

Das Lastenheft

Fokus auf die Haupt-
Produktionskriterien:

1. Tierhaltung

Die Jungrinder werden 8 bis 12 Monate bei der Mutter großgezogen. Voraussetzung für eine natürliche Entwicklung der Tiere sind Weidegang während der Vegetationsperiode und ausreichend Platz im Stall. Die Fütterung erfolgt ausschließlich mit Muttermilch, Gras und Kräutern von der Weide. Im Winter Heu und Silage sowie zusätzlich Kraftfutter aus Getreide regionaler Herkunft. Diese 100-prozentigen Bio-Futtermittel stammen somit überwiegend aus betriebseigener Produktion.

2. Transport

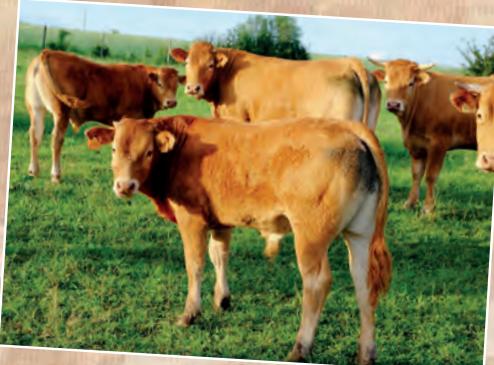
Das Aufladen und Abladen erfolgt möglichst stresslos. Da es sich um Herdentiere handelt werden sie nie alleine transportiert. Der Einsatz von elektrischen Treibhilfen ist untersagt.

3. Schlachtung

Das Alter der Jungrinder zum Zeitpunkt der Schlachtung liegt zwischen 8 und 12 Monaten. Das angestrebte durchschnittliche Schlachtgewicht (kalt) liegt bei 220 kg, wobei das Mindestschlachtgewicht 180 kg beträgt. Der Umgang im Schlachthof erfolgt tiergerecht.

4. Rückverfolgbarkeit

Es ist sicherzustellen, dass sich die Herkunft des Rindfleisches von jedem Teilstück zu jedem Moment zur Identität des Tieres zurückverfolgen lässt.



Sie finden
das gesamte
Lastenheft auf
www.cactus.lu

Das Produkt

Das Label

Das Label "Bio green Beef" entstand aus der Zusammenarbeit zwischen Cactus, der „Interessesgemeinschaft Vermarktung Lëtzeburger Biofleesch a.s.b.l.“ und der Zucht- und Beratungsgenossenschaft Convis.

Die Herkunft

Die jungen Rinder von Fleischrassen wie Limousin, Charolais, Blonde d'Aquitaine und Angus stammen ausschließlich von 17 luxemburgischen Bio-Produzenten. Diese erfüllen genauestens die Anforderungen des <>Bio Green Beef>> Lastenheftes welches die Auflagen und Aufgaben aller Beteiligten dieser Produktionskette umfasst.

Die Nachhaltigkeit

Bio Green Beef ist ein nachhaltiges Produkt. Die Bio-Landwirtschaft schont nicht nur die Umwelt und natürliche Ressourcen, auch der Verzicht auf Pestizide und chemische synthetische Düngemittel sowie eine andere Flächennutzung tragen zum Erhalt der biologischen Vielfalt bei. Die Landwirte erhalten ihrerseits eine faire Vergütung, die es ihnen ermöglicht, die Produktionskosten zu decken und die Aufzucht langfristig zu sichern.



Une viande
de jeunes
bovins

Fleisch
vom
Junggrind



Cactus

Le produit

Le label

Le label 'Bio Green Beef' est le fruit de la création de synergies entre Cactus, la « Interessegemeinschaft Vermarktung Lëtzeburger Biofleesch » et Convis, (coopérative d'élevage et de conseil.)

