



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Administration des services techniques
de l'agriculture

Biologischer Landbau

Einkaufsführer

L'Agriculture biologique

Guide d'achat



2020



Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|----|
| Einleitung / Introduction..... | 2 |
| Was ist biologischer Landbau? | |
| Qu'est-ce que l'agriculture biologique? | 4 |
| Biolandwirtschaft und ihre Produkte | |
| Agriculture biologique et ses produits | 7 |
| In Luxemburg... / Au Luxembourg.... | 18 |
| Biohöfe / Fermes Bio | 19 |
| Naturkostläden / Magasins Bio..... | 32 |
| Verarbeiter / Transformateurs | 39 |
| Bio im Supermarkt | |
| Produuits biologiques dans les supermarchés..... | 41 |
| Ferien auf dem Bauernhof / Vacances à la ferme | 43 |
| Schulbauernhöfe / Fermes pédagogiques | |
| Schulgärten / Jardins pédagogiques..... | 44 |
| Restaurants | 45 |
| Kontrolle / Contrôle..... | 46 |
| Kennzeichnung von Bio-Produkten | |
| Étiquetage des produits biologiques | 49 |
| Kontaktadresse der zuständigen Behörde | |
| Contact de l'autorité compétente..... | 55 |
| Nützliche Adressen und Links | |
| Adresses et liens utiles..... | 56 |
| Notizen / Notes..... | 59 |

Einleitung

Neun von zehn Verbrauchern kaufen zumindest gelegentlich Bio-Lebensmittel ein. Die Gründe dafür sind unterschiedlich: Bio-Kunden wollen gesunde, rückstandsarme Lebensmittel einkaufen. Sie wollen eine artgerechte Tierhaltung und regionale Bio-Bauern unterstützen. Der Öko-Landbau als Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz spielt ebenfalls eine wichtige Rolle als Kaufmotiv.

Diese Umfrage zeigt aber auch Unsicherheit. Zwei Drittel der Befragten wünschen sich weitergehende Informationen. Viele zweifeln daran, ob da, wo „Bio“ drauf steht, auch „Bio“ drin ist. Ob die Kontrollen (vor allem im Ausland) ausreichen und ob Bio-Lebensmittel ihren Preis tatsächlich wert sind.

Mittlerweile zählt das Großherzogtum Luxemburg 105 Produzenten die insgesamt 5817 Hektar Land nach den Regeln der biologischen Landwirtschaft bewirtschaften. Des Weiteren haben sich 161 Verarbeiter und Händler dazu verpflichtet, die biologischen Rohstoffe nach strengen Kriterien zu veredeln und zu vermarkten. Sieben Firmen importieren derzeit biologische Produkte aus Nicht-EU Ländern nach Luxemburg.

Dieser Einkaufsführer beinhaltet nicht nur die Kontaktadressen der Bio-Bauern und Naturkostläden, sondern stellt auch die Regeln vor, die die Unternehmen in der biologischen Landwirtschaft einhalten müssen. Die Kontrollen im Bio-Bereich, die Kennzeichnung der Bio-Produkte sowie nützliche Adressen und Links runden dieses Angebot ab.

Introduction

Selon un sondage récent, neuf consommateurs sur dix déclarent consommer occasionnellement des produits biologiques. Les raisons pour ce choix sont diverses : les consommateurs souhaitent acheter des aliments sains et pauvres en résidus de pesticides. Le respect du bien-être animal et le soutien des agriculteurs régionaux sont d'autres dimensions dans la décision d'achat. Finalement, l'agriculture biologique est perçue comme ayant un rôle déterminant dans la protection de l'environnement et du climat.

Cette étude a néanmoins aussi mis en évidence des incertitudes quant au niveau de la fiabilité des contrôles dans le secteur biologique, surtout à l'étranger. De même, l'exactitude de l'étiquetage ainsi que la justification du prix élevé des aliments biologiques sont des éléments souvent remis en question par les consommateurs.

En tout, deux-tiers des personnes interrogées souhaitent obtenir davantage d'informations sur ce mode de production.

Selon les derniers chiffres disponibles, le Luxembourg compte 105 producteurs cultivant 5817 hectares de surface agricole. D'autre part, 161 transformateurs et distributeurs se sont engagés à valoriser et à commercialiser les matières premières biologiques selon des critères stricts. Sept entreprises spécialisées dans l'importation de produits biologiques en provenance de pays hors-UE complètent le secteur de l'agriculture biologique au Grand-Duché de Luxembourg.

Ce guide d'achat présente non seulement un recueil d'adresses des exploitations et magasins biologiques, mais aussi les règles strictes à respecter par les agriculteurs et les transformateurs.

Un mot sur les contrôles et l'étiquetage des produits biologiques ainsi qu'une liste de contacts utiles complètent ce guide afin de mieux guider les consommateurs dans leur choix quotidien.

Was ist biologischer Landbau?

Biologischer Landbau ist die kontrollierte Erzeugung frischer und schmackhafter Nahrungsmittel. Bio-Landbau verwendet Methoden, die im Einklang stehen mit der Natur, beispielsweise durch die Verwendung natürlicher Betriebsmittel, und die in besonderem Maße Rücksicht nehmen auf das Wohlergehen der Tiere. Biologischer Landbau bietet ländlichen Gebieten neue Entwicklungsmöglichkeiten. Die Vorteile des biologischen Landbaus sind inzwischen

schen in der ganzen EU bekannt, dementsprechend nehmen Produktion und Absatz biologischer Erzeugnisse zu. Es gibt viele Absatzwege für die breite Angebotspalette biologischer Produkte: Direkt vom Erzeuger, auf Bauernmärkten, Abonnements von Gemüse- und Obsttümern, Bioläden, Supermärkte und Restaurants. Produkte, die als „ökologisch“, „biologisch“ oder mit einem Kürzel wie „öko“ oder „bio“ bezeichnet werden und das EU-Bio-Logo

oder ein staatliches oder privates Bio-Zeichen tragen, müssen als Minimum die strengen Produktionsvorschriften der EU erfüllen. Nach diesen sind in landwirtschaftlichen Betrieben nur gemäß EG-Öko-Verordnung zugelassene Produktionsmittel erlaubt, auch in Tierzucht und Pflanzenbau müssen bestimmte Bedingungen erfüllt werden.

In der Verarbeitung werden besondere Vorgehensweisen verlangt, biologische Nahrungsmittel müssen ohne Zuhilfenahme von künstlichen Geschmackstoffen, Geschmacksverstärkern, Farbstoffen oder Süßstoffen hergestellt

werden. Genetisch veränderte Organismen (GVOs) sind nicht erlaubt in biologischen Futter- und Nahrungsmitteln. Dies betrifft sowohl in der EU hergestellte ökologische Erzeugnisse als auch entsprechende Importe.

Alle im Bio-Bereich tätigen Betriebe werden mindestens einmal jährlich in Hinblick auf die Erfüllung der Bio-Vorschriften überprüft. Dank dieser Kontrollen kann man beim Kauf biologisch gekennzeichneter Produkte sicher sein, dass von ihrer Erzeugung nicht nur Umwelt, Tiere, der ländliche Raum profitieren, sondern am Ende auch der Verbraucher.

Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique est un mode de production certifiée d'aliments savoureux et authentiques, au travers de méthodes agricoles respectueuses de l'environnement et du bien-être des animaux, et créatrices de nouvelles opportunités pour les communautés rurales. Elle met l'accent sur l'utilisation de matières premières naturelles plutôt que d'additifs artificiels. La

production et la consommation de produits biologiques se développent au travers de l'UE, à mesure que les avantages de la production biologique deviennent mieux connus. Un large éventail de produits biologiques est disponible au travers de divers canaux de distribution, de la ferme où ceux-ci sont produits, des marchés fermiers et de la vente directe en porte-à-porte

par les agriculteurs, aux boutiques spécialisées, aux supermarchés et aux restaurants. Tout produit portant la mention «biologique» ou l'abréviation «bio», et qui porte un logo biologique national ou privé, ou encore celui de l'UE, doit à tout le moins être produit conformément aux règles strictes de l'UE. Celles-ci permettent uniquement l'utilisation des substances autorisées dans les exploitations agricoles concernées, exigent l'application des méthodes reconnues pour les cultures et l'élevage du bétail, et imposent des procédures spécifiques de transformation. Aucun arôme artificiel, exhausteur de goût, colorant ou édulcorant ne peut intervenir dans la fabrication des aliments biologiques. Les organismes génétiquement

modifiés (OGM) sont bannis de l'alimentation des élevages biologiques ainsi que des processus de transformation des aliments biologiques. Cela s'applique tant aux produits biologiques produits à l'intérieur de l'UE qu'aux produits biologiques importés. Une fois par an au minimum, les exploitants du secteur biologique font l'objet d'une inspection approfondie visant à démontrer leur conformité aux règles en matière d'agriculture biologique. Ces inspections vous offrent la certitude, lors de l'achat de produits présentés comme biologiques, que la production de ces derniers aura été bénéfique pour l'environnement, pour les animaux, pour les communautés rurales et à plus long terme, pour vous-même.

Biologische Molkereiprodukte

Molkereiprodukte wie Milch, Butter, Joghurt und Käse gibt es auch in Bio-Qualität. Sie werden aus der besten Milch biologisch gehaltener Tiere hergestellt. Wünsche der Verbraucher, Innovationen der Erzeuger, regionale Traditionen und Eignung prägen hier die Angebotspalette. Unter den Bio-Käsesorten findet sich zum Beispiel ein breites Spektrum europäischer Spezialitäten. Biologisch gehaltene Tiere werden mit hochwertigem biologisch erzeugtem Gras und Raufutter ernährt, ganz ohne GVOs. Sowohl die Form der Unterbringung im Stall als auch die Gestaltung des Bewegungsraums im Freien berücksichtigt die körperlichen Bedürfnisse der jeweiligen Tierart.

Hörner werden im Normalfall nicht entfernt, Einzelunterbringung oder ständiges Anbinden sollten nicht vorkommen. Biologisch erzeugte Molkereiprodukte werden gemäß allgemeiner Sicherheitsvorschriften hergestellt und enthalten keine künstlichen Geschmacks- und Süßstoffe.



