

« Produit du terroir »

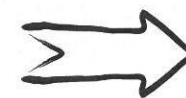
LES MEUNIERES SE FONT LABEL

Élément phare de notre alimentation,
le blé luxembourgeois est produit à 50 %
par le biais d'un label qualitatif.

Vous avez sans doute remarqué
un petit macaron « Produit du terroir »
sur certains paquets de farine ?

GUDD! vous explique
comment les meuniers l'obtiennent.

Le blé luxembourgeois
bénéficie du label
« Produit du terroir »



Une filière entièrement responsabilisée

Les moulins, forts de leur savoir-faire et de leurs connaissances en matière de mouture et de composition des grains, proposent une sélection affinée de grains de qualité aux agriculteurs. Ces derniers sont tenus au respect et à l'entretien de l'espace naturel : chaque année, 10 % des cultures de blé du label sont soumis à des

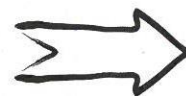
contrôles. Les boulangers labellisés s'engagent quant à eux à produire leur pain avec une farine d'origine 100 % luxembourgeoise, à respecter des circuits de transports courts, et à soutenir l'économie régionale. C'est le respect de tout ce processus qui permet d'assurer la qualité d'aliments essentiels, comme le pain.



Le concept : « Une culture raisonnée pour un blé de qualité »

Créé en 1995 par la Chambre d'agriculture, le label « Produit du terroir » s'applique aussi bien à la viande de bœuf qu'aux pommes de terre, au blé, à la farine et aux pains luxembourgeois. Valable pendant un an, il garantit une production 100 % luxembourgeoise des produits sur lesquels il est

apposé et une traçabilité complète. Dans le processus de production de la farine labellisée « Produit du terroir », une commission mise en place pour la gestion et le contrôle du label choisit chaque année des variétés de blé de la plus haute qualité, tout en tenant compte du terroir luxembourgeois.



Des conditions strictes

Pour bénéficier du label « Produit du terroir », les moulins s'engagent à remplir plusieurs critères :

- L'utilisation de semences certifiées luxembourgeoises
- La traçabilité du blé (documentation, certifications pour la sécurité alimentaire)
- L'interdiction d'épandage des boues d'épuration sur les cultures
- La limitation de l'utilisation d'engrais azotés et de produits phytosanitaires
- La livraison directe du blé au moulin pour éviter une contamination lors d'un stockage à la ferme
- La non-utilisation de pesticides de stockage



Qu'est-ce qu'une bonne farine ?

On détermine la qualité d'une farine à sa teneur en protéines : plus la quantité et la qualité de la protéine contenue dans un grain est grande, meilleure la farine sera. Le blé produit au Luxembourg présente une teneur en protéine moyenne autour de 13 %, contre environ 11 % dans le reste de l'Europe. Sur le plan qualitatif et nutritionnel, on peut donc dire que le Luxembourg produit aujourd'hui le meilleur blé d'Europe.



« Valoriser l'agriculture luxembourgeoise »

Meuniers de père en fils depuis 1704, la famille Müller a installé ses moulins à Kleinbettingen. Labellisées depuis 1999, ses infrastructures comptent parmi les plus modernes d'Europe.

Quels sont les avantages du label « Produit du terroir » ?

JEAN MÜLLER – Le label crée un cadre qui nous encourage à chercher de nouvelles variétés pour innover, renforcer la qualité de nos produits et adapter leur culture à nos terroirs. Notre souhait est de continuer à valoriser l'agriculture luxembourgeoise, qui a énormément à offrir tant au Luxembourg qu'à l'étranger.

Comment envisagez-vous l'avenir du label ?

JM – Nous sommes très satisfaits de la qualité des produits qui sont issus du programme, mais nous souhaiterions donner une plus grande visibilité au label. Notamment chez les boulangers, car ce sont eux qui utilisent la majorité de nos farines et c'est principalement par leur intermédiaire que nous pourrions informer les consommateurs. Nous souhaitons également introduire dans le label une proportion de farine issue de l'agriculture biologique.

Les Moulins de Kleinbettingen, en activité depuis 1704

Jean Müller
CEO

Edmond Müller
Administrateur-délégué