car les bovins s'alimentent essentiellement du lait maternel et des herbes dont ils disposent à profusion sur les pâturages, ont parfois besoin de compléments céréaliers (particulièrement, en période caniculaire durant l'été, lorsque l'herbe ne pousse pas assez). Cette nourriture complémentaire, sous forme de céréales 100% biologiques, est d'origine régionale et provient majoritairement de la propre production des éleveurs.

En outre, l'instauration d'un manifeste de qualité supérieure, et spécialement à l'attention des éleveurs fédérés dans la filière «Bio Green Beef», est bel et bien la preuve de l'ensemble des efforts déployés sur le terrain afin de rendre la production indépendante de toute importation de

En gage de confiance

En vérité, les éleveurs, stationnés en avant-poste de la filière, sont les premières lignes du combat contre une «malbouffe» de plus en plus nocive, risquée, et omniprésente dans les modes de consommation modernes. Ils sont par conséquent les garants de l'excellence du travail bien fait et d'un engagement réciproque originellement espéré, et établi de facto, entre le distributeur et ses consommateurs.

Autrement dit, un animal qui évolue dans un environnement de croissance sain donne lieu à une viande garantie sans aucun résidu ni trace de médicament, voire hormone de croissance, susceptible de porter préjudice à la santé du consommateur.

En outre, l'instauration d'un manifeste de qualité supérieure, et spécialement à l'attention des éleveurs fédérés dans la filière «Bio Green Beef», est bel et bien la preuve de l'ensemble des efforts déployés sur le terrain afin de rendre la production indépendante de toute importation de

viande, comme autrefois. Sans oublier l'importance de la rotation des cultures qui aide à préserver notre paysage culturel, ainsi que sa biodiversité, et participe activement à la sauvegarde des eaux souterraines tirées des nappes phréatiques en n'utilisant ni pesticide ni engrais chimique.

En effet, les jeunes bovins sont élevés et nourris au pis de leurs mères durant huit à douze mois. Lors de leur passage en prairie en période de végétation à la belle saison, les animaux peuvent paître au grand air. Le reste de l'année, les jeunes bovins bénéficient également de beaucoup d'espace dans les étables, ce qui leur assure un certain confort et améliore leur développement naturel tout au long de l'hiver.

La nourriture complémentaire, bien que minime, reste cependant utile comme appoint, car les bovins s'alimentent essentiellement du lait maternel et des herbes dont ils disposent à profusion sur les pâturages, ont parfois besoin de compléments céréaliers (particulièrement, en période caniculaire durant l'été, lorsque l'herbe ne pousse pas assez). Cette nourriture complémentaire, sous forme de céréales 100% biologiques, est d'origine régionale et provient majoritairement de la propre production des éleveurs.

En outre, l'instauration d'un manifeste de qualité supérieure, et spécialement à l'attention des éleveurs fédérés dans la filière «Bio Green Beef», est bel et bien la preuve de l'ensemble des efforts déployés sur le terrain afin de rendre la production indépendante de toute importation de

En gage de confiance

En vérité, les éleveurs, stationnés en avant-poste de la filière, sont les premières lignes du combat contre une «malbouffe» de plus en plus nocive, risquée, et omniprésente dans les modes de consommation modernes. Ils sont par conséquent les garants de l'excellence du travail bien fait et d'un engagement réciproque originellement espéré, et établi de facto, entre le distributeur et ses consommateurs.

Autrement dit, un animal qui évolue dans un environnement de croissance sain donne lieu à une viande garantie sans aucun résidu ni trace de médicament, voire hormone de croissance, susceptible de porter préjudice à la santé du consommateur.

En outre, l'instauration d'un manifeste de qualité supérieure, et spécialement à l'attention des éleveurs fédérés dans la filière «Bio Green Beef», est bel et bien la preuve de l'ensemble des efforts déployés sur le terrain afin de rendre la production indépendante de toute importation de

La filière Bio Green Beef

- viande biologique de jeunes bovins luxembourgeois.
- viande issue d'une filière 100% biologique, locale et durable.
- jeunes bovins âgés de moins de douze mois et élevés sous la mère en pâturage naturel et quasi exclusivement nourris au lait maternel.
- élevés dans des conditions naturelles et suivant les critères stricts de la certification bio.
- les maîtres-mots du cahier des charges sont le bien-être animal, le circuit court et la durabilité.
- 20 fermes BIO luxembourgeoises sont actuellement fédérées.

En consommant cette viande bio, exclusivement en vente chez Cactus, vous supportez une production durable et faites confiance aux agriculteurs biologiques du Luxembourg. Pour plus d'informations: www.biogreenbeef.lu/partner/



met d'intégrer une ligne de viande déclinée en place. Il va sans dire que ce suivi s'avère très bénéfique écologiquement parlant, et qu'il renforce d'autant plus la cohérence de l'offre Bio Green Beef du point de vue de la durabilité.

Les bienfaits de la viande bovine «Bio Green Beef» sont donc multiples à bien des égards. Une fois dégustée et approuvée, cette viande gagne toute la confiance d'une clientèle mordue de viande. On peut donc se lancer les yeux fermés. En effet, du début à la fin, la viande bovine produite en adéquation avec la filière «Bio Green Beef» atteste du suivi des origines et des normes, en plus d'un contrôle de qualité sachant valoriser chaque animal

à sa juste mesure, au juste prix, sans gaspillage, et dans l'optique d'une positivité environnementale sans égale. Les viandes labellisées «Bio Green Beef» sont disponibles exclusivement chez Cactus.

«La lecture du tout nouveau livre «Ouvrir une voie» d'Emmanuel Faber a notamment retenu mon attention sur l'affirmation suivante: «Chaque fois que je mange et bois, j'ai le pouvoir d'agir et de choisir le monde dans lequel je veux vivre!». Je trouve que cette citation résume parfaitement bien le pourquoi consommer de la viande issue d'une filière naturelle comme celle du Bio Green Beef. Du bon qui fait du bien!» Conclut Marc Hoffmann, Cactus Marketing.



La couleur rose de cette viande de jeunes bovins: un réel signe de qualité

Lorsque l'on entrecroise tous ces facteurs phares de la chaîne de production, l'ensemble de leurs effets profitables confère à la viande sa précieuse couleur rosée. Cette viande premium qui vous est proposée par Cactus est une spécialité unique qui combine les avantages du veau et du boeuf classique. Elle est rose foncé et présente donc clairement une couleur différente de la viande de veau blanche, étrangère aux mille vertus d'un élevage naturel certifié bio. Gustativement, il s'agit d'une viande particulièrement délicate, peu grasse et facile à digérer, et fournissant de façon naturelle de nombreux nutriments essentiels, comme les protéines et les vitamines. Toute occasion sera bonne pour découvrir cette viande extrêmement tendre qui saura ravir les palais les plus fins.