



MANGE TOUT

WHAT'S UP p.6

Noëlle Dragano :
consommer frais et diversifié
à domicile avec Fruit@Home

WHAT'S UP p.18

Jennifer André : les fruits secs,
segment incontournable
chez Grosbusch

GROSBUSCH FAMILY p.28

Nico Eschette : une production
biologique respectueuse
des équilibres naturels



DES PRODUITS ET DES HOMMES

Win with

Ensemble vers la transition énergétique

On a tout à gagner à développer les énergies renouvelables. Enovos s'engage pour le futur énergétique du Luxembourg et vous accompagne dans vos démarches pour l'environnement. En tant qu'expert en matière de production d'énergie verte, Enovos vous aide à mettre en place votre projet photovoltaïque, de la planification à l'exploitation de votre installation.

Renseignez-vous sur renewables.enovos.lu et devenez, vous aussi, partenaire de la transition énergétique.

Energy for today. Caring for tomorrow.



SOMMAIRE



P.5

ÉDITORIAL

— Par Lynn, René et Goy Grosbusch

P.6-25

WHAT'S UP

- Noëlle Dragano : consommer frais et diversifié à domicile avec Fruit@Home
- Laura Stoll : une agriculture sûre et durable grâce à GLOBALG.A.P
- En bref...
- Goy Grosbusch : image de marque et climat familial, les pionniers de l'écosystème Grosbusch
- Félix Urbain et Camille Mutelet : la créativité au service d'une image de marque
- Isatech : de la tech à la pastèque
- Jennifer André : les fruits secs, segment incontournable chez Grosbusch
- Pierre Filstroff : la Loi AGECE, symbole du mouvement zéro déchets
- Schroeder & Associés : l'extension du site Grosbusch à Ellange, un projet pour l'avenir
- Nicolas Glottin (Dussmann) : Monsieur Propre

P.26-40

GROSBUSCH FAMILY

- Fränk Schleck : la nutrition, l'élément central de l'hygiène de vie d'un sportif de haut niveau
- Nico Eschette : une production biologique respectueuse des équilibres naturels
- Chef Richard Brilliet (Cocottes) : la cuisine éco-responsable du Chef Brilliet chez Cocottes
- La transmission du savoir au service Achats de Grosbusch
- Manjares de la Tierra : embellir la truffe au quotidien, le pari de Manjares de la Tierra
- René Grosbusch : transmettre son savoir-faire grâce à la Grosbusch Academy

P.41-45

À DÉVORER

- La courge dans tous ses états
- Les accords fruits-fromages
- Tarte aux poires et au bleu

P.46

BD

Rédacteurs en chef :
Lynn, René et Goy Grosbusch
Rédaction : 360Crossmedia
Concept & coordination :
360Crossmedia
+352 35 68 77 –
project@360crossmedia.com
Direction artistique :
360crossmedia/F.W.
Crédit couverture : DR
Tirage : 1000 exemplaires

ÉDITORIAL



Chers amis et chers collègues !



ARTHUR WELTER Transports

LOGISTICS AND MORE

Tél.: (+352) 37 17 17 | info@awelter.com
www.awelter.com

Nous sommes très fiers de vous présenter la sixième édition de *Mange-Tout*. À travers cette édition, nous souhaitons transmettre notre volonté et celle de nos partenaires, de mettre en œuvre une production plus respectueuse de l'environnement et des équilibres naturels pour retrouver des produits éco-responsables dans nos assiettes. Démonstration avec l'entreprise familiale Nico Eschette, notre producteur bio et retour sur la Grosbusch Academy à travers laquelle nous avons à cœur de transmettre notre savoir des métiers liés aux fruits et légumes. Ce magazine s'est également construit à l'aide de nos partenaires, que nous remercions chaleureusement. Grâce à leur participation, nous avons pu partager notre travail ainsi que celui de nos collaborateurs, faire connaître notre culture et communiquer la passion qui nous anime.

Lynn, René et Goy Grosbusch

NOËLLE DRAGANO

Consommer frais et diversifié à domicile avec Fruit@Home

Fruit@Home fait partie des concepts novateurs qui ont émergé durant la crise de la Covid. Service de livraison de fruits et légumes à domicile, l'entreprise séduit les Luxembourgeois de par la qualité et la variété des produits proposés et par la simplicité du concept. Noëlle Dragano, sales manager, détaille le parcours de Fruit@Home.