L'origine

Les jeunes bovins, de races nobles telles que le limousin, le charolais, la blonde d'aquitaine ou l'angus, proviennent exclusivement de 17 fermes biologiques luxembourgeoises. Celle-ci répondent aux exigences définies dans le cahier des charges "Bio Green Beef", reprenant les obligations et missions de toutes les parties impliquées dans la filière et que chacune s'oblige à respecter au plus près.

La durabilité

Le Bio Green Beef est un produit durable. L'agriculture biologique est non seulement respectueuse de l'environnement et des ressources naturelles mais l'absence de pesticides et l'affection des sols sont également bénéfiques au maintien de la biodiversité.

Les éleveurs de leur côté reçoivent une rémunération juste qui leur permet de couvrir les coûts de productions afin de pérenniser cette production à long terme.



Le cahier des charges

Focus sur les principaux critères de production :

1. Élevage

L'élevage des jeunes bovins se fait sous la mère durant 8 à 12 mois avec un passage en prairie en période de végétation et beaucoup d'espaces dans les étables. Les bovins s'alimentent exclusivement du lait maternel, des herbes qu'ils retrouvent sur les pâturages, de foin et de compléments de céréales. Ces aliments, 100% biologiques, proviennent majoritairement de la propre production des éleveurs.

2. Transport

Le chargement et le déchargement des animaux ne doivent pas être sources de stress. Comme il s'agit d'animaux vivant en troupeau, ils ne sont jamais transportés seuls.

3. Abattage

Au moment de l'abattage, les jeunes bovins ont entre 8 et 12 mois. Le poids carcasse (froid) moyen visé est de 220 kg avec un minimum de 180 kg. Le traitement à l'abattoir doit se faire dans le respect de l'animal.

4. Traçabilité

L'origine de chaque morceau de viande vendu doit pouvoir être retracée à chaque moment jusqu'à l'origine de l'animal.

Informations de base sur les jeunes bovins du label **BIO GREEN BEEF**

Eleveurs : groupement de producteurs luxembourgeois certifiés bio IVLB asbl.

Nom	Prénom	Adresse	Coco	Localité
Baltes	Daniel	um Suewel	L-9186	Stegen
Barthelmy	Roland	231, rte des 3 Cantons	L-4972	Dippach
Kleer	Mario	22, rue du Halt	L-8715	Everlange
Lambert	Guy	11, an der Gaass	L-9465	Walsdorf
Linden-Wirth	Josiane	4a, rue de Saeul	L-8558	Reichlange
Mathieu	Christian	maison 95	L-9645	Derenbach
Weydert	Marco	23a, rue Principale	L-8358	Goebange
Steichen-Huberty	Claudine	5A,Waarkstrooss	L-9191	Welscheid
Wirth	Nico	48, rte de Luxembourg	L-4972	Dippach
Eschette	Nico	11,Haaptstrooss	L-9676	Noertrange
Kass Delperdange	Fernande	23,rue Mgr Fallize	L-9655	Harlange
Jemming-Schmit	Marie-Antoinette	8,rue Principale	L-8376	Kahler
Reding	Mireille	7,Um Knapp	L-9753	Heinerscheid
Van Dyck	Serge	11, rue Eich	L-3352	Leudelange
Matgé Stolz	Isabelle	4, rue d'Ansemburg	L-7423	Dondelange
Miller Mariany	Frank	15, op der Tomm	L-9351	Bastendorf
Wilhelm	Christian	93A, rue du Kiem	L-8328	Capellen

Races : Limousin, Charolais, Blonde d'aquitaine, Angus

Age : abattage entre 8 et 12 mois

Poids d'abattage : entre 180 et 230 kg

Abattoir : abattoir communal d'Aubel spécialisé pour abattre des bovins jeunes

Transformation et emballage : GHL Aubel

Nourriture : lait maternelle, herbes et complément de céréales

Transport : Transport des animaux en groupe pour éviter du stress



Retrouvez l'entièreté du cahier des charges sur www.cactus.lu