

Produit du terroir

Lëtzebuerger Rëndfleesch

Eng Passioun, e Genoss!



**La viande de qualité d'origine 100% luxembourgeoise
garantie de la fourche à la fourchette !**

www.produitduterroir.lu





Le Label Produit du terroir

*géré par la Chambre d'Agriculture,
est officiellement agréé par
le Ministère de l'Agriculture,
de la Viticulture et du
Développement Rural
depuis l'année 1994.*

*seit 1994 von der Land-
wirtschaftskammer verwaltet
und vom Ministerium für Land-
wirtschaft, Weinbau und ländliche
Entwicklung offiziell anerkannt.*

La viande bovine d'origine 100 % luxembourgeoise!

*Les animaux sont nés et élevés dans des ex-
ploitations agricoles luxembourgeoises et
sont abattus dans des abattoirs agréés au
Grand-Duché afin d'assurer le caractère ré-
gional du produit.*

Rindfleisch aus 100% luxemburgischer Herkunft!

*Die Tiere werden in luxemburgischen
Landwirtschaftsbetrieben geboren
und aufgezogen und in zugelassenen
Schlachthöfen im Großherzogtum
geschlachtet, um den regionalen Charak-
ter des Produkts zu gewährleisten.*

www.produitduterroir.lu



Le cahier des charges garantit

Le bien-être animal: Les agriculteurs labellisés s'engagent à une détention et à un élevage sain et respectueux du bien-être animal.

Une alimentation naturelle: L'alimentation se base sur les bonnes pratiques agricoles et utilise principalement des aliments produits sur l'exploitation, en été le pâturage et en hiver un affouragement en ensilages, foins et céréales.

La traçabilité: Les différentes étapes de production et de transformation sont documentées et surveillées de «la fourche à la fourchette» pour garantir la sécurité alimentaire et la traçabilité.

Un transport court: Le transport des animaux est effectué en des temps très réduits et sous des conditions qui respectent au mieux le bien-être de l'animal.

Un abattage salubre: Le contrôle des conditions d'abattage est assuré par les instances vétérinaires qui garantissent le respect des conditions hygiéniques et assurent ainsi une sécurité alimentaire maximale.

Une maturation optimale: Afin de garantir une tendreté et une saveur maximale de la viande, les bouchers luxembourgeois pratiquent une maturation naturelle adaptée à chaque morceau de viande.

Bestimmungen des Lastenheftes

Haltung der Tiere: Die Haltung der Tiere erfolgt gemäß dem aktuellen Tierschutzgesetz. Erlaubt sind alle praxisüblichen Stallformen, die die Gesundheit der Tiere nicht beeinträchtigen.

Rinderfütterung: Die Fütterung erfolgt nach guter fachlicher Praxis mit überwiegend betriebseigenen Futtermitteln. Im Sommer erfolgt die Weidehaltung und im Winter während der Stallhaltung werden die Tiere mit Silage, Heu und Getreide gefüttert.

Rückverfolgbarkeit: Die verschiedenen Produktions- und Verarbeitungsstufen werden vom Erzeuger bis zum Metzger dokumentiert und überwacht, um die Lebensmittelsicherheit und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten.

Transport zum Schlachthaus: Der Transport erfolgt so schonend und so kurz wie möglich und entspricht der aktuellen Gesetzgebung.

Sicheres Schlachten: Die Schlachtbedingungen werden von Veterinärbehörden kontrolliert, die die Einhaltung hygienischer Bedingungen garantieren und somit maximale Lebensmittelsicherheit gewährleisten.

Optimale Reifung: Um maximale Zartheit und Geschmack des Fleisches zu garantieren, praktizieren Luxemburger Metzger eine natürliche Reifung, die an jedes Fleischstück angepasst wird.

*Garantéiert vum Bauer
bis bei den Metzler!*



www.produitduterroir.lu



Des aliments produits à la ferme

Les bovins sont des herbivores: leur alimentation est composée de végétaux. Chaque jour, l'animal doit consommer la quantité d'aliments nécessaire pour couvrir ses besoins: cette quantité est appelée la ration. Elle varie suivant l'âge de l'animal, le type de production principal (viande ou lait), la saison et la région d'élevage.

La ration est principalement constituée de fourrages qui se distinguent par leur mode de conservation:

En belle saison, le fourrage est consommé directement lors du pâturage des prairies : Fourrage vert, composé de différentes sortes d'herbe et de trèfle.

En hiver la ration se compose d'aliments récoltés et conservés parmi lesquels:

Les fourrages secs comme le foin (herbe fauchée puis séchée sur le pré avant sa récolte) ou la paille (tiges séchées de céréales).