Produits laitiers biologiques

Les produits laitiers biologiques, dont notamment le lait, le beurre, le yaourt et le fromage, sont produits à partir du lait issu d'animaux élevés selon les règles de l'agriculture biologique. L'éventail proposé reflète les préférences du consommateur, les innovations des producteurs ainsi que

les traditions et les spécificités régionales. Par exemple, les fromages biologiques recouvrent un large éventail de spécialités européennes. Tous les animaux élevés selon les règles de l'agriculture biologique sont nourris d'herbes et de fourrages biologiques de qualité supérieure, et exempts d'OGM. Le bétail bénéficie de litières et d'abris adaptés, et de l'accès à des pâtures et à des enclos à ciel ouvert. Il est donc satisfait à l'ensemble de leurs besoins physiologiques. D'une manière générale, ceux-ci ne sont pas privés ni de leurs cornes ni de leur queue, et ne sont ni attachés ni isolés.

Les produits laitiers biologiques sont produits conformément aux spécifications de sécurité et de protection du consommateur, et ne contiennent aucun arôme artificiel ni édulcorant.



Bio-Brot und Korn

Getreidearten wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Reis leisten einen großen Beitrag zu Europas Ernährung. Ohne sie müssten wir auf italienische Pasta, französisches Baguette, tschechische Klöße, deutsches Brot und belgisches Bier verzichten.

Bei der Erzeugung dieser Grundstoffe berücksichtigen Bio-Bauern die Belange der Umwelt und der Tiere. Zur Verbesserung der Bodenfruchtbarkeit setzen sie statt auf chemisch-synthetischen Dünger auf Grün- und Stalldünger, Kompost und anderes organisches Material. Im biologischen Landbau stützt sich Pflanzenschutz auf vorbeugende Maßnahmen, regelmäßigen Fruchtwechsel, Anbau von an den Standort angepasster Sorten, mechanische oder thermische Unkrautbekämpfung sowie den Einsatz natürlicher Schädlingsbekämpfung.

Bio-Bier und Bio-Brot müssen mit Hilfe GVO-freier Hefe hergestellt werden. Bio-Getreide ist auch oft Zutat in weiterverarbeiteten Bio-Nahrungsmitteln und Getränken.



Pain et céréales biologiques

Les céréales comme le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre et le riz contribuent pour une grande part à l'alimentation européenne. Sans elles, les pâtes italiennes, la baguette française, les «dumplings» tchèques ou les bières belges n'existeraient pas.

Les agriculteurs biologiques fournissent ces matières premières dans le respect de l'environnement et des animaux. En lieu et place de fertilisants chimiques, ils utilisent du fumier issu



de l'exploitation, du compost et d'autres substances organiques afin d'améliorer la fertilité du sol. Dans le cadre de l'agriculture bio-

logique, la protection des cultures repose sur des mesures préventives, sur la rotation adéquate des cultures, sur la culture de variétés adaptées aux conditions locales, sur un désherbage mécanique ou physique de même que sur l'utilisation de méthodes naturelles de contrôle des nuisibles.

Les bières et le pain biologiques doivent être fabriqués à partir de levures biologiques exemptes d'OGM. Les céréales biologiques entrent fréquemment dans la composition d'autres aliments et boissons biologiques transformés.

Bio-Fleisch, Fisch und Eier

Wer Bio-Fleisch, Fisch und Eier kauft, tut damit nicht nur sich etwas gutes, sondern auch den betreffenden Tieren. Alle Fleischsorten, die von den Verbrauchern in der EU nachgefragt werden, gibt es aus biologischer Haltung, unter anderem Lamm, Rind, Hähnchen, Schwein und getrocknete und geräucherte Fleischwaren wie etwa Schinken oder Wurst. In der biologischen Tierhaltung leben die Tiere so artgerecht wie



möglich. Sie haben Auslauf an der freien Luft, regelmäßig Bewegung und erhalten GVO-freies, gemäß EG-Öko-Verordnung erzeugtes Futter. Logos und Etiketten machen es leicht, beim Einkaufen Fleisch, Fleischwaren, Fisch und Eier aus biologischer Erzeugung zu finden.

Viande, poisson et œufs biologiques

L'achat de viande, de poisson et d'œufs biologiques ne profite pas qu'à vous-même mais également aux animaux concernés. L'agriculture biologique produit l'éventail complet des viandes demandées par les consommateurs de l'UE, y compris l'agneau, le boeuf, le poulet, le porc et les saucisses comme par exemple les saucisses et le jambon.

La vie des animaux élevés selon les règles de l'agriculture biologique est aussi proche que possible de leur vie à l'état sauvage. Les animaux ont accès à des espaces en plein air pour se mouvoir et reçoivent une nourriture exempte d'OGM conformé-



ment aux normes de l'agriculture biologique. Les viandes, les saucisses, les poissons et les œufs issus de l'agriculture biologique sont aisément identifiables sur le marché au travers des logos et de l'étiquetage.

Bio-Obst und Gemüse

Ganz gleich, ob von der Rebe, von Busch oder Baum gepflückt: Bio-Obst und Gemüse sind ein authentischer und schmackhafter Teil unserer Ernährung. In ihnen zeigen sich die unverfremdeten Gaben der verschiedenen Klimazonen. Für ihren Anbau werden nur natürliche Produktionsmittel wie Sonne, Wasser und natürliche



Dünger verwendet. Beim Bio-Landbau hängen Qualität und Quantität des Ertrags von der Fruchtbarkeit des Bodens ab. Chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel werden beim Anbau von Bio-Obst und Gemüse nicht eingesetzt. Mehrjährige Fruchfolgen, Leguminosen, Kompost, Grün- und Stalldünger werden zur Steigerung der Bodenfruchtbarkeit verwendet. Bio-Bauern hegen den Boden in besonderem Maße, nicht nur die Pflanzen. Ein fruchtbare Boden bringt kräftige und gesunde Pflanzen hervor. Zum Verkauf im Supermarkt werden Bio-Obst und Gemüse verpackt oder lose angeboten, getrennt von konventi-

onellem Obst und Gemüse. Auf den Bio-Etiketten findet man oft die Namen verschiedener Sorten. Viele Bio-Bauern verkaufen ihr Obst und Gemüse auch gern auf Bauernmärkten, an Erzeugerständen am Straßenrand oder direkt ab Hof. Die Produkte sind auch in einer großen Zahl verarbeiteter Lebensmittel erhältlich.

Fruits et légumes biologiques

Issus de plantes grimpantes, de buissons ou d'arbres, les fruits et légumes biologiques sont authentiques et savoureux, quelque soit votre régime. Ils reflètent la générosité des différentes zones climatiques. Ils se développent à l'aide d'éléments naturels tels que la lumière du soleil, l'eau et de matière organique. Dans le cadre de l'agriculture biologique, la qualité et la quantité du rendement dépendent de





la fertilité du sol. Les fruits et légumes biologiques sont cultivés sans fertilisants chimiques ni pesticides. La rotation pluriannuelle des cultures ainsi que l'utilisation de légumineuses, de compost ainsi que de fumier issu de l'exploitation permettent d'enrichir le sol. Les agriculteurs biologiques parlent de nourrir le sol plutôt que de simplement nourrir les cultures. Un sol fertile apporte des cultures solides et saines. Les fruits et légumes biologiques sont idéalement cultivés en saison et vous sont fournis au moment correspon-

dant de l'année. Les fruits et légumes biologiques sont présentés emballés ou non et sont séparés des autres fruits et légumes dans les supermarchés. Les noms de différentes marques figurent fréquemment sur l'étiquetage indiquant qu'il s'agit de produits biologiques. De nombreux agriculteurs aiment vendre leur production biologique sur des marchés fermiers, dans des échoppes en bord de route ou dans des magasins à la ferme. Ils se retrouvent également dans un large éventail de produits transformés.

Importierte biologische Produkte

Biologische Erzeugnisse sind fester Bestandteil des internationalen Marktes für Nahrungsmittel geworden. Von außerhalb der EU (also aus den sogenannten Drittländern) importierte biologische Erzeugnisse unterliegen denselben oder gleichwertigen Produktions- und Kontrollvorschriften wie die heimischen Erzeugnisse. Einige der Drittländer verfügen bereits über von der Europäischen Kommission anerkannte Bio-Vorschriften. Erzeugnisse aus diesen Ländern können mit gleichwertigen Garantien eingeführt werden. Einführen aus anderen Drittländern benötigen eine Zulassung durch die zu-

ständigen Behörden der Mitgliedsländer, ehe diese Produkte auf dem europäischen Markt als biologisch vertrieben werden können.



Produits biologiques importés



Les produits biologiques font désormais partie du marché alimentaire international. Les produits biologiques qui entrent dans l'UE (en provenance de pays tiers) doivent respecter des normes identiques ou équivalentes à celles imposées aux produits biologiques en provenance de l'UE en matière de production et d'inspection. Quelques pays tiers ont

déjà été reconnus par la Commission européenne comme possédant des règles biologiques équivalentes, de sorte que leurs produits peuvent entrer dans l'UE en offrant toutes les garanties exigées par les consommateurs. Pour les autres pays tiers, les importations de produits biologiques doivent obtenir une autorisation des États membres avant que lesdits produits ne puissent être commercialisés sur le marché européen en tant que produits biologiques.

Biologische Getränke

Bio-Landbau bringt nicht nur leckeres Essen auf den Teller, sondern füllt auch unsere Gläser und Tassen mit einer breiten Palette köstlicher Getränke. Bio-Orangensaft, Kaffee, Tee und Bier werden gemäß den Bio-Vorschriften hergestellt. Säfte z. B. werden aus Früchten gepreßt, die ohne chemisch-synthetischen Dünge- und Pflanzenschutzmittel heranwachsen. Bei der Verarbeitung von Bio-Getränken kommen überwiegend biologische Zutaten zum Einsatz, unter Verzicht auf künstliche Geschmacks- und Süßstoffe.