Dans quelles conditions a été créé Fruit@Home ?

Nous avons reçu une requête du gouvernement en mars 2020, au moment du confinement, nous demandant de mettre en place un service de livraison de fruits et légumes à domicile afin de limiter la propagation de la Covid-19. La crise a révélé des initiatives solidaires sur plusieurs plans. Nous avons eu l'idée de monter notre propre plate-forme, donnant la possibilité de livrer des fruits et légumes frais dans tout le pays. C'était notre manière à nous de soutenir la population luxembourgeoise pendant cette période difficile, d'une part en incitant les gens à rester chez eux pour limiter les déplacements et les contacts inutiles et d'autre part, permettre à

la population de manger sainement à la maison. C'est ainsi qu'est né Fruit@Home.

Comment ce service a-t-il évolué ?

Nous avons tout d'abord voulu aller plus loin d'un point de vue logistique en adaptant les possibilités de livraison et nous avons maintenu le service pour les clients adeptes de la qualité et de la fraîcheur de nos produits tout en garantissant la sécurité alimentaire grâce à un nouveau packaging. Notre site fruitathome.lu permet de commander de manière ponctuelle mais également de souscrire un abonnement afin de recevoir nos produits frais chaque semaine, chaque quinzaine ou chaque mois à domicile. Par ce service, notre mission à promouvoir le bien-être



“La crise sanitaire a révélé des initiatives solidaires.”

Noëlle Dragano

et la santé par des produits de qualité est remplie.

Quel est le feedback des clients ?

Il est très positif. Le service Fruit@Home est une belle opportunité pour les abonnés de recevoir et découvrir une grande variété de fruits et légumes et des produits qu'ils n'auraient pas forcément eu sur leur liste de courses habituelle. Nous donnons de l'inspiration à nos clients grâce à des idées-recettes incluses dans les boîtes afin de leur donner envie de cuisiner, de goûter à de bons produits locaux et de saison. Nos abonnés se font livrer gratuitement chez eux et profitent des bienfaits des fruits et légumes sans les inconvénients liés au déplacement en points de vente (perte de temps, stress, poids des courses,...). ■

LAURA STOLL

Une agriculture sûre et durable grâce à GLOBALG.A.P

La mise en place du label GLOBALG.A.P doit permettre de garantir une agriculture éco-responsable afin de produire des produits sains et respectueux de l'environnement pour les consommateurs. Laura, responsable hygiène et sécurité, détaille les contours de ce label.



Pouvez-vous présenter le label GLOBALG.A.P en quelques mots ?

Le label GLOBALG.A.P est une certification internationale pour garantir une agriculture fiable, durable et responsable. Il a été créé à l'initiative des grandes enseignes de la distribution d'Europe du Nord, en 1997, pour la filière des fruits et légumes afin de valider et développer les bonnes pratiques agricoles des producteurs à une échelle mondiale.

L'objectif principal est de rassurer les consommateurs sur la manière dont les produits alimentaires sont produits dans les exploitations agricoles. Le référentiel GLOBALG.A.P est basé sur les principes de prévention des risques. Ces risques sont soit liés à la sécurité alimentaire avec notamment l'utilisation raisonnée des pesticides,

liés à l'environnement en limitant les impacts de l'exploitation, ou encore liés à la santé et la sécurité des ouvriers agricoles. Depuis plusieurs années, l'organisme GLOBALG.A.P développe des modules complémentaires à la certification initiale dans le but de renforcer davantage la confiance du consommateur sur des sujets environnementaux et éthiques. Dans ce cadre, le module GRASP a été développé pour évaluer les pratiques sociales dans les exploitations agricoles et aborder des aspects spécifiques de la santé, de la sécurité et du bien-être des travailleurs. Plus récemment encore, le module SPRING a été mis en place et permet d'assurer une meilleure utilisation des ressources en eau dans les exploitations.

Comment le label GLOBALG.A.P et ses modules sont-ils contrôlés ?

