

*Sa qualité me fait
de l'effet!*



*Exigez, cuisinez,
dégustez, savourez!*



Le Label Marque nationale

Notre cahier des charges

Pour ceux qui préfèrent une viande garantie de qualité, la viande de porc, le jambon et les autres délices de la Marque nationale sont produits sous un cahier des charges propre au Ministère de l'Agriculture.

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 extrêmement rigoureux et contrôlés et certifiés sous l'autorité du Ministère de l'Agriculture luxembourgeois.



Le bien-être des bêtes nous tient particulièrement à cœur. Des distances de transport extrêmement courtes et un traitement respectueux des cochons permettent d'éviter stress et souffrances et d'améliorer ainsi la qualité de la viande. Des étables illuminées et aérées de façon optimale 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 !

Transparence et traçabilité ne sont pas de vains mots au Luxembourg, mais une évidence et la réalité. Derrière chaque bête, 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.

Produits et transformés au Luxembourg. L'identité de nos aliments 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.

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 nos animaux, 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.

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!





Le jambon « Marque nationale »

Le jambon fumé et d'autres délices arborant le label de qualité « Marque nationale »

Pour les amateurs de cuisine raffinée

Au cours des 20 dernières années, « eis gutt Marque nationale's Ham » a connu un développement inouï. En tant qu'authentique spécialité traditionnelle, ce jambon à maturation longue connaît, grâce à son fumet délicat et reconnaissable entre mille, un engouement sans pareil auprès d'un public de tous âges.

Le jambon « Marque nationale » est bien sûr un authentique produit luxembourgeois. Ici aussi, la règle d'or est : pas n'importe quel porc ! Dans sa production n'entrent que des porcs certifiés « Marque nationale ».

Le processus de production long et raffiné se déroule chez des maîtres bouchers luxembourgeois reconnus, qui exercent leur métier avec beaucoup d'engagement, un savoir-faire de tous les instants et une longue expérience transmise parfois depuis des générations.

Un jambon à maturation longue de la Marque nationale n'est donc pas n'importe quel jambon : il s'agit d'une petite œuvre d'art qu'on peut comparer à un grand cru, un whisky hors d'âge ou encore un fromage finement affiné.

La «Marque nationale» est une marque officielle de qualité au Grand-Duché de Luxembourg. Ce label, attribué sous le contrôle de l'Etat à des produits agricoles, horticoles et viticoles, est la garantie d'une qualité supérieure d'un produit d'origine luxembourgeoise. Des règlements grand-ducaux définissent les conditions de production, de transformation et de commercialisation, veillant entre autre au respect de l'environnement et/ou au bien-être animal. Aussi les caractéristiques sensorielles de chaque produit sont évaluées lors d'examens analytiques et organoleptiques.

A ce jour, huit types de produits bénéficient de la «Marque nationale»: le beurre, l'eau-de-vie, le miel, la viande de porc, le jambon, le vin, le vin mousseux et le crémant.

La Marque nationale de la viande de porc fut introduite en 1989; celle du jambon suivit en 1990.

Onst Schwéngfleesch, ons Ham & Co...

Officiellement bon!



Ceux qui exigent un produit de qualité et de tradition, en provenance de porcs élevés au Luxembourg, choisissent le label Marque nationale.

Administration des Services Techniques de l'Agriculture
Service de la Production Animale
16, rte d'Esch · L-1470 Luxembourg
Tél.: 45 71 72 - 215
Mail: porc@marquenationale.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