Boissons biologiques

Non seulement l'agriculture biologique met des aliments délicieux sur votre table mais elle peut également remplir votre verre ou votre tasse d'un large éventail de boissons savoureuses. Les jus de fruits, le café, le thé et la bière biologiques sont produits conformément aux règles de l'agriculture biologique. Les jus, par exemple, sont issus de fruits cultivés sans fertilisants artificiels ni pesticides. Au niveau de la transformation, les boissons biologiques sont principalement produites à l'aide d'ingrédients biologiques et sans arôme artificiel ni édulcorant.



Verarbeitete biologische Erzeugnisse

Biologische Grundprodukte wie Obst und Gemüse kann man oft direkt vom Erzeuger genießen. Veredelte biologische Erzeugnisse wie Brot, Molkereiprodukte, Nudeln, Olivenöl, Tomatensoße, Schinken, Wurst, Marmelade, eingemachtes Gemüse, Fertiggerichte, Frühstücksflocken und Bier werden jedoch für Sie zubereitet. Ziel der Hersteller verarbeiteter biologischer Lebensmittel ist es, uns mit unverfälschten und schmackhaften Erzeugnissen zu versorgen. Sie wählen Rohstoffe höchster Qualität von kontrollierten Bio-Bauernhöfen und erhalten deren ursprüngliche Eigenschaften durch strenge Einhaltung der Vorschriften zur biologischen Herstellung und den vollständigen Verzicht auf künstliche Geschmacks und Farbstoffe. Sie entscheiden sich in erster Linie für die Verwendung von Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs. Verarbeiter und Händler müssen sich, genau wie auch die Biobauern, entsprechenden Bio-Kontrollen unterziehen.

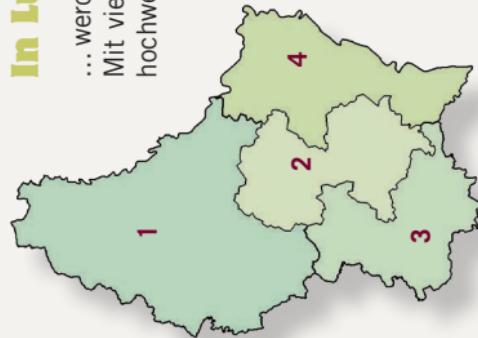




Produits biologiques transformés

Vous pouvez fréquemment profiter des produits biologiques de base comme les fruits et les légumes directement à la ferme où ils sont produits. Mais les produits biologiques transformés, comme le pain, les produits laitiers, les pâtes, l'huile d'olive, la sauce tomate, le jambon, les saucisses, la confiture, les légumes marinés, les plats préparés, les céréales et la bière font l'objet d'une préparation soignée pour votre plaisir. Le secteur de la transformation des produits biologiques vise à vous proposer une production authentique et savoureuse. Les intervenants du secteur biologique de la transformation alimentaire recherchent des matières premières de la plus haute qualité auprès d'exploitations agricoles certifiées biologiques. Ils en préservent les qualités authentiques par l'exclusion de tout arôme artificiel ou colorant, et par le respect strict de la réglementation applicable à la production biologique. Ils ont fait le choix d'utiliser des ingrédients d'origine principalement agricole. Tout comme les exploitants agricoles, les transformateurs et les distributeurs font l'objet d'inspections régulières.

In Luxembourg ...



... werden 4,42% der landwirtschaftlichen Nutzfläche ökologisch bewirtschaftet. Mit viel Wissen und persönlicher Energie erzeugen Biobauern und Biogärtner hochwertige Lebensmittel, die ständig kontrolliert werden.

Auch Naturkostgeschäfte, Bio-Bäckereien, Bio-Fleischereien sowie Restaurants bieten Ihrer Kundschaft mit viel Sorgfalt zubereitete Bio-Produkte an.

Adressen zu Schulbauernhöfe und Ferien auf dem Bauernhof runden das Angebot dieses Einkaufsführers ab.

Au Luxembourg ...

... 4,42% de la surface agricole utile sont cultivées selon la méthode de l'agriculture biologique.

Les agriculteurs et maraîchers biologiques, avec leurs connaissances techniques et leur engagement personnel, produisent des aliments biologiques de haute qualité, qui sont régulièrement contrôlés.

Les magasins biologiques, les boulangeries biologiques, les boucheries biologiques ainsi que les restaurants vous proposent des produits biologiques, préparés avec le plus grand soin.

Des adresses d'écoles à la ferme et de vacances à la ferme complètent l'offre de ce guide d'achat.

Die Regionen

1 Norden / Nord

2 Zentrum / Centre

3 Süden / Sud

4 Osten / Est

Biohöfe – Fermes Bio

| | | | |
|--|--|--|---|
|  Getreide Céréales |  Gemüse Légumes |  Säft Jus |  Wein Vin |
|  Milch Lait |  Kräuter Fines herbes |  Marmelade confiture |  Honig Miel |
|  Fleisch / Wurst Viande / Saucisse |  Blumen Fleurs |  Saatgut Semeences |  Masthähnchen Poulets de chair |
|  Ziegenkäse Fromage de chèvre |  Obst Fruits |  Eier Œufs |  Verkauf nach tel. Abspr. Contact téle. pr. vente |
|  Kartoffeln Pomme de terre |  Brot Pain |  Käse Fromage |  Hofladen Magasin de ferme |

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag
Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche
jede 1., 2., 3., 4. Woche im Monat

(1) (2) (3) (4)

EU-bio

Bio-Lëtzeburg
demeter

Biomaufer

Diese Betriebe befolgen die Richtlinien der EU für Biolandwirtschaft
Ces exploitations respectent le cahier de charges de l'UE pour l'agriculture biologique
Diese Betriebe befolgen die Richtlinien der EU und des Anbauverbandes Bio-Lëtzeburg asbl.
Ces exploitations respectent le cahier de charges de l'UE et de l'association Bio-Lëtzeburg asbl.
Diese Betriebe befolgen die Richtlinien der EU und des Verbandes demeter
Ces exploitations respectent le cahier de charges de l'UE et de l'association demeter

Diese Betriebe befolgen zusätzlich die Richtlinien der Vereinigung Biomaufer.
Ces exploitations respectent aussi le cahier de charges Biomaufer.

Die Umstellung auf biologische Landwirtschaft dauert 2 Jahre, außer im Obstbau und Weinbau beträgt sie 3 Jahre.
La période de conversion s'étend sur 2 ans; sauf pour l'arboriculture et la viticulture, la durée est de 3 ans.

| Online-Shop Boutique online | @ | Demo | Demonstrationbetrieb Ferme de démonstration |
|--------------------------------|---|------|--|
|--------------------------------|---|------|--|

Biohöfe – Fermes Bio

Biohöfe - Fermes Bio

Zentrum /Centre

20

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte / Produits disponibles; Öffnungszeiten / Heures d'ouverture; |
|---|--|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------|--|
| Bertrand-Graf Jean-Pierre | 100, rue Andethana 6970 Hostert | 34 00 56 34 00 56 | 2001 | Bio-Lëtzeburg | 📞 | .apple. Brantwein / Eau-de-vie |
| Bertrand-Bauer Germaine | 10, rue de Mensdorf 5380 Uebeschen | 35 86 59 | 2006 | EU-bio Biomautel | 📞 | .apple. Hoffladen / Vente à la femme: 2,5 : 16:00-19:00, Marktstand / Marché: Luxembourg: 3,6 08/01-13/00; Diekirch: 2/08/00-12:00, Ettelbrück: 5/08/00-12:00; Luxembourg-Glaes (3) 7 10:00-17:00 |
| Centre SNJ Hollenfels Michel Grevis | Château de Hollenfels 7435 Hollenfels | 24 786 430 30 87 44 | 2005 | demeter | 📞 | .apple. Hoffladen / Vente à la femme: 2,5 : 16:00-19:00, Marktstand / Marché: Luxembourg: 3,6 08/01-13/00; Diekirch: 2/08/00-12:00, Ettelbrück: 5/08/00-12:00; Luxembourg-Glaes (3) 7 10:00-17:00 |
| Biohaff Clees | 21, rue de Bridel 7344 Steinbel | 66133 6029 33 24 46 | 2002 | EU-bio | 📞 | apple. Abokiste / Paniers bio Marktstand / Marché: Dudelange: 4/08/00-12:00, Luxembourg: 3, 6 08/00-14:00; Beggen: 2/14:00-18:00, 5/08/00-14:00; Hesperange: 3/16:00-20:00 grengekuerf@coo-laborlu www.co-laborlu |
| Co-labor, De Grengé Kuerf | la Grevelsbarrière 8059 Bertrange | 44 78 831 | 1997 | Bio-Lëtzeburg | 📞 | apple. Abokiste / Paniers bio Marktstand / Marché: Dudelange: 4/08/00-12:00, Luxembourg: 3, 6 08/00-14:00; Beggen: 2/14:00-18:00, 5/08/00-14:00; Hesperange: 3/16:00-20:00 grengekuerf@coo-laborlu www.co-laborlu |
| Houthmann Joseph-Jean | 12, an Urbech 7418 Buschdorf | 23 63 07 41 23 63 06 16 | 1986 | Bio-Lëtzeburg | 📞 | apple. Rind, Schwein/bœuf, porc 1-5: 09:00-19:00 6: 08:00-18:00 kass-haff@pt.lu; www.facebook.com/kasshaff |
| Kass-Haff s. à r.l. | 187A, rte de Luxembourg 7540 Rollingen / Mersch | 26 32 05 06 | 1999 | Bio-Lëtzeburg + demeter | 📞 | apple. Rind, Schwein/bœuf, porc 1-5: 09:00-19:00 6: 08:00-18:00 kass-haff@pt.lu; www.facebook.com/kasshaff |