Les fourrages ensilés, stockés après broyage dans un silo et conservés par acidification en l'absence d'oxygène , notamment l'ensilage de maïs et d'herbe.

Les fourrages préfanés, conservés à l'abri de l'air à l'aide d'un film plastique, que les éleveurs appellent bottes ensilées d'herbes ou de légumineuses. C'est un produit intermédiaire entre foin et un ensilage.

Pour que la ration couvre tous les besoins des bovins, l'éleveur complète la ration avec des concentrés d'origine végétale et minérale.



Futtermittel aus betriebseigener Produktion

Rinder sind Pflanzenfresser: ihr Futter ist rein pflanzlicher Herkunft. Das Tier muss jeden Tag die Menge an Futtermittel aufnehmen, die seinen Bedarf decken: Diese Menge wird als Ration bezeichnet. Sie variiert je nach Alter des Tieres, der Hauptproduktionsart (Fleisch oder Milch), der Saison und der Zuchtregion.

Die Ration besteht hauptsächlich aus Futtermitteln (80 % der Futterration eines ausgewachsenen Rindes), die sich durch ihre Art der Konservierung auszeichnen:

In der warmen Jahreszeit wird das Futter direkt bei der Beweidung der Wiesen aufgenommen: Grünfutter, das aus verschiedenen Gras- und Kleearten besteht.

Im Winter basiert die Fütterung auf geerntetem und konserviertem Futter:

Trockenfutter in Form von Heu (gemähtes und getrocknetes Gras) oder Stroh (nach der Getreideernte getrocknete Getreidehalme).

Silagen die nach dem Mahlen im Silo gelagert und durch Säuern unter Sauerstoffausschluss haltbar gemacht werden in Form von Mais- und Gras-Silage.

Vorangewelktes Futter, das luftdicht durch Plastikfolie zugeschlossen wird. Die Landwirte bezeichnen dies als Gras- oder Leguminosen Ballen. Es ist ein Zwischenprodukt zwischen Heu und Silage.

Damit die Ration den gesamten Bedarf der Rinder deckt, ergänzt der Landwirt die Futterration mit Kraftfutter auf pflanzlicher und mineralischer Basis.

www.produitduterroir.lu



La viande bovine est riche en nutriments tels que des protéines de haute valeur biologique, des minéraux et des vitamines.

La viande bovine est un aliment à haute valeur nutritionnelle qui peut nous accompagner tout au long de notre vie.

LES PROTÉINES

Les protéines contenues dans la viande bovine apportent à l'organisme l'ensemble des acides aminés indispensables dans de bonnes proportions et d'une grande valeur biologique.

La viande bovine est donc très bien transformée par le corps humain en protéines propres à l'organisme. Leur rôle pour le corps est majeur, dont notamment créer, renouveler ou réparer les structures protéiques du corps telles que les muscles, les os, la peau, les hormones et les cellules de l'immunité. C'est ainsi qu'elle est recommandée pour le développement et le maintien physique dans toute période de vie. Les protéines aident aussi à diminuer la sensation de faim, c'est pourquoi elles permettent de patienter plus longtemps entre deux repas.

L'organisme peut obtenir l'assimilation la plus favorable des protéines lorsque la viande est consommée en alternance avec le lait, les œufs et le poisson et en combinaison avec des protéines végétales.

LA GRAISSE

La graisse contenue dans la viande met à disposition des vitamines liposolubles et des acides gras essentiels.

La teneur en graisse varie considérablement d'un morceau à l'autre et se présente sous forme de marmorisation ou de graisse superposée. La graisse est un vecteur de goût important et rend la viande juteuse.

LES MINÉRAUX

La viande est une source importante de minéraux tels que les macroéléments calcium, chlore, magnésium, phosphate, potassium et sodium. La viande fait donc partie des aliments particulièrement importants pour l'apport en sodium, en calcium, en magnésium, en phosphore et en fer.

ZINC

Le zinc contenu dans la viande est plus facilement disponible pour le corps humain que celui contenu dans les plantes. Il est nécessaire pour la croissance, la fécondité, la cicatrisation et la défense immunitaire.

FER

La viande bovine est une source importante de fer. Le fer contenu dans la viande est absorbé beaucoup plus facilement par le corps humain que le fer non héminal issu des autres aliments comme les végétaux, les œufs etc.. De plus, la viande améliore l'absorption du fer non héminal contenu dans les aliments qui l'accompagnent au cours du repas.

Le fer est essentiel pour la fabrication de l'hémoglobine qui transporte l'oxygène vers les tissus de notre corps.

