

Marque nationale Viande de porc



*Sa qualité me fait
de l'effet!*



Onst Schwéngfleesch!

Ceux qui exigent une viande de qualité,
en provenance de porcs élevés au Luxembourg,
choisissent le label Marque nationale.

“Officiellement bon”!

Exigez, cuisinez!

Plus d'informations sur www.marque-nationale.lu



Viande de porc labellisée «Marque nationale»

*Une qualité d'origine régionale -
une région de qualité*

**Pour vous, rien ne vaut l'authenticité?
Ainsi que la fraîcheur et la qualité d'origine régionale?**



Alors, la **Marque nationale** est faite pour vous !

Nos produits sont réalisés selon des critères très rigoureux qui sont contrôlés et certifiés sous l'autorité du Ministère de l'Agriculture luxembourgeois.

Vivez la qualité !



Qualité et fraîcheur –
voilà certainement les critères de décision
les plus importants lors de l'achat.

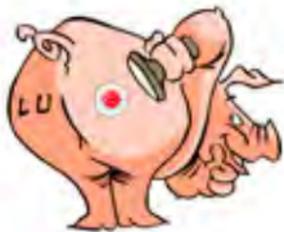


**La qualité – c'est une couleur vive, un fumet
délicieux, une consistance agréable à l'œil et au
toucher ainsi qu'un goût hors du commun – c'est
de la viande de porc signée «Marque nationale».**



**Préparée en plat traditionnel à base de produits
frais ou noblement affinée en spécialités régionales
de jambons ou de saucisses – la viande de porc
de la Marque nationale est, sous toutes
ses formes, toujours un délice !**





Produits et transformés au Luxembourg



L'identité de nos produits se définit essentiellement à partir de nos traditions culinaires à multiples facettes.



La viande de porc dotée du label de qualité «Marque nationale» grandit et se développe à deux pas de chez nous et arrive toujours fraîche sur le marché et chez votre boucher ou supermarché.



Il n'y a que des producteurs luxembourgeois qui participent à notre label de qualité. La production de proximité établit un climat de confiance et nous met parfaitement à l'aise.

Transparence et traçabilité



... ne sont pas de vains mots au Luxembourg, mais une évidence et la réalité. Derrière chaque porc, chaque jambon et chaque saucisse, on retrouve l'engagement personnel, se dessine un nom, un visage qui nous est familier.



Mais identité et régionalité obligent. Un système complexe de transparence de production nous permet de retracer le cheminement des produits jusqu'à l'étable et de vérifier à fond certains processus de fabrication.

Le bien-être des porcs



... nous tient particulièrement à cœur. Des distances de transport extrêmement courtes et un traitement respectueux des animaux permettent d'éviter stress et souffrances et d'améliorer ainsi la qualité de la viande.



Des étables bien illuminées et aérées ainsi qu'un espace suffisant et adapté en fonction de l'animal et de son âge sont bénéfiques pour la santé. Cela se voit, cela se goûte.

Une alimentation équilibrée et naturelle



... et l'excellent goût de la viande vont de pair et sont inséparables. C'est pourquoi les aliments distribués aux cochons contiennent en grande partie des céréales de chez nous. Surtout pour des produits à maturation longue comme le jambon à os de la Marque nationale, l'alimentation



joue un rôle important dans la formation ultérieure de cette saveur si typique.

Tous les aliments utilisés sont régulièrement contrôlés. L'utilisation de substances stimulant la croissance est strictement interdite.

Osons la durabilité!



Aujourd'hui, l'utilisation responsable des ressources et la connaissance des cycles de production sont indispensables. Les distances de transport très courtes au Grand-Duché ne sont pas seulement bénéfiques pour les porcs, mais tout particulièrement également pour l'environnement. En outre, nos agriculteurs se sont engagés de leur plein gré à mettre sur la table leurs cycles d'éléments nutritifs et à optimiser de façon conséquente leurs processus de production.

Des contrôles, des contrôles et encore des contrôles



Notre viande de porc n'a jamais été aussi sûre. Notre exigence, c'est qu'elle le reste, aujourd'hui et demain.



Un système de contrôle aussi moderne que coûteux garantit le respect des critères exigés à tous les stades de la production - de l'agriculteur en passant par l'abattoir et l'entreprise de transformation jusqu'au comptoir à viande du boucher ou du supermarché. Ces mesures assurent la fiabilité et l'intégrité de l'ensemble du processus de sécurisation de la qualité et renforcent la confiance du consommateur.

**Administration des Services Techniques de
l'Agriculture**

Service de la Production Animale

16, route d'Esch · L-1470 Luxembourg

Tél.: 45 71 72 - 215

Mail: jeanne.bormann@asta.etat.lu

**Association pour la promotion de la « Marque
nationale » de la viande de porc (COCHY)**

15, Hauptstrooss · L-9360 Brandenburg

Tél.: 99 01 30

Mail: cochy@pt.lu



www.marque-nationale.lu