

Cactus & BioG, deux pionniers du bio au Grand-Duché de Luxembourg

Petit périple au cœur du bio à travers le pays ...

Par Dominique Coutant

Grâce à l'implication précieuse de Mesdames Karin Weber et Sandra Delattre, en leurs qualités respectives de directrice et de responsable communication chez Biogros, que nous avons pu découvrir les coulisses de cette entreprise. Avec le temps, Biogros est devenu un acteur incontournable de l'économie luxembourgeoise, un partenaire fiable et essentiel du groupe Cactus.

D'emblée, en sa qualité de gresse, la société Biogros, membre du groupe Oikopolis, c'est imposé comme une pièce maîtresse de l'échiquier économique et marchand luxembourgeois en matière de produits bio. Grâce à ses décisions, BioG se distingue par son soutien constant aux agriculteurs de la coopérative Biogros, offrant ainsi un solide appui à ces derniers.

Vue d'ensemble sur une société à multiples facettes

Plus concrètement, c'est à partir de sa base sise à Munsbach, siège d'Oikopolis itou, que l'entité Biogros gère une quantité importante du secteur bio du Grand-Duché, l'aidant de surcroît à se développer et à croître quotidiennement.

Biogros, comme Naturata Bio-Marchés ainsi que la laiterie BioG et deux fromageries fermières, appartient au groupe Oikopolis fondé par la coopérative BioG.

L'histoire commune entre Biogros et BioG remonte au début des années 90, et plus précisément en 1992, lorsqu'un projet a été mis en place pour faciliter la distribution des produits issus de l'agriculture biologique luxembourgeoise.

Les critères et les détails d'un label qualitatif

Reconnaisable par son logo rouge et blanc, le label BioG saute

littéralement aux yeux et fait foi d'une catégorie d'aliments sans conteste de haute qualité, respectueux de l'environnement et équitables. Autrement dit, en achetant un produit estampillé BioG, on offre une aide et un soutien de taille à l'agriculture paysanne locale ainsi qu'à ses fermes bio.

Pour l'anecdote, c'est en l'an 2000 que l'intermédiaire Biogros, aux côtés de la coopérative Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BioG), a créé un assortiment de produits bio éponymes. Ainsi, aussi bien le lait, le fromage, les céréales, la farine, les œufs et les carottes, ou encore les pommes de terre BioG s'avèrent des produits du terroir fabriqués au niveau régional par les membres de la coopérative et commercialisés sous la marque BioG, et ce, avec une gamme complète regroupant environ 500 produits.

Biogros s'approvisionne principalement en fruits et légumes frais du Luxembourg, mais aussi d'autres régions voisines ou plus éloignées selon la saison et la disponibilité des produits, privilégiant les transports écologiques comme le bateau pour réduire l'empreinte Carbonne.

En termes de chiffres, à proprement parler, seulement 6% des surfaces agricoles du pays sont exploitées selon les normes biologiques. Cependant, étant la taille modeste du pays, il est parfois difficile de satisfaire une demande de produits bio en constante augmentation. C'est pourquoi, au fil du temps, la coopérative s'est associée, à d'autres entreprises de la Grand-Région.

En outre, dans le souci d'offrir une diversité de produits à travers les quatre saisons de l'année, Biogros n'hésite pas à collaborer avec des entreprises plus lointaines géographiquement, mais choisies avec soin. À ce sujet, l'on peut citer par exemple des produits englobant des tomates d'Espagne ou du café pé-



Ci-contre, de gauche à droite, Alex Schanck, Karin Weber, Jos Schanck, Sandra Delattre & Ader Schanck, tous partenaires déterminés pour défendre une agriculture bio et saine.

Photos: C.

ruvien. L'objectif étant de compléter la gamme BioG par le biais de produits bio supplémentaires, purement régionaux, capables de pallier leur déficit en cas de demande bien précise, et de démontrer de facto aussi bien l'essor constant de l'agriculture bio au Luxembourg que la nécessité progressive de la mise en place de structures de transformation adéquates in situ.

Bien plus qu'un acronyme, le label BioG symbolise la confiance et le partenariat à long terme. En cas de difficulté, les solutions sont recherchées de manière collaborative afin de garantir l'équité, notamment en termes de prix, et ce, parce que BioG n'est pas uniquement synonyme de commerce de fruits et de légumes, ou encore de produits laitiers.

En effet, depuis le début de la collaboration en 1994, toute une gamme de produits divers et variés a été élaborée pour finir par prendre l'envol que l'on connaît de nos jours. Résultat: aujourd'hui, l'on retrouve plus que 300 produits BioG dans les rayons de Cactus, allant de ceux issus du verger et du potager aux

produits laitiers, en passant par des plats préparés et prêts à consommer (salades, soupes et vinaigrettes, entre autres), sans oublier des produits secs.