Le label GLOBALG.A.P et ses modules complémentaires sont contrôlés une fois par an par un organisme de certification. L'auditeur se déplace chaque année dans l'exploitation pour vérifier si le producteur répond toujours aux différentes exigences en vigueur. Dès

“L'objectif principal est de rassurer les consommateurs sur la manière dont les produits alimentaires sont conçus dans les exploitations.”

Laura Stoll

lors que des non-conformités ont été relevées, celles-ci doivent être traitées et levées dans un délai imparti pour pouvoir garantir le maintien de la certification. Lorsque le producteur répond à l'intégralité du référentiel, un certificat d'une validité d'un an est établi. On retrouve notamment sur ce certificat le nom du producteur (ou groupement de producteurs), le numéro GGN (GLOBALG.A.P Number) qui lui est attribué, ainsi que la liste des produits certifiés.

Quelle valeur ajoutée apporte la certification GLOBALG.A.P à l'entreprise Grosbusch et à sa marque ?

La certification GLOBALG.A.P s'est beaucoup développée ces dernières années. À ce jour, elle est une valeur sûre et fiable au niveau mondial. Les plus-values de cette certification sont nombreuses et touchent différents aspects : environnemental,

humain, technique (avec le développement des meilleures pratiques agricoles et la mise en œuvre des principes HACCP) et économique en permettant d'accéder à de nouveaux marchés. C'est pourquoi il est primordial pour notre société de sélectionner des fournisseurs certifiés et d'encourager nos producteurs à s'inscrire dans une démarche d'agriculture raisonnée en mettant en place un tel label. De plus, nous nous sommes fixés comme objectif annuel de travailler avec 80 % de fournisseurs certifiés pour les produits vendus sous notre marque Grosbusch. Chaque année, cet objectif est revu dans le but d'atteindre, à terme, 100 % de fournisseurs certifiés GLOBALG.A.P. Nous pouvons ainsi proposer à nos clients et aux consommateurs des produits avec une réelle valeur ajoutée. ■

Solutions pour l'industrie agroalimentaire

Le monde sans limites des meilleures solutions de pesage. Depuis 1866.



Balance électronique K-Class II Pro

Une technologie moderne, qui vous permet d'être totalement flexible. Des performances supérieures, grâce au puissant processeur Intel® Quad Core et à la grande RAM.



Détecteur de métal VARICON+

Détection rapide et fiable de tous les métaux (ferreux, non ferreux et inox) dans les produits emballés ou non. Le système de détection de métaux compact garantit des performances fiables et une sensibilité de recherche maximale. Avec son tapis de transport robuste en acier inoxydable, VARICON+ permet l'inspection de marchandises à l'unité d'un poids max. de 50 kg.



GLM-I°vo avec applicateur CleanCut

GLM-I°vo CleanCut est le système d'étiquetage qui vous permet de présenter vos produits d'une manière visuellement attrayante, même quand il y a beaucoup d'informations sur les étiquettes. GLM-I°vo CleanCut est la solution pour peser et étiqueter automatiquement les produits emballés, les denrées fraîches ou alimentaires.



Bizerba Belgique S.A.
Z3. Doornveld 130
1731 Zellik
info@bizerba.be



Émerveillez vos sens grâce à la délicatesse de la truffe

Se faire plaisir à table avec des produits d'exception grâce à notre site truffe.lu. Truffes noires et blanches, Tuber Melanosporum ou encore Magnatum, nous vous offrons une prestigieuse sélection de truffes italiennes et espagnoles. Ce mets d'exception vous fera passer des fêtes inoubliables autour de plats raffinés aux exquis saveurs truffées.



+ D'INFOS

Rendez-vous sur notre site truffe.lu

En route avec The Health Wagon

Vous ne l'avez peut-être pas encore croisée sur les routes du Luxembourg mais ça ne saurait tarder. La voilà toute pimpante, notre estafette aux couleurs de Grosbusch. Tellement atypique, the Health Wagon ne passe jamais inaperçu et nous invite à passer un bon moment autour de lui lorsqu'il a trouvé un endroit sympathique pour faire une escale. Ce véhicule farfelu est parfait pour apporter joie et bonne humeur à vos événements.