Zentrum /Centre

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte /Produits disponibles; Öffnungszeiten /Heures d'ouverture; E-mail - Internet |
|--|----------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------|---|
| Kler Claude 8067 Bertrange | 31, rue am Pesch 8185 61 | 621 27 55 52 26 38 92 94 | 2011 | Bio-Lützburg | 📞 | 🐄 Highland-Cattle |
| Krack Jean-Pierre 7730 Colmar-Berg | | | 2004 | EU-bio | 🖨️ | |
| Ferme du Klingelbou | rue de Steinsel 8154 Bridel | 621 88 70 57 | 2016 | EU-bio | 📞 | 🍏 Lamm / agneau 1-6: 13:00-18:00 klingelbau@gmail.com |
| Mangan Moonen Josette 5886 Alzingen | 504a, route de Thionville | 621 31 99 51 | 2012 | EU-bio | 📞 | 🐄 Apfelsaft (nicht bio) / jus de pomme (non bio) |
| Matgé Stoltz Isabelle 7423 Dondelange | 4, rue d'Ansembourg | 691 62 72 89 | 2013 | Bio-Lützburg | 📞 | 🐄 Rind/Boeuf |
| Bionaff a Miergen | 96, rue de Mersch | 621 22 47 75 32 60 68 | 2012 | Bio-Lützburg | 📞 | 🐄 |
| Mootz Nico | 15, rue des Champs 5953 Itzig | 621 62 37 37 | 2019 | 📞 | | 🐄 Heu, Silage / Foin, Ensilage |
| Haff Trifolie Noesen Guy 7420 Cruchten | 69, rue Principale | 83 51 17 | 2017 | Bio-Lützburg | 🖨️ | 🐄 Holladen mit Selbstbedienung offen 24/7 /Magasin self-service ouvert 24/7 guyne@pt.lu www.facebook.com/Hafftrifolie |
| Philip-Rausch Sylvie 7320 Steinsel | 31c, rue de la Forêt | 33 13 34 | 2008 | demeter | 📞 | 🍒 philipph@pt.lu |
| Singerry Stéphanie 8295 Keispelt | 90d, rue de Kehlen | 621 35 56 22 | 2014 | EU-bio | 📞 | |

Biohöfe – Ferme Bio

Süden / Sud

Süden /Sud

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte / Produits disponibles; Öffnungszeiten/Heures d'ouverture; E-mail - Internet |
|-------------------------|--|--------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------|--|
| Kalms Nico | 14, rue Jean Schortgen 3323 Biyangé | 621 76 74 00 | 2005 | Bio-Lützehuerg | 📞 | apistico@pt.lu |
| Meyers-Weis Guy | 32, rue d'Alton 8399 Wandschaff | 39 96 63 | 1995 | Bio-Lützehuerg + demeter | 📞 | ⌚, 🍖, 🐄, Rind / veau, boeuf; 1-5: 09:00-19:00 6: 09:00-18:00 biomvers3@gmail.com |
| Moltor-Schleich | 13A, rue de Mamer 8390 Nospelt | 691671049 | 2007 | EU-bio | 📞 | ⌚, 🍖, 🐄, Bienenwachs, Pollen, Honiglikör, Honigwein, Propolis / liqueur de miel, hydromel, crème d'abeille hunneg@gmx.net www.moltio.net |
| Schmit André & fille | 57, rue de la Chapelle 3443 Dudelange | 51 11 47 | 1988 | Bio-Lützehuerg | ⌚, 🍖, 🐄 | |
| Van Dyck-Goergen Serge | 11, rue Eich 3352 Leudelange | 37 13 75 621 73 88 13 | 2011 | Bio-Lützehuerg + demeter | 📞 | ⌚, 🍖, 🐄, alexa.goergen@education.lu |
| Weydert-Cloos Catherine | 23A, rue Principale 8338 Gieblange | 621 32 61 25 39 02 33 | 2006 | EU-bio Biom aufel | ⌚ | |
| Wirth Nico | 48, route de Luxembourg 4972 Dippach | 621 36 06 22 | 2009 | Biom aufel | 📞 | ⌚, 🍖, 🐄, nicowirth8@gmail.com |
| Witry Pierre | an der Saurarrechtf., 1 4974 Dippach | 621 23 60 07 | 2006 | Bio-Lützehuerg | ⌚, 🍖, 🐄 | MilkumMat 7/7 – Verkaufsautomat mit / distributeur automatique avec www.biohaff-witry.lu biohaffwitry@gmail.com |

Biohöfe - Fermes Bio

Osten /Est

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte / Produits disponibles; Öffnungszeiten / Heures d'ouverture; E-mail - Internet | |
|--|---|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------|--|--|
| Aendekerk Raymond | 4B, rue d'Olingen 6832 Betzdorf | 71 93 92 | 1995 | Bio-Lëtzeburg | | | |
| Beissel Joé | 49, route de Stadtbredimus 5408 Bous | 26 66 08 71 | 2008 | Bio-Lëtzeburg | | | Sekt / Crémant caves.beissel@ptl.lu |
| Bio-Gärtnerei on der Schanz, Alttrierer SARL | 20, op der Schanz 6225 Alttrier | 621287299 | 2017 | Bio-Lëtzeburg + Demeter | | | info@schancerbiogenieis.lu |
| Bour Robert | 15, cité St. Jean 5407 Bous | 23 69 99 18 | 2007 | EU-bio | | | |
| C.I.G.L. Esch- Kalendula | rue des Romains 5671 Altwies | 62141 13 70 | 2010 | Bio-Lëtzeburg | | | 1-5: 08:00-16:00, Marktstand / Marché Mondorf: 6 (Juni-November; juin -novembre): 08:00- 12:00: kalendula@ciglesch.lu www.kalendula.lu |
| Domaine Madame Aly Duhr | 9, rue Aly Duhr 5401 Ahn | 76 00 34 | 2015 | EU-bio | | | info@alyduhr.lu www.alyduhr.lu |
| Domaine Krier-Welbes | 3, rue de la Gare 5690 Ellange-Gare | 23 67 71 84 23 66 19 31 | 2009 | Bio-Lëtzeburg | | | Vins & Crémants de Luxembourg 1-5: 8:00-12:00; 14:00-18:00; 6: 9:00-12:00; www.krier-welbes.lu guykrier@ptl.lu |

Osten /Est

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte / Produits disponibles; Öffnungszeiten / Heures d'ouverture; E-mail - Internet | |
|-----------------------------------|--|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------|--|---|
| Domaine Viticole Krier-Bisnius | 91, route du Vins 5405 Bech-Kleinmacher | 23 66 92 06 | 2012 | Bio-Lëtzeburg | ☎ | ☛ | krierp@pt.lu |
| Domaine Sunnen | 6, rue des Prés 5441 Remerschen | 23 66 40 07 23 66 43 56 | 2001 | Bio-Lëtzeburg + demeter | ☎ ☛ | ☛ | Crémant Demo info@caves-sunnen.lu www.caves-sunnen.lu |
| Domaines Vinsmoselle | B.P. 40 5501 Remich | 23 69 66 61 23 69 91 88 | 2014 | EU-bio | ☎ ☛ | ☛ | info@vinsmoselle.lu www.vinsmoselle.lu |
| Heiter Romain | 45, rue du Scheid 6996 Oberanven | 621 33 01 51 | 2012 | EU-bio | ☎ | ☛ | Highland heiro@pt.lu |
| Johanns-Dostert Anita | 2, route de Rolling 5402 Assel | 621 37 47 58 | 2005 | Bio-Lëtzeburg | ☎ | ☛ | Lamm / agneau |
| Maison Viticole Roeder | 27, rue de la Montagne 6586 Steinheim | 691 628 731 | 2010 | Bio-Lëtzeburg | ☎ | ☛ | luc.roeder@biowenzer.lu www.biowenzer.lu |
| Maison viticole Schmit-Fohr | 8, rue de Niederdonven 5401 Ahn | 76 02 31 76 91 46 | 2017 | | ☎ | ☛ | Crémants |
| Meyers Arthur | Maison 6 6225 Hersberg | 621 32 61 18 | 2017 | Bio-Lëtzeburg Bonnaufel | ☎ | ☛ | www.biobœuf.lu abmeijers@pt.lu |

Biohöfe - Fermes Bio

Osten /Est

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte / Produits disponibles; Öffnungszeiten / Heures d'ouverture; E-mail - Internet |
|--|--|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------|--|
| natur & émwelt Lenning-Kanech c/o Entriger Carlo | 24, rue de Canach 5430 Lenningen | 621 27 15 03 | 1995 | Bio-Lëtzeburg | | Schaumwein / Vin mousseux www.kanecher-gotteszon.lu info@kanecher-gotteszon.lu |
| Proactif asbl am gaertchen-sud' | 5,rue Läiteschbach 5324 Contem | 27 33 44 61 9 27 33 44 66 0 | 2004 | Bio-Lëtzeburg | | Marktstand / Marché 5 (15.04.-15.11.): 08:00-13:00 www.proactif.lu angaeertchen-sud@proactif.lu |
| Prommenschens- kel Christian | 8, um Semrecht 6170 Godbrange | 691 35 61 44 | 2019 | | | belepapp@pt.lu |
| Ries-Thirifay Nicolas | 13, rue de la Moselle 5434 Niederdonnen | 76 80 61 76 80 61 | 2003 | EU-bio | | |
| Schroeder Pol | 34, route d'Echternach 6212 Consdorf | 79 90 74 | 2013 | EU-bio | | |
| Sobral Julio | 52, rue Lëtsch 7640 Christnach | 87 88 54 | 2007 | Bio-Lëtzeburg | | Kalb, Schaf, Ziege / veau, mouton, chèvre |
| Thiel Marc | 10, om Eer 6850 Mamer | 691 72 27 77 71 93 56 | 2007 | Bio-Lëtzeburg | | Bienewachs / cire d'abeille, Propolis, Pollen, thielmarc@gmx.net |