Ce développement s'est concrétisé au fil du temps grâce à une étroite collaboration entre Cactus et ses fournisseurs. La chaîne de supermarchés Cactus et Biogros partagent la même vision et continuent d'avancer ensemble dans cette direction. Ainsi, dans la pratique, toute suggestion d'intégration d'un nouveau produit dans la distribution fait automatiquement l'objet d'une étude approfondie. Cette analyse prend en compte son potentiel et sa pertinence commerciale, ainsi que sa faisabilité au sein du réseau. Tout cela est fait en tenant compte des préférences des consommateurs et en adaptant l'offre à leurs goûts.

S'agissant des agriculteurs BioG, ceux-ci ne sont pas en reste par rapport au support qui leur est offert. En effet, peu importe la provenance d'un produit BioG, une part non négligeable des retours financiers est instantanément réinjectée au profit des producteurs BioG, garantissant de ce fait la viabilité et la longé-

vie d'une activité se voulant durable, et toujours renforcée ponctuellement, mais régulièrement, au stade de son processus de distribution.

Une production idéale en symbiose avec la nature

Parfait symbole du genre et précurseur en la matière, la ferme biodynamique Schanck-Haff visait au départ à créer une entreprise agricole durable, préservant de fait l'environnement naturel et utilisant des énergies renouvelables.

Ce modèle agricole repose sur les principes de l'agriculture biodynamique, certifiée par le label «Demeter», (marque de certification internationale, créée en 1928 pour les produits issus de méthodes agricoles respectueuses de la nature. Le dévouement de ladite ferme à la connaissance et à l'innovation a ainsi permis à l'agriculture biodynamique locale de prendre son envol et de fonctionner pleinement depuis près de quatre décennies.

À Hupperdange, la ferme est pourvue d'une étable abritant un cheptel d'une quarantaine de



Les pommes de terre à cuisson ferme Nicola et Belinda sont également cultivées dans la ferme d'Hupperdange.

vaches, chacune s'avérant aussi essentielle que précieuse pour l'exploitation familiale, mais également en raison de leur rôle bénéfique dans la production de lait. C'est notamment ce même lait qui, en grande partie, va subir une transformation et jouer un rôle majeur dans la composition du fromage «Eisleker Kéis», vendu dans le rayon fromagerie biologique de BioG. Grâce à une qualité supérieure et à un aspect singulier propre à la production artisanale, les produits finis revêtent en quelque sorte un caractère alimentaire personnalisé et beaucoup plus sain.

Depuis une trentaine d'années, la ferme Schanck-Haff cultive également des carottes, des variétés solides et au goût agréable, en utilisant des méthodes agricoles respectueuses des sols, par le truchement de cultures polyvalentes, l'usage du treillis et des engrais organiques qui nourrissent les micro-organismes afin de générer un sol humide.

Entreprise familiale typique et lauréate du premier prix de l'environnement en 1986, la ferme Schanck, applique simplement les principes de l'agriculture biologique. Membre de la coopérative BioG, la ferme Schanck-Haff est l'une des premières exploitations biologiques du paysage luxembourgeois, axée autour de la fertilité des sols et du bien-être des animaux, et met un point d'honneur à produire du lait Demeter non traité

artificiellement depuis 1989. La ferme est aussi et surtout connue pour son fromage «Eisleker Kéis», fabriqué à partir du lait frais Demeter fourni à la coopérative BioG. La transformation naturelle du lait permet de garantir une parfaite traçabilité et une authenticité totale des produits. Pour la fabrication du fromage, la présure naturelle, du sel de mer ainsi que les herbes et épices bio sont utilisés. Ensuite, un affinage de plusieurs semaines à plusieurs mois, le fromage développe un goût délicat et raffiné, en particulier avec le «Haarden», plus fort et plus puissant, en raison de sa longue maturation.

Le fromager prend soin du fromage en le retournant et en le frottant avec de l'eau salée pour obtenir une belle croûte. La fromagerie locale propose des rondes de fromage, des blocs, des tranches, des cubes et du fromage râpé pour divers plats. En chiffres, grâce aux 40 vaches rouges à comes qu'éleve la ferme Schanck-Haff, ce ne sont pas moins de 250.000 litres de lait Demeter qui sont produits annuellement sur place, dont 200.000 litres sont destinés à la production de fromage.

Bien certifié et emballé, c'est mieux consommer

BioG et Biogros en collaboration avec Cactus ont mis en place un système d'emballage plus durable et plus écologique pour met-

tre en valeur leurs produits. Pour ce faire, l'on utilise des étiquettes claires et des emballages transparents, conformes aux règles strictes de la réglementation européenne relative aux produits biologiques.