Une nouvelle gamme de légumes fraîchement coupés

Cette gamme a été créée spécialement pour le secteur de l'HORECA. Avec 45 références de 20 produits et 12 formes de découpe différentes, nous proposons une gamme riche et variée avec des produits de qualité ultra frais, transformés et coupés au Luxembourg. Cette gamme est une réponse adaptée à nos clients de la restauration et des collectivités, pour un gain de temps et une réduction des déchets (que nous envoyons directement à la biométhanisation).



GOY GROSBUSCH

Image de marque et climat familial, les pionniers de l'écosystème Grosbusch

Afin de rester leader du marché des fruits & légumes, Grosbusch doit perpétuellement innover afin d'épater les consommateurs. Climat familial et dynamique, services de qualité, Goy, CEO de l'entreprise, nous dévoile les recettes du succès de l'écosystème Grosbusch.

Pouvez-vous nous présenter les principales composantes de l'écosystème Grosbusch (produits/marques/employés...) ?

L'écosystème Grosbusch se compose d'éléments de base tels que notre ancienneté, nos valeurs, notre

savoir-faire, nos équipes, notre attachement pour des produits de qualité et la passion générale que nous avons pour le métier. À tout cela s'ajoute naturellement la remise en question constante et le besoin d'innover perpétuellement.

Comment cet écosystème évolue-t-il au fil des décennies ?

Nous avons une panoplie de nouveaux services, de nouvelles gammes de produits que nous comptons élargir encore plus, ainsi qu'une marque propre bien



“Le but est de surprendre nos clients avec des nouveautés afin que ces derniers gardent l'envie de collaborer avec notre maison.”

Goy Grosbusch

établie au Luxembourg et dans la Grande-Région. Notre but est de surprendre régulièrement nos clients avec des nouveautés afin que ces derniers gardent l'envie de collaborer avec notre maison. D'un autre côté, nous essayons aussi de répondre à toutes les demandes de nos clients afin de satisfaire leurs besoins au maximum.

Quels objectifs vous êtes-vous fixés pour les années à venir ?

Nos objectifs-clés sont de toujours rester en tête de course vis-à-vis de nos concurrents, de garder un climat familial sur le lieu de travail, de continuer à satisfaire nos clients par notre écoute, nos services de qualité et de créer une image de marque jeune et dynamique pour notre entreprise. Cette image de marque s'appuiera sur les valeurs traditionnelles qui ont été mises en place par les générations antérieures.



Grosbusch®

FRUITS & VEGETABLES



FÉLIX URBAIN ET CAMILLE MUTELET

La créativité au service d'une image de marque

Graphistes au sein du département Marketing chez Grosbusch, Camille et Félix mettent leur talent au service de la transmission des valeurs de l'entreprise. Excellence, qualité des produits alimentaires ou promotionnels, savoir-faire solide et constante innovation : la passion du métier se traduit dans tout ce qu'ils communiquent.

Quelles sont les valeurs sur lesquelles repose l'image de marque Grosbusch ?

Notre image de marque repose sur l'excellence grâce à notre exigence en matière de qualité, aussi bien celle du produit, que de tout ce qui gravite autour. L'entreprise existant depuis plus d'un siècle, son image doit représenter un savoir-faire solide et de longue date, tout en révélant sa volonté d'innover sans cesse. La passion du produit et de notre métier doit également transparaître dans chaque support que nous déclinons.

“Mettre en valeur nos producteurs locaux et minimiser notre impact sur l'environnement.”

Nous nous efforçons au quotidien de traduire cette culture visuellement. L'objectif ? Que nos clients ressentent que nous sommes les experts du fruit et légume et qu'ils peuvent choisir nos produits les yeux fermés.

Comment déclinez-vous les différents supports de communication ?

Le logo Grosbusch et la charte graphique ont été réalisés en 2016. Ils sont à la base de tout l'univers graphique Grosbusch actuel. Nous gardons toujours en tête de transmettre nos valeurs au travers de tous les supports de communication utilisés. Nous avons adopté un style lumineux, frais et positif et nous avons toujours à cœur de transmettre au consommateur notre attachement profond à l'écologie. Nous accordons une grande importance à la valorisation de nos producteurs locaux et à la réalisation de nos projets avec le minimum d'impact sur l'environnement.