Norden /Nord

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte / Produits disponibles; Öffnungszeiten/Heures d'ouverture; |
|---|--|----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------|---|
| | | | | | | E-mail - Internet |
| A.I.P. „Haff Digesbach“ | 3, rue du Cimetière 9083 Ettelbrück | 26 8149 27 621 48 77 94 | 2004 | Bio-Lëtzebuerg | | Öl/huile, Essig/wi- aire; 2-5: 08.00-17.00; 6: 08.00-12.00; Markt- stand / Marché: Diekirch 2: 08.00-13.00; Ettelbrück 5: 08.00-13.00 www.ap.lu haff.digesbach@ap.lu |
| Autisme lux. asbl | 1, rue Jos Seyler 8521 Beckerich | 26 62 33 266 233 33 | 2006 | Bio-Lëtzebuerg | | |
| Biohoff Hipp De Bondt | 7, rue de Wahlhausen 9380 Merscheid/Pützcheid | 621 15 74 82 | 2016 | Bio-Lëtzebuerg | | Schaf / Mouton |
| Baltes Daniel | um Suelen 9186 Stegen | 80 31 70 80 74 62 | 2000 | Bio-Lëtzebuerg Biomäufel | | Demo, BM |
| Bio-Imkerei „Beim Laangfeld“ Claudine & Alain Weiler-Petit | 13, an der Dricht 9678 Nothum | 621 43 82 92 | 2016 | Bio-Lëtzebuerg | | Drépp / eau-de-vie Markt/Marché: Luxembourg 3, 6: 07.00-13.30; drepp@pt.lu www.distillerie.lu |
| Clos du Fourschenhoff | 28, Duerfstrooss 9651 Eschweiler | 691484955 | 2009 | EU-bio | | (Naturwaren/rayons naturels) Bieneawachs / cire d'abeille, Propolis, Walnussöl/huile de noix beiemich@pt.lu |
| Collette Michel | 11, rue de Michelbouch 9170 Metzig | 83 88 88 88 92 95 | 2005 | Bio-Lëtzebuerg + demeter | | |

Biohöfe - Fermes Bio

Norden /Nord

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte / Produits disponibles; Öffnungszeiten Heures d'ouverture; E-mail - Internet |
|--|--|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------|--|
| Colling-von Roegen Jean-Louis | 11, rue des Prés 9173 Michelbousch | 88 81 63 88 82 95 | 2001 | Bio-Lëtzebuerg Biom aufel | 📞 | ⌚ ⚡ 🍎 Demo jeanlouis@pt.lu |
| Dormans- Reiff Pierre | 23, Duarrefstrooss 9749 Fischbach | 92 15 15 92 30 67 | 2001 | Bio-Lëtzebuerg Biom aufel | 📞 | ⌚ ⚡ 🍎 |
| Eschette Nico | 11, Haaptstrooss 9676 Noertrange | 95 82 86 95 82 86 | 2000 | EU-bio Biom aufel | 📞 | ⌚ ⚡ 🍎 |
| Feider Michel | 22, rue du Curé 9640 Boulaide | 621 28 59 69 26 88 98 13 | 2015 | EU-bio | 🏠 | ⌚ 🍎 🍃 🍃 🍃 Verkaufautomat / Distributeur automatique feidermichel@yahoo.com www.naturparkhoff.lu |
| Fischbach- Reiff Annick | 23, Iewescht Duerf 9747 Einschierange | 92 08 76 92 31 34 | 1997 | Bio-Lëtzebuerg | 📞 | ⌚ ⚡ 🍎 🍃 |
| Forum pour l'emploi asbl "am Baert- chen" | 20, route d'Ettelbruck 9230 Diekirch | 80 4885-1 80 4885-978 | 2004 | Bio-Lëtzebuerg | 📞 | ⌚ 🍎 🍃 Jungpflanzen / plants Marktstand / Marché: Dëkirk 2; 08.00-13.00; Ettelbrück 5; 08.00-13.00; Junglinster(4) 6; 09.00- 13.00; Beringen (1) 6; 09.00-13.00 www.fpe.lu commandre@fpe.lu |
| François Patrick | 4, rue Principale 8537 Hostert | 621 54 07 98 | 1999 | Bio-Lëtzebuerg | 📞 | ⌚ ⚡ 🍎 |

Norden /Nord

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte / Produits disponibles; Öffnungszeiten/Heures d'ouverture; E-mail - Internet |
|--|-------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|---|---|
| Goedert Tom 12b, rue principale 8540 Osporn | | 23 62 07 29 26 62 02 54 | 1997 | Bio-Lëtzebuerg Biomaufel |   |  Kalb, Rind, Schwein / veau, bœuf, porc Leindottöl / huile de caneline, Mariendistelloil / huile de Chardon-Marie, Fleischkiste 10-20 kg / boîte à viande 10-20kg |
| Glodé Jeannot 2, um Quatre-Vents 9150 Eschdorf | | 691 83 35 23 | 2016 | EU-bio |   |   |
| "an Néckels" Hamen Nicolas 9746 Drauffelt | op der Lei 10 | 92 90 81 | 2001 | Bio-Lëtzebuerg |  |  Ardennner-Pferde / chevaux ardennais hamennic@pt.lu |
| Highlander von der Tomm Wampach Jean-Claude | 14C, op der Tomm 9351 Bastendorf | 621 18 42 29 80 26 65 | 2012 | EU-bio |  |   Schaf, Ziege / mouton, chevre secretariat@tandei.lu http://bjeestaff.npage.eu |
| Hoffmannshaff 54,rue Dr. J.P. Glaesener 9235 Diekirch | | 621 18 35 58 | 2012 | Bio-Lëtzebuerg |  |   Arbeitspferde / chevaux de trait (Shire, Boulonnais), Kutschensfahrten / Promenades en calèche, Gallowayfleisch / viande de Galloway hromain@pt.lu www.hoffmannshaff.lu |
| Jacobs Fransis | 12, Haaptstrooss 9757 Kalborn | 99 85 32 26 95 76 32 | 2012 | Bio-Lëtzebuerg |   |   |
| Kaes Haff Henkesbesch 9835 Hoscheid-Dickt | | 621 35 00 12 26 95 92 87 | 2007 | Bio-Lëtzebuerg + demeter |   |   Lamm, Kaninchen / bœuf, veau, porc, agneau, lapin 6: 08-00-15-00 www.kaeshaff.lu info@kaeshaff.lu |

Biohöfe - Fermes Bio

Norden /Nord

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte / Produits disponibles; Öffnungszeiten / Heures d'ouverture; E-mail - Internet |
|--|--------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|---------------------------------|------------------|---|
| Biohaff Toddlermillen Familie Keiser | 1, Toddlermillen 9181 Tadler | 83 91 89 83 91 89-89 | 1998 | Bio-Lëtzeburg | ⌚ | ⌚ Highland-Cattle an privat / vente de viande à clients privés www.toddlermillen.lu keisera@pt.lu |
| Kintzelle's Haff' Kass- Delperdange F. | 23, rue Mgr Fallize 9655 Harfangé | 26 91 74 91 | 2000 | Bio-Lëtzeburg Biom aufel | ⌚ | ⌚ |
| Kleer Mario | 22, rue du Halt 8715 Everlange | 26 63 95 44 26 63 95 44 | 2000 | Bio-Lëtzeburg | ⌚ | ⌚ |
| Koeune Marco Haff „A Mechel“ | 18A, rue Leach 9655 Harfangé | 621 31 41 61 26 91 70 72 | 1998 | Bio-Lëtzeburg | ⌚ | ⌚ Demo mechel@pt.lu |
| Lambert Guy | an der Gaass 11 9465 Walsdorf | 84 93 85 26 87 40 37 | 2001 | Bio-Lëtzeburg Biom aufel | ⌚ | ⌚ |
| Linden-Wirth Josiane | 4A, rue de Saeul 8558 Reichhangle | 23 62 94 53 | 2003 | Bio-Lëtzeburg Biom aufel | ⌚ | ⌚ biohaffflinden@gmail.com |
| Biohaff Famill Miller Marjany | op der Tomm 15 9351 Bastendorf | 26 80 08 52 621 50 12 61 | 2016 | Bio-Lëtzeburg | ⌚ | ⌚ |
| Mousel Annick Aus der Hiersgriecht | 9, um Sand 9459 Longsdorf | 691 85 14 85 | 2014 | Bio-Lëtzeburg | ⌚ | ⌚ info@aus-dem-bongert.lu www.aus-dem-bongert.lu |

Norden /Nord

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Beginn Umstellung Début conversion | Richtlinien Cahier de charge | Verkauf Vente | Erzeugte Produkte / Produits disponibles; Öffnungszeiten/Heures d'ouverture; E-mail - Internet |
|--|-----------------------------|------------|---------------------------------------|---|---|---|
| Naturhaff maison 95 9645 Derenbach | 691 86 16 52 99 40 76 | 2006 | Bio-Lützeburg Biom aufel |   |   |   |
| Schanchack Jos 10, Duarrefstrooss 9755 Hupperdange | 99 75 08 97 94 44 | 1980 | Bio-Lützeburg + demeter |   |   |   |
| Schall Roland 3, op Henckesbréck 9760 Lellingen | 621 26 54 05 | 2010 | Bio-Lützeburg |   |   | |
| Schaus-Colbach Nadine 15, op Tomm 9946 Binstfeld | 26 95 79 60 26 95 78 60 | 2013 | Bio-Lützeburg |   |   | |
| Service de l'Entraide 14, in den Allern 9911 Troisvierges | 26 95 74 21 26 95 74 22 | 2008 | Bio-Lützeburg |   |   |   |
| Siebenaller-Kais Brigitte 9943 Haithalain | 621 28 20 92 97 82 74 | 2014 | Bio-Lützeburg |   |   |   |
| Biohoff Steichen 5A, Waarkstrooss 9191 Weischeid | 81 78 48 | 1999 | EU-bio Biom aufel |   |   |   |
| Van der Pal-Becker Steffan 34, rue Principale 8612 Pratz | 23 62 90 60 691 62 90 60 | 2007 | Bio-Lützeburg + demeter |   |   |   |
| Weis Georges 61, Hauptstrooss | 23 62 97 62 23 62 97 79 | 2003 | EU-bio Biom aufel |   |   |   |
| Zewen André 1, rue J.-B. Zewen 9454 Foulthien | 621 54 26 55 | 1997 | EU-bio Biom aufel |   |   |   |

