

Le cahier des charges de la nouvelle filière de viande d'agneau locale a été signé

Windhof, le 18 mars 2022 – Le 16 mars dernier, Cactus et la coopérative Lëtzebuenger Schéifergenossenschaft ont signé le cahier des charges de la nouvelle filière de viande d'agneau locale et durable, « Cactus Schofsfleesch vum Lëtzebuenger Bauer ». Cette viande d'agneau issue de 14 bergers et éleveurs luxembourgeois est vendue exclusivement chez Cactus.

Grâce à une vision commune, Cactus, la coopérative Lëtzebuenger Schéifergenossenschaft et Convis se sont associés pour créer une filière mettant l'accent sur une viande d'agneau locale, « Cactus Schofsfleesch vum Lëtzebuenger Bauer ». Le 16 mars 2022 à Putscheid, cette nouvelle filière a fait l'objet d'une réunion regroupant Cactus et l'association des bergers luxembourgeois afin de signer le cahier des charges Cactus Schofsfleesch vum Lëtzebuenger Bauer, marquant la poursuite de ce partenariat florissant lancé en juillet 2021.

Formalisé par Convis, le cahier des charges est strict et définit, entre autres, les conditions d'élevage et d'alimentation des moutons, le bien-être animal et le respect des ressources naturelles afin d'assurer le maintien de l'équilibre écologique. Tous les points ont été abordés afin de garantir une qualité infaillible et une viande allant plus loin en termes de durabilité. Tous les moutons commercialisés sous la filière « Cactus Schofsfleesch vum Lëtzebuenger Bauer » sont de race Texel, reconnue pour son goût doux et sa viande tendre. Les agneaux sont élevés sous la mère pendant minimum 3 mois et nourris à base d'une alimentation exclusivement naturelle, un gage de confiance et de qualité pour le consommateur final.

Cette filière a pour but de réduire au maximum l'importation de viande d'agneau en provenance de pays tiers, et ainsi de privilégier la viande ovine issue des 14 éleveurs d'agneaux locaux, membres du label. Par ailleurs, c'est dans ce sens que Cactus a réitéré son refus d'importer de la viande d'agneau provenant de la Nouvelle-Zélande et décidé de réduire progressivement la commercialisation d'agneau provenant des îles britanniques.

Cette nouvelle filière de viande ovine locale et durable prend place à côté des filières de viandes porcine, bovine et de volaille provenant d'éleveurs luxembourgeois. À l'heure où la sensibilisation et la demande des consommateurs s'affirme de plus en plus, Cactus voit son engagement envers les producteurs locaux d'autant plus confirmé et montre une fois encore son attachement à l'agriculture locale.

Légende (de gauche à droite) : Paul Zeihen (Lëtzebuenger Schéifergenossenschaft), Jan Montens (Cactus SA), Philippe van Hasselt (Cactus SA), Marc Hoffmann (Cactus SA), Laurent Schonckert (Cactus SA) et Marc Vaessen (Lëtzebuenger Schéifergenossenschaft).

Contact Presse – Cactus S.A.

Service Relations Publiques

Tel. : (+352) 2828 3469

E-mail : pr@cactus.lu