Quelles sont les différentes facettes de votre activité au sein de l'entreprise ?

Notre activité est très variée. Nous travaillons tout d'abord sur différents types de supports, prints et digitaux (packaging, fiches de présentation produit, PLV, lettrage véhicules, réseaux sociaux,...). Nous organisons aussi des photo-shootings de produits, allons à la rencontre des producteurs comme lors de courts-métrages et rencontrons les consommateurs lors d'événements que nous sponsorisons. L'envergure de nos projets peut être très différente. Nous pouvons aussi bien travailler sur un projet éclair en quelques heures que sur une mission à plus long terme : par exemple, pour un packaging nécessitant l'intervention de différents départements. Les réglementations sont très strictes dans notre domaine d'activité. Nous ne pouvons pas nous permettre de communiquer de manière imprécise. ■



De la tech à la pastèque

Tournée vers l'innovation, la société Grosbusch est actuellement en pleine transformation numérique. Le projet mûrit depuis près de deux ans avec le concours de l'intégrateur Isatech, spécialisé dans la gestion de systèmes d'information.

Que veut dire « transformation numérique » chez Grosbusch ?

Equipée d'un système d'information et d'un ERP, autrement dit un progiciel de gestion intégré, l'entreprise Grosbusch souhaitait aller plus loin dans sa transformation numérique. L'objectif était de fluidifier davantage les données de l'entreprise. « *De la préparation de commande à la livraison, fini le mode papier, on informatise tout* », assure l'équipe féminine qui a piloté le projet côté Isatech. À chaque étape, l'intégrateur a pu compter sur l'expertise d'Alix, Isabelle, Solène et Louise pour servir les enjeux de traçabilité des produits et de l'automatisation de process pour le géant luxembourgeois.

Pour se donner les moyens de réussir ce projet, Grosbusch a impliqué ses responsables de service dans les phases d'analyse et de conception. Grâce à une équipe dédiée et une grande autonomie, le logiciel sera entièrement déployé courant 2022.

Objectif zéro papier et tournées fluidifiées

Avec plus de 800 expéditions et 1000 commandes de fruits et légumes par jour, la société Grosbusch dispose de sa propre flotte de livraison. Pour mettre en place une traçabilité facilitée, Isatech a déployé l'ERP Business Central de Microsoft avec une couche spécialisée pour les métiers de l'agroalimentaire. Cette solution permet de sécuriser

les commandes des clients et de suivre en temps réel l'état des stocks. Ceci dans le but de gérer les quantités selon les besoins et ainsi éviter toutes pertes, minimiser au maximum le gaspillage et la surconsommation. Côté logistique, les 50 chauffeurs-livreurs sont équipés d'un dispositif mobile. « *La dématérialisation du bon de livraison s'accompagne d'un envoi automatique des BL (bons de livraison) signés par les clients et des factures*

envoyées par mail pour arriver à un objectif zéro papier », explique-t-on côté Isatech. Equipés du même système, les préparateurs de commandes peuvent travailler via des informations en temps réel. Cela permet à la donnée d'être centralisée dans le progiciel de gestion et d'être suivie en direct.

Une expertise sur-mesure

Ce gain de temps s'accompagne d'une gestion

“Avec cette nouvelle organisation numérique, la finalité est d'avoir un système optimisé grâce à des outils performants.”

Isatech

des factures fournisseurs dématérialisées. De même que lors de la validation des expéditions, une partie de la facturation client a été automatisée. En évacuant les effets bloquants, le système gagne en fluidité et en temps de traitement de la facturation. Un changement important face à des expéditions qui étaient jusqu'à présent gérées en version papier. Avec cette nouvelle organisation numérique,

la finalité est d'avoir un système optimisé grâce à « *des outils performants pour permettre à l'entreprise Grosbusch de gérer son activité et d'avoir accès à l'information en temps réel dans tous les domaines* », note la cheffe de projet chez Isatech. Ce système répond aux problématiques de traçabilité de la société et celles de ses clients, « *tout est pensé pour bien servir leur croissance et leur activité* ». ■

“Les fruits secs séduisent de plus en plus les consommateurs.”