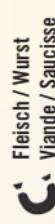
Naturkostläden – Magasins Bio



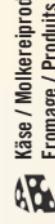
Gemüse
Légumes



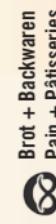
Obst
Fruits



Fleisch / Wurst
Viande / Saucisse



Käse / Molkereiprodukte
Fromage / Produits laitiers



Brot + Backwaren
Pain + Pâtisseries



Trockenprodukte
Produits secs



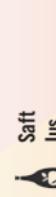
Tiefkühlsortiment
Produits surgelés



Kosmetik
Cosmétique



Restaurant
Catering



Saft
Jus



Verkauf nach tel. Absprache
Contact téléphonique pour vente



Wein
Vin

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Montag, Dienstag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag, Samstag, Sonntag

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi, Dimanche

(1) (2) (3) (4)

jede 1., 2., 3., 4. Woche im Monat
chaque première, deuxième, troisième, quatrième semaine du mois



Zentrum / Centre

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Produkte zu verkaufen Produits disponibles | Internet E-mail |
|--|---------------------------------------|----------------------------------|--------------------------------------|---|--|
| Alavita 7, rue Nicodas Giesener Centre commercial Laangwiss II 6131 Junglinster | 26 78 00 91 | 1-5:08:30-18:30 6:08:30-18:00 | | Hauslieferung / Livraison à domicile | www.alavita.lu junglinster@alavita.lu |
| Biovini 6, rue Belair 5318 Contem | 27 69 47 94 | | | Weinverkauf / Vente de vins | www.biovini.lu bio.vini@pt.lu |
| Co-Labor Gréngé Kuerf | 1A, Grevelsbarrière 8059 Bertrange | 44 78 83 202 45 32 45 | 1-5:09:30-18:00 6:09:30-17:00 | | Lieferservice / Livraison à domicile Bio-Snack 1-5: 12:00-14:00 |
| Maison Santos 55, Grand-Rue 1661 Luxembourg | 22 21 82 47 16 28 | 1-6:08:00-18:00 | | Bio-Kaffee & Bio-Tee / Café et thés biologiques | www.maisonsantos.lu tommy@maissonsantos.lu |
| Maison Josy Juckem s.à.r.l. 34, rue de l'Industrie 8069 Strassen | 31 37 37-1 31 37 27 | 1-5:08:00-12:00 13:00-18:00 | | Bio-Kaffee / Café bio | www.josyjuckem.lu contact@josyjuckem.lu |
| Moutarderie de Luxembourg 21, rue Gabriel Lippmann 5365 Munsbach | 26 29 03 303 26 29 03 330 | 1-5:07:00-12:00 13:00-16:00 | | Bio-Senf / moutarde biologique | info@moutarderie.lu www.moutarderie.lu |
| Alavita Bonnevoie 1, rue Auguste Charles 1326 Luxembourg | 29 02 91 | 1-5:08:00-19:00 6:08:00-18:00 | | Hauslieferung / Livraison à domicile | bonnevoie@alavita.lu www.alavita.lu |

Naturkostläden – Magasins Bio

Zentrum / Centre

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Produkte zu verkaufen Produits disponibles | Internet E-mail |
|-----------------------|--|-------------------------|--|---|--|
| Naturata | 486, route de Longwy 1940 Luxembourg | 27 35 12 33 | 1-5: 09:00-19:00 6: 09:00-18:00 | ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ | www.naturata.lu |
| Naturata | 161, rue de Rollingergund 2440 Luxembourg | 44 78 77 33 | 1-5: 09:00-19:00 6: 08:00-18:00 | ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ | www.naturata.lu |
| Naturata | 36, Rangwee 2412 Luxembourg | 40230333 | 1-5: 09:00-19:00 6: 09:00-18:00 | ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ | www.naturata.lu |
| Naturata | 13, rue Gabriel Lippmann 5365 Munsbach | 26 15 17 600 | 1-5: 09:00-19:00 6: 09:00-18:00 | ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ | www.naturata.lu |
| Naturata Kass-Haff | 187A, rue de Luxembourg 7540 Rollingen | 27 03 06 33 | 1-5: 09:00-19:00 6: 08:00-18:00 | ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ | www.naturata.lu |
| Nature Elements | 17B, rue des Jonsc Howald | 27 48 99 73 40 34 76 | 1-6: 09:00-18:00 | ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ ❖ | bio@natureelements.lu |
| Naturstiftchen | 9, rue Glesener 1631 Luxembourg | 48 14 62 29 00 20 | 1: 12:00-18:00 2-5: 07:30-18:00 6: 08:00-13:00 | ❖ ❖ ❖ ❖ | naturst@gms.lu |
| Santi-Shop | 24, rue de Neudorf 3937 Mondorf | 661 5232 52 | Online-Shop | ❖ ❖ ❖ | www.santi-shop.eu info@Santi-shop.eu Livrerie service / Livraison à domicile |

Süden / Sud

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Produkte zu verkaufen Produits disponibles | Internet E-mail |
|-------------------------------|--|----------------------------|---|---|--|
| Biobuttek Jeekeleshaff | 70, rue d'Athus 4710 Pétrange | 23 65 14 15 23 65 14 20 | 3,5: 15:00-18:30 6: 09:00-12:00 | Verkauf von Angus-Fleisch in 10 kg Packungen Vente de viande Angus en paquets de 10 kg | arendguy@yahoo.com |
| Biobuttek Wilhelm | 93A, rue du Kiem 8328 Capellen | 6919033 12 261022 90 | 2,4 & 5: 09:00-13:00 15:00-18:00 6: 09:00-13:00 | Verkauf von Angus-Fleisch / Vente de viande Angus, Suppenfleihner / Poules à bouillir | biobuttek.wilhelm@internet.lu |
| Biovie Equilibre | 1, rue du Commerce 40667 Esch-sur-Alzette | 53 00 93 53 00 93 | 1-6: 09:00-18:00 | Produkte ohne Gluten (nicht bio) Produits sans Gluten (non bio) | www.biovie-equilibre.com |
| DEBIO BUTTEK | 120, Avenue Charlotte L-4531 Differdange | 24 55 86 48 | 1-5: 08:30-18:30 6: 08:30-16:30 | Mai-Oktober / mai-octobre 2-6: 09:00-12:00 14:00-17:00 November-April / Novembre-avril 1-5: 08:00-12:00 14:00-16:00 | www.debiobuttek.lu hello@debiobuttek.lu |
| De Kuerbuttek | 32, rue Pierre Hamer 4737 Pétrange | 26 50 14 36 23 65 20 03 | | | info@cigpetrange.lu www.cigpetrange.lu www.kuerbuttek.lu |

Naturkostläden – Magasins Bio

Süden / Sud

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Produkte zu verkaufen Produits disponibles | Internet E-mail |
|-------------------------|--|----------------------------|--------------------------------------|--|--|
| Eis Epicerie Zolwer | 2, rue du Knapp 4465 Soleuvre | 26 59 44 23 26 59 44 24 | 1-5: 7:30-19:00 6: 08:00-14:00 | ❖ 🍎 🥗 🥕 🥑 🥐 | www.eisepicerie.lu gerance.eisepicerie@sanem.lu |
| LabelTerroir | 144, zone Schelleck 1 3225 Bettendorf | 621195445 | Online-Shop | ❖ 🍎 🥗 🥕 🥑 🥐 | www.labelterroir.lu contact@labelterroir.lu |
| Le Chat Biotté | 73, Grand-Rue 3320 Bergem | 26 53 07 20 | 5: 09:00-14:00 | ❖ 🍎 🥗 🥕 🥑 🥐 Teilweise nicht bio / En partie non bio | www.lechatbiotte.lu contact@lechatbiotte.lu |
| Naturata | 189, route de Burange 3429 Dudelange | 51 47 69 33 | 1-5: 09:00-18:00 6: 09:00-18:00 | ❖ 🍎 🥗 🥕 🥑 🥐 | www.naturata.lu |
| Naturata | 70, rue de Behval 4024 Esch-sur-Alzette | 27 80 30 33 | 1-5: 9:00-19:00 6: 09:00-18:00 | ❖ 🍎 🥗 🥕 🥑 🥐 | www.naturata.lu |
| Naturata Meyers Haff | 30, rue d'Arlon 8399 Windhof | 27 32 82-33 | 1-5: 09:00-19:00 6: 08:00-18:00 | ❖ 🍎 🥗 🥕 🥑 🥐 | |

Osten / Est

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Produkte zu verkaufen Produits disponibles | Internet E-mail |
|--|--|----------------------------|--------------------------------------|---|--|
| Mondo del Caffé S.à.r.l. | Zone industrielle "Op der Gleicht" 6468 Echternach | 26 72 03 60 26 72 13 60 | Rösterei: 1-5: 08:30-16:00 | Kaffee/Café | info@mondodelcaffe.lu www.mondodelcaffe.lu |
| Moulin J.P. Dieschbourg s.à.r.l. | Lauterborn-Halte 6462 Echternach | 7200 36 7205 84 | 1-5: 09:00-12:00 14:00-17:00 | Mehl, Kaffee / farine, café | contact@moulin-dieschbourg.lu www.moulin-dieschbourg.lu |
| Naturata | 27, op der Schanz 6225 Altrier | 2655 31 33 | 1-5: 09:00-19:00 6: 9:00-18:00 | | www.naturata.lu |

Norden / Nord

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Produkte zu verkaufen Produits disponibles | Internet E-mail |
|--|--|----------------------------|--|---|--|
| Fischbach Jos | 23, Jerveswicht Duerf 9747 Erschenger | 691 871385 | | | info@obco.lu |
| Forum pour l'emploi assl. „am Gaertchen“ | 32, rue du Waldebroch 9291 Diekirch | 80 48 85-1 80 48 85-978 | Hofladen Diekirch 1-5: 08.30-12.00 13.00-16.00 | Jungpflanzen / plants | www.fpe.lu commande@fpe.lu |