SÉLÉNIUM

La viande est une source importante de sélénium. Le sélénium influence les enzymes qui en dépendent et qui sont présentes dans presque tous les organes. Les antioxydants ou les enzymes fixant l'iode, en particulier, ont besoin de sélénium.

**Recommandations pour la consommation de viande :
300 - 600 g de viande par semaine**

Source: European Food Information Council



Rindfleisch ist reich an Nährstoffen wie biologisch hochwertiges Eiweiß, Mineralien und Vitaminen.

Rindfleisch ist ein Nahrungsmittel mit einer hohen ernährungsphysiologischen Relevanz das uns in jedem Lebensabschnitt unterstützen kann.



Empfehlungen zum Fleischverzehr wöchentlich: 300 - 600 g Fleisch

Quelle: European Food Information Council

DAS EIWEISS

Das im Rindfleisch enthaltene Eiweiß bringt dem Organismus die Gesamtheit der unentbehrlichen Aminosäuren in einem guten Verhältnis und mit einer hohen biologischen Wertigkeit. Rindfleisch wird somit sehr gut vom menschlichen Körper in körpereigenes Eiweiß umgesetzt. Es wird benötigt zur Bildung, Erneuerung oder Reparatur wichtiger Proteinstrukturen des Körpers wie Muskeln, Knochen, Haut, Hormone und Immunzellen.

Daher wird es für die körperliche Entwicklung und Erhaltung in jedem Lebensabschnitt empfohlen. Die Proteine helfen zudem, das Hungergefühl zu dämpfen und erlauben es länger zwischen zwei Mahlzeiten warten zu können.

Die günstigste Eiweißverwertung kann der Organismus erreichen, wenn Fleisch in Abwechslung mit Milch, Ei und Fisch sowie in Kombination mit pflanzlichem Eiweiß aufgenommen wird.

DAS FETT

Das im Fleisch enthaltene Fett stellt fettlösliche Vitamine und unentbehrliche Fettsäuren zur Verfügung.

Der Fettgehalt ist je nach Teilstück sehr unterschiedlich und tritt als Marmorierung oder als aufgelagertes Fett in Erscheinung. Es ist ein wichtiger Geschmacksträger und macht das Fleisch saftig.

EISEN

Rindfleisch ist eine wichtige Quelle für Eisen. Das im Fleisch enthaltene Eisen wird vom menschlichen Körper viel leichter aufgenommen als das Eisen aus anderen Lebensmitteln wie Pflanzen, Eiern usw.. Darüber hinaus verbessert Fleisch die Aufnahme von Eisen aus den Lebensmitteln, die gleichzeitig während der Mahlzeit aufgenommen werden.

Eisen ist wichtig für die Herstellung von Hämoglobin, das Sauerstoff in die Körperfeste transportiert.

MINERALSTOFFE

Fleisch ist eine wichtige Quelle für Mineralstoffe wie die Makroelemente Kalzium, Chlor, Magnesium, Phosphat, Kalium und Natrium. Fleisch gehört daher zu den Lebensmitteln, die besonders wichtig für die Zufuhr von Natrium, Kalzium, Magnesium, Phosphor und Eisen sind.

ZINK

Das in Fleisch enthaltene Zink ist für den menschlichen Körper leichter verfügbar als das in Pflanzen enthaltene. Zink wird für das Wachstum, die Fruchtbarkeit, die Wundheilung und die Immunabwehr benötigt.

SELEN

Fleisch ist eine wichtige Quelle für Selen. Selen beeinflusst die von ihm abhängigen Enzyme, die in fast allen Organen vorkommen. Insbesondere Antioxidantien oder auch jodfixierende Enzyme benötigen Selen.

VITAMINE

Rindfleisch ist auch eine wichtige Quelle für Vitamine der B-Gruppe (PP, B6) und insbesondere für Vitamin B12, ein Vitamin, das nur in tierischen Produkten wie z. B. Fleisch, Milch und Milchprodukten vorkommt. Es wird für den Aufbau der DNA und die Aufrechterhaltung der vollen Funktionsfähigkeit des Nervensystems und der Muskeln benötigt.

Ein Vitamin B12-Mangel kann zu Funktionsstörungen des Nervensystems wie Gedächtnisstörungen, Depressionen usw. führen.



Produit du terroir

Lëtzebuerger Rëndfleesch

Eng Passioun, e Genoss!

*La viande de qualité d'origine 100 % luxembourgeoise
garantie de la fourche à la fourchette !*

*100% luxemburgisches Qualitätsfleisch garantiert vom
Erzeuger bis zum Verbraucher!*



Chambre d'Agriculture

Chambre Professionnelle des Agriculteurs,
Viticulteurs et Horticulteurs Luxembourgeois
B.P.81 L-8001 Strassen