Chez Biogros, on transforme également les produits en interne, par exemple en produisant des fruits et légumes et en confectionnant des plats prêts à consommer, froids ou à réchauffer, livrables sur des courtes périodes, de sorte à assurer une fraîcheur et un degré gustatif des mets optimaux. Les salades ainsi que d'autres fruits sont découpées et nettoyées bien scrupuleusement avant leur séchage et leur conditionnement. Idem pour d'autres légumes et fruits, respectivement répartis, triés, pesés, emballés et étiquetés à leur tour préalablement à leur acheminement dans les magasins partenaires ainsi que dans les supermarchés Cactus.

L'emballage est un autre aspect crucial du conditionnement des produits, car il peut être réutilisé plusieurs fois et permet ainsi de préserver les ressources. En ce qui concerne les jus, BioG a choisi d'utiliser du verre, qui garantit une neutralité chimique parfaite. Par ailleurs, il existe une autre option, à savoir: l'emballage composite, lui-même un tantinet plus léger et plus facile à transporter.

Une conviction partagée et des actions à l'unisson

Pour ses emballages, Biogros et Cactus, se sont engagés ensemble dans l'utilisation d'emballages respectueux de l'environnement. Ils ont même commencé à utiliser film biodégradable certifié «compostable à la maison et au jardin» fabriqué à base de fibres de bois, autrement dit un matériau renouvelable. Nul doute que ce type d'emballage en cellulose 100 % recyclable est synonyme de progrès indéniables en termes de qualité du matériau et de recyclage naturel, contribuant alors à une économie naturelle qui préserve les ressources et l'environnement.

Qui plus est, le papier d'emballage est un matériau naturel et respectueux de l'environnement en raison de sa nature renouvelable et de sa facilité de réutilisation ou de retraitement.



Depuis une trentaine d'années, au Schanck-Haff, l'on cultive des carottes particulièrement goûteuses provenant d'une variété à graines solides issues de la sélection biodynamique.

De facto, celui-ci se décompose rapidement dans la terre et au moyen des bactéries, sans laisser de traces dans l'environnement.

Aussi, ce genre d'emballage offre des avantages certains, rien d'étonnant à ce qu'il soit de plus en plus plébiscité en facilitant le conditionnement des fruits et des légumes dans des cartons ou des banderoles intégralement en papier FSC (Forest Stewardship Council).

Comme chacun sait, les emballages jouent un rôle déterminant dans la conservation et la protection des produits frais, mais aussi dans l'indication de leur origine. C'est dans cette logique que Biogros et Cactus, partenaires depuis des décennies, ont opté pour des matériaux durables et respectueux de l'environnement. Leur vision est claire: préserver la planète tout en garantissant un emballage optimal pour les produits issus de l'agriculture biologique.

Les emballages jouent un rôle clé non seulement dans la conservation et la protection des pro-

duits, mais aussi dans leur identification. Cactus et Biogros, fidèles à leur engagement environnemental, ont opté pour des emballages durables, permettant également clairement les produits bio des non-bio dans les rayons. Et, c'est dans cette optique foncièrement altruiste et visionnaire que Biogros et Cactus se sont lancés ce fantastique défi il y a déjà un quart de siècle de cela. Parce que le seul fait de se soucier de l'environnement à long terme dépasse de loin le simple stade de la production et de l'exploitation des champs.

Il s'agit de sensibiliser les consommateurs sur l'importance des modes de consommation durables et de la préservation des écosystèmes. En vérité de faire en sorte que tout le monde se sente concerné, y compris les clients dans leur mode de consommation et dans leur manière d'appréhender visuellement les produits disposés dans les rayons et sur les étales, en adéquation avec leurs contenus et leurs bienfaits.

«fair&associative»

■ «En se référant au logo «fair&associative» figurant, entre autres, sur le fromage «Eisleker Kéis» (ayant été lui-même produit au Schanck-Haff), force est de constater – preuve à l'appui – un authentique travail en commun à part entière, et ce, de la base, c'est-à-dire au niveau des animaux que sont les vaches laitières productrices et des travailleurs spécialisés dans la transformation de la matière première, en passant par les différents distributeurs et vendeurs et, bien sûr, jusqu'aux consommateurs finaux fréquentant les nombreux points d'achat.»



Les emballages en cellulose sont 100 % biodégradables, et donc à ne pas jeter dans la poubelle classique...



La ferme biodynamique Schanck-Haff est aussi surtout connue pour son «Eisleker Kéis», un fromage fabriqué à partir de lait frais Demeter pour la coopérative BioG...



En fonction de la saison et de la disponibilité, Biogros fournit à ses clients des fruits et légumes frais provenant du Luxembourg (et d'ailleurs).



Alex Schanck s'est engagé en 2022 dans la reprise de l'exploitation agricole et investit sans cesse dans l'amélioration du bien-être des animaux.