Naturkostläden – Magasins Bio

Norden / Nord

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Produkte zu verkaufen Produits disponibles | Internet E-mail |
|------------|-----------------------------------|-------------|--------------------------------------|---|--------------------|
| Naturata | 50, rue Laduno 9147 Eppelange | 81 74 22 33 | 1-5: 09:00-19:00 6: 09:00-18:00 | ❖ C, ❖ S, ❖ O, ❖ V, ❖ T | www.naturata.lu |
| Naturata | 9, rue de Marburg 9764 Marnach | 49 65 51 33 | 1-7: 09:00-19:00 | ❖ C, ❖ S, ❖ O, ❖ V, ❖ T | www.naturata.lu |



Bäckereien / Boulangeries

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Produkte zu verkaufen Produits disponibles | Internet E-mail |
|------------------------|---|----------------------------|--|---|--|
| Oiko Bakthaus s.à r.l. | 13, rue Gabriel Lippmann 5365 Munsbach | 2615 19 480 2615 19 481 | 2-5: 06:30-18:30 6: 06:30-13:30 Strassen (2+4) 5: 15:30-18:30 | Verkauf in Naturkostgeschäften Vente dans les magasins biologiques | info@biobaecker.lu www.biobaecker.lu info@tartefine.bio.lu |
| TARTEFINE BIO | 163, Mühlenweg 2155 Luxembourg | 48 52 57 | Luxembourg 36: 06:30-14:00 | Marktstand / Marché 06:30-14:00 | Dudelange 4: 06:30-12:30 |
| Dudelange 4: | | | | | |
| Fischer SA | rue Strachen 6933 Mansdorf | 77 90 771 77 90 77720 | siehe / voir www.fischer.lu | | www.fischer.lu |
| Pains et tradition | Zae Robert Steichen 4940 Haucharage | 26 50 60 26 65 05 55 | nur Online-Verkauf/ vente par internet | | www.pains-tradition.com |

Metzgereien / Boucheries

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Anmerkung – Remarque | Internet E-mail |
|-------------------------------|--|-------------------------|--------------------------------------|---|---|
| Bionetzerei Oswald by Niessen | 137, avenue Gaston Diderich 1420 Luxembourg | 44 65 45 44 65 45 35 | 1-5: 08:00-18:00 | Weitere Produkte / autres produits     | www.oswald.lu boucherieoswald@pt.lu www.niessen.lu info@niessen.lu |

Verarbeiter / Transformateurs

40

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Anmerkung – Remarque | Internet E-mail |
|-------------------------------|---|--------------|--------------------------------------|----------------------|--------------------|
| Biometzlerei Quintus | 161, rue de Rollingergrund 2440 Luxembourg | 44 78 77 28 | 1-5:0900-1900 6:0800-1800 | | jqq@pt.lu |
| Naturata Bio Boucherie | 13, rue Gabriel Lippmann 5365 Munstach | 26 15 17 613 | 1-5:0900-1900 6:0900-1800 | | www.naturata.lu |
| Naturata Bio Boucherie | 36, Rangwee 2412 Luxembourg | 40 23 03 33 | 1-5:0900-1900 6:0900-1800 | | www.naturata.lu |
| Naturata Bio Boucherie | 9, rue de Marbourg 9764 Marnach | 49 65 51 33 | 1-7:0900-1900 | | www.naturata.lu |

Molkereien / Laiteries

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Anmerkung – Remarque | Internet E-mail |
|-----------------------------------|--|--------------|--------------------------------------|--|---------------------------------------|
| BIOG-Molkerei sàrl | 17, op Zaemer 4959 Bascharage | 26 15 19 416 | | Verkauf in Naturkostgeschäften und Supermärkte / Vente dans les magasins biologiques et supermarchés | www.bio-g-molkerei.lu info@biog.lu |
| BIOG-Maiserei Käss-Haff | 187A, route de Luxembourg 7540 Rollingen/Mersch | | | Verkauf in Naturkostgeschäften und Supermärkte / Vente dans les magasins biologiques et supermarchés | www.bio-g.lu info@biog.lu |
| BIOG-Maiserei Schanck-Haff | 10, Duarefstrooss 9755 Hupperdange | | | Verkauf in Naturkostgeschäften und Supermärkte / Vente dans les magasins biologiques et supermarchés | www.bio-g.lu info@biog.lu |

Bio im Supermarkt

Die steigende Nachfrage nach Bio-Produkten ermutigten auch die großen Handelsketten und Supermärkte, Bio-Produkte in ihr Sortiment aufzunehmen. Mittlerweile bieten alle geläufigen Supermärkte ein mehr oder weniger großes Sortiment an Bio-Produkten an. Wie diese präsentiert werden, kann je nach Geschäft variieren. Einige haben spezielle Bio-Abteilungen eingerichtet, andere vermarkten die Bio-Produkte unter den konventi-

onellen Produkten, teilweise sind aber auch beide Vermarktungsformen vorzufinden. Klassische Einstiegsprodukte für diesen Trend sind hierbei Milchprodukte und Trockenprodukte wie Müsli oder Kekse. Oft werden die Bio-Lebensmittel unter einer eigenen Bio-Marke angeboten. Mindeststandard hierfür ist – wie bei allen Bio-Lebensmitteln – die EG-Öko-Verordnung, erkennbar an der Kontrollstellenummer (siehe Seite 44 ff.).

Produits biologiques dans les supermarchés

La demande croissante de produits biologiques incita aussi les chaînes de distribution et les supermarchés à introduire des denrées alimentaires biologiques dans leur assortiment. Entre-temps tous les supermarchés offrent un assortiment plus ou moins large de produits

biologiques. Toutefois, la façon dont ces produits sont présentés peut varier selon le magasin. Soit ils sont commercialisés dans des rayons spécialisés, soit parmi les produits conventionnels, une combinaison des deux variantes étant également possible. Les produits de

lancement classiques sont les produits laitiers et les produits secs tels que des mueslis ou des biscuits. Souvent, les produits biologiques sont commercialisés sous une propre marque. Ces produits, comme d'ailleurs tous les produits biologiques,

doivent cependant respecter les prescriptions du règlement européen sur l'agriculture biologique, ce qui est reconnaissable par la mention du code de l'organisme de contrôle sur l'étiquette du produit (*voir page 44 et suivantes*).



Ferien auf dem Bauernhof

Vacances à la ferme

Norden / Nord

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Typ / Type | Internet / E-mail |
|--|-------------------------------------|------------|------------------------------------|--|
| Baltes Daniel | um Suelel 9186 Stegen | 80 37 70 | Ferienwohnung Appartement | www.biobaltes.lu mimidam@pt.lu |
| Clos du Fourschenhaff | 28, Duerfstrooss 9651 Eschweiler | 691 484955 | | |
| Eschette Nico | 11, Haaptstrooss 9676 Noertrange | 95 82 86 | Ferienwohnung Appartement | |
| Biohaff Todlermillen Familie Keiser | 1, Todlermillen 9181 Tadler | 83 91 89 | Camping Heuhotel / Hôtel à foin | www.todlermillen.lu keisera@pt.lu |

Süden / Sud

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Typ / Type | Internet / E-mail |
|-------------------|-----------------------------------|--------------|------------|-------------------|
| Wilhelm Christian | 93A, rue du Kiem 8328 Capellen | 691 90 33 12 | | |



Schulbauernhöfe

Fermes pédagogiques

Zentrum / Centre

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax |
|----------------|--|------------|
| Kass-Haff sàrl | 187A, route de Luxembourg 7540 Rollingen / Mersch | 26320506 |

Süden / Sud

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax |
|------------------------|---------------------------------------|----------------------------|
| De Kuerbuttek | 32, rue Pierre Hamer 4737 Pétrange | 26 50 14 36 23 65 20 03 |
| Van Dyck-Goergen Serge | 11, rue Eich 3352 Leudelange | 37 13 75 621738813 |
| Wilhelm Christian | 93A, rue du Kiem 8328 Capellen | 691903312 |

Osten / Est

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax |
|---|---------------------------------------|----------------------|
| Hoffmannshaff | 54, rue Dr. Gläserer 9235 Diskirch | 621183558 |
| Kaes Haff | Henkeshéisch 9835 Hoscheid-Dickt | 62135012 26955287 |
| Biohoff Todtermillen Familie Keiser | 170 Iermillen 9181 Tädler | 83 91 89 |
| Naturhaff | maison 95 9645 Dierenbach | 691861652 |
| Schaack Jos | 10, Duareistrooss 9756 Huppertange | 99 75 08 |
| Clos du Fourschenhaff | 28, Dierfstrooss 9651 Eschweiler | 691 484955 |
| Name / Nom | Adresse | Tel Fax |
| Domaine Sunnen | 6, rue des Prés 5441 Remerschen | 23 66 40 07 |
| natur & èmwelt Lemmeng- Kanech c/o Entringer Carlo | 24, rue de Caach 5430 Lemmingen | 621271503 |

Restaurants / Restaurants

| Name / Nom | Adresse | Tel Fax | Öffnungszeiten Heures d'ouverture | Produkte zu verkaufen Produits disponibles | Internet E-mail |
|--------------------------------------|---|----------------------------|--|---|---|
| „Casa Fabiana“ Restaurant biologique | 3, rue de Bonnevoie 1260 Luxembourg | 26 19 61 82 26 19 61 83 | 1-5:1000-17:00 6:1000-16:00 | | www.ca.safabiana.lu contact@casafabiana.lu |
| Naturata Restaurant | 13, rue Gabriel Lippmann 5365 Munsbach | 26 15 17 562 | 1-5:830-18:30 6: 8:30-17:30 | Warme Mahlzeit / Repas chaud: 11:30-14:00 | www.naturata.lu |
| Wäistuff KW3 | 3, rue de la Gare 5690 Ellange-Gare | 23 67 71 84 23 66 19 31 | 3-7: Reservierung/ sur réservation (max. 43 pers.) | Caveau de dégustation | |
| Rawdish Sàrl | 2a, Place de Paris 2314 Luxembourg | 28 77 16 75 | 1-5:07:00-18:00 | | benita@rawdish.bio www.rawdish.bio |



Restaurants

Kontrolle

Entlang der Prozesskette, vom Acker bis zur Landtheke, werden die Bio-Produkte nach einem von der europäischen Verordnung festgelegten Kontrollsysteem unter die Lupe genommen.

Mindestens einmal jährlich werden Wirtschaftsbeteiligte (Produzent, Verarbeiter, Händler, Importeur) von einer vom Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung zugelassenen privaten Kontrollstelle kontrolliert. Grundlage ist die Überprüfung der Aufzeichnungen zur Rohwarenbeschaffung, Lagerung und Verwendung von Zutaten, Rezepturen sowie den Verkauf. Zudem werden bei den Kontrollen die Ackerflächen, Tiere, Lagerstätten sowie

die Herstellungs- und Verkaufsräume begutachtet. Betriebsmittel wie Saatgut, Dünger, Futtermittel, Hilfsmittel und Zusatzstoffe werden auch auf ihre Zulässigkeit geprüft.

Bei bestandener Prüfung wird dem Betrieb oder dem Unternehmen eine Bescheinigung ausgestellt. Dieser erlaubt es ihnen, ihre Produkte als „biologisch“ zu kennzeichnen und zu vermarkten.

Falls Beteiligte die Anforderungen nicht erfüllen, kann ihnen, je nach Schwere des Falles, die Bescheinigung entzogen und das Recht aberkannt werden, ihre Erzeugnisse als „biologisch“ zu vermarkten.

Contrôle

A travers toute la chaîne de production, du champ jusqu'à la mise sur le marché, les produits biologiques sont contrôlés selon un système de contrôle défini par le règlement européen.

Chaque opérateur (producteur, transformateur, commerçant, importateur) est

contrôlé au moins une fois par an par un organisme de contrôle privé, agréé par le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural.

La base du contrôle est la vérification des documents sur l'achat des matières



premières, le stockage et l'utilisation des ingrédients, les recettes ainsi que la vente. Par ailleurs les champs, les animaux, les lieux de stockage, de production et de vente sont inspectés. Les moyens de production comme les semences, engrains, aliments pour animaux, auxiliaires et additifs sont également vérifiés quant à leur autorisation d'utilisation par le règlement européen.

Ce n'est que lorsque l'exploitation agricole ou l'entreprise a suivi toutes les prescriptions du règlement européen qu'elle reçoit un document justificatif, lui donnant la permission d'étiqueter et de vendre ses produits comme étant issus du mode de production biologique.

Par contre, une infraction audit règlement peut, selon la gravité du cas, conduire à un retrait du document justificatif et à une interdiction d'étiquetage et de vente des produits en tant que produits biologiques.

Kennzeichnung von Bio-Produkten

Wie kann man sich sicher sein, dass man ein nach biologischen Richtlinien erzeugtes Lebensmittel in den Händen hält?

Verschiedene Aspekte müssen in der Antwort auf diese Frage in Betracht gezogen werden:

- Die synonyme Verwendung der Begriffe „biologisch“ bzw. „ökologisch“, sowie ihrer gängigen Abkürzungen wie ‚bio‘ oder ‚öko‘ ist nur für landwirtschaftliche Produkte, die nach den Vorgaben der Verordnung erzeugt und verarbeitet wurden, erlaubt.
- Wenn der Handelsname des Produktes den Begriff „bio“ enthält, so kann sich der Konsument sicher sein, dass mindestens 95% der landwirtschaftlich erzeugten Zutaten aus biologischer Landwirtschaft stammen.
- Sind weniger als 95% der landwirtschaftlich erzeugten Zutaten aus biologischer Landwirtschaft, so darf der Hinweis auf



den „bio“-Ursprung nur im Zutatenverzeichnis erscheinen, und nicht im gleichen Blickfeld wie die Verkaufsbezeichnung oder in der Werbung. In diesem Fall muss der Gesamtanteil der biologischen Zutaten an den Zutaten landwirtschaftlichen Ursprungs angegeben sein.

- Die Angabe der Kennnummer der Kontrollstelle, die für die Kontrolle des Endproduktes zuständig ist, auf der Verpackung von Bio-Produkten ist verbindlich und nimmt folgende Form an:

für Luxemburg:
LU-BIO-xx

für Deutschland:
DE-ÖKO-xxx

für Frankreich:
FR-BIO-xx.

- Die verschiedenen nationalen und privaten Qualitätsstandards (demeter, Bio-Lëtzebuerg, Naturland, Biogarantie, AB, Biosiegel etc.) können zusätzlich ausgelobt werden.

Die Verwendung des Gemeinschaftslogos für die Etikettierung von allen in der EU produzierten verpackten ökologischen Lebensmitteln, sowie die Angabe der geographischen Herkunft (Name des Herkunftslandes oder ‚EU-Landwirtschaft‘ / ‚Nicht-EU-Landwirtschaft‘) der Zutaten des Produktes, sind seit dem 1. Juli 2010 obligatorisch.

Étiquetage des produits biologiques

De quelle manière sûre et certaine peut-on reconnaître un produit biologique ?

Plusieurs aspects doivent être pris en compte afin de répondre à cette question :

- L'utilisation des termes «biologique» ou «écologique», ainsi que leurs abréviations «bio» ou «éco» en relation avec un produit agricole est protégée par le règlement européen sur l'agriculture biologique et est limitée aux aliments produits selon les critères dudit règlement.
- Quand la dénomination du produit fait référence à un des termes repris ci-dessus, le consommateur peut être certain qu'au

moins 95% en poids des ingrédients d'origine agricole de l'aliment proviennent de l'agriculture biologique.

- Si moins de 95% en poids des ingrédients d'origine agricole de l'aliment sont issus de l'agriculture biologique, l'indication «bio» ne peut être renseignée que dans la liste des ingrédients et ne peut pas figurer dans le même champ visuel que la dénomination de vente du produit ou dans la publicité pour ce produit. La proportion exacte des ingrédients biologiques parmi les ingrédients d'origine agricole doit alors être mentionnée sur l'étiquette du produit.

- L'indication du numéro de code de l'organisme de contrôle responsable du contrôle du produit fini sur l'étiquette de l'aliment biologique est obligatoire. Elle prend la forme suivante:
 - pour le Luxembourg: LU-BIO-xx
 - pour l'Allemagne: DE-ÖKO-xxx
 - pour la France: FR-BIO-xx.



- Les différents standards de qualité biologique, qu'ils soient fixés à l'échelle nationale ou privée (demeter, Bio-Lëtzebuerg, Naturland, Biogarantie, AB, Biosiegel etc.) peuvent également figurer sur l'emballage ou l'étiquette du produit biologique.

L'utilisation du logo communautaire de l'agriculture biologique pour l'étiquetage des aliments biologiques produits et emballés dans l'Union européenne, ainsi que l'indication de l'origine des ingrédients du produit (Nom du pays d'origine ou mention «Agriculture UE» / «Agriculture non UE») sont obligatoires depuis le 1 juillet 2010.

EU-Logo / Logo européen



Nationale Logos / Logos nationaux



Frankreich / France



Deutschland / Allemagne

Private Logos / Logos privés



Luxemburg / Luxembourg



International



Deutschland / Allemagne



Deutschland / Allemagne



Niederlande / Pays-Bas



Belgien / Belgique



Großbritannien / Royaume-Uni



Luxemburg / Luxembourg

Kontaktadresse der zuständigen Behörde

Contact de l'autorité compétente

Administration des Services Techniques de l'Agriculture (ASTA)

Service de l'agriculture biologique

16, route d'Esch,
L-1470 Luxembourg

B.P. 1904,
L-1019 Luxembourg

Tel: +352 45 71 72-353

Fax: +352 45 71 72-340

bioinfo@asta.etat.lu www.agriculture.public.lu

Veröffentlichung für Verbraucher und Verbraucherinnen

Publication pour consommateurs

Informationsbroschüre zur biologischen Landwirtschaft

Brochure d'information sur l'agriculture biologique

www.agriculture.public.lu

Nützliche Adressen und Links Adresses et liens utiles

Anschrift der Vereinigung des ökologischen Landbaus

Adresse de l'association d'agriculture biologique

**Bio-Lëtzebuerg – Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.
mit Fachgruppe Demeter / avec groupement Demeter**

13, rue Gabriel Lippmann
L-5365 Munsbach

Tél: 26 15 23-74 Fax: 26 15 23-81

www.bio-letzebuerg.lu info@bio-letzebuerg.lu

Schulbauernhöfe / Fermes pédagogiques

Association pour la promotion des fermes pédagogiques au Grand-Duché du Luxembourg

261, route d'Arlon
L-8011 Strassen

Tél: 32 64 64-530 Fax: 32 64 64-481

fiedlerm@pt.lu

Verschiedene / Divers

Interessegemeinschaft Vermarktung Lëtzeburger Biofleesch a.s.b.l (IVLB)

231 route des 3 cantons
L-4972 Dippach

Tél: 26 53 00 36 Fax: 26 37 09 96

www.biomaufel.lu info@biomaufel.lu

Koordination des Netzwerkes „Demonstrationsbetriebe“

Coordination du réseau de fermes de démonstration

**Institut fir biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur a.s.b.l.
IBLA Luxemburg**

27, op der Schanz
L-6225 Altrier

Tel: +352 261523-82

www.ibla.lu
info@ibla.lu

Links / Liens

Praktische Informationen zur biologischen Landwirtschaft

Informations pratiques sur l'agriculture biologique

www.oekolandbau.de

Informationen der EU / Informations de l'UE

ec.europa.eu/agriculture/organic/home_fr
ec.europa.eu/agriculture/organic/home_de

Bildrechte / Crédits photos

www.oekolandbau.de © BLE, Bonn

© Europäische Kommission / Commission européenne

Impressum

Administration des Services Techniques de l'Agriculture (ASTA)

Service de l'agriculture biologique

16, route d'Esch,
L-1470 Luxembourg

B.P. 1904,
L-1019 Luxembourg

12. Ausgabe, Juni 2020

12^{ième} édition, juin 2020

Notizen / Notes

Notizen / Notes