Jennifer André

JENNIFER ANDRÉ

Les fruits secs, segment incontournable chez Grosbusch

En 2019, Jennifer André, représentante de la marque Grosbusch, a développé une gamme de fruits secs. Deux ans plus tard, la gamme s'est largement étendue suite à l'accroissement de la demande, notamment autour des produits bio.

Pourquoi avez-vous créé la gamme fruits secs en 2019 ?

L'idée d'une gamme de fruits secs date d'il y a plusieurs années mais elle avait été mise de côté au profit d'autres projets. En 2019, nous avons remis ce projet sur la table et nous avons décidé de sauter le pas : proposer une gamme de fruits secs (noix, fruits déshydratés, mélanges) en ravier individuel. Dès l'été de la même année, nous avons répondu à la demande d'un client qui initialement conditionnait lui-même des fruits secs en ravier. Nous avons débuté avec 20 références conventionnelles puis au fur et à mesure, nous avons étoffé notre gamme. Nous avons très vite compris que le marché offrait de belles opportunités. En effet, les fruits secs séduisent de plus en plus les consommateurs pour différentes raisons (lors d'un petit creux, en préparation culinaire, pour leurs apports nutritionnels...). Aujourd'hui, nous disposons d'une centaine de références de « fruits secs » (noix, fruits

déshydratés, mélanges et céréales) disponibles sous différents conditionnements.

Quelle est la cible du marché des fruits secs ?

Le marché des « fruits secs » (noix et fruits déshydratés) couvre à la fois les fruits secs « de bouche », destinés à la consommation directe, et les fruits secs utilisés comme ingrédients pour les préparations culinaires. Leur utilisation est très diverse, aussi bien en version sucrée (pâtisserie, gâteau, smoothie bowl...) que salée (salade composée, sauce, tajine...). Initialement, la gamme de fruits secs a été créée pour être vendue en GMS sous forme de raviers operculés (de 100 à 350 g). Le marché étant en constante croissance au cours des dernières années, nous avons élargi et amélioré notre offre pour répondre à la demande du secteur HORECA (pâtisseries, restaurants...). Depuis l'automne, nos clients peuvent donc commander

les fruits secs en seau refermable de 500 g à 2,5 kg ainsi qu'au colis complet.

Comment la gamme a-t-elle évolué vers le bio ?

La tendance du marché, et encore plus depuis la crise sanitaire, est pour les produits sains et bio. C'est pourquoi, au printemps 2021, nous avons décidé de proposer près de 25 références de fruits secs bio. Nous proposons aussi bien des noix (amande, cerneau de noix, noix de cajou, pistache, noix de pécan...) que des fruits secs (datte, mangue lamelle, physalis, cranberry, baie de goji, banane chips, gingembre...). Les produits sont conditionnés dans des raviers en plastique issus à plus de 80 % de matière recyclée et ils sont 100 % recyclables. Nous proposons également une gamme de céréales bio à destination de l'HORECA, vendus au carton : lentilles vertes du Puy, lentilles corail, quinoa blanc, rouge ou noir, petit épeautre, boulgour, sarrasin... ■

FRAICHEMENT COUPÉS

LE COEUR VERT DE TOUTES VOS PRÉPARATIONS

Des légumes croquants, des fruits frais du jour et des herbes aromatiques : telle est la base de la recette familiale qui s'appelle Allgro.

Fruits et légumes coupés

Vous avez une activité de traiteur, vous dirigez une cuisine de collectivité ou une usine de plats préparés ? Vous préférez consacrer votre temps à l'invention de nouvelles recettes, à de belles présentations et à l'excellence de votre service ?

Make a difference

Dans la mesure du possible, tous nos produits sont d'origine belge et sont soumis aux contrôles agro-alimentaires les plus stricts, à l'hygiène et à la qualité. De beaux et délicieux fruits et légumes issus des régions respectueuses de l'environnement !

Get in Touch

+32 9 360 83 48
www.allgro.be

Polbroek 124
9520 Sint-Lievens-Houtem

Légumes et fruits bruts non coupés

Découvrez notre large assortiment pour préparations froides et chaudes. Des poivrons bien fermes en passant par des laitues bien fournies jusqu'à de croquantes asperges. Sans oublier de juteux abricots, d'exquises mangues et de délicieuses groseilles.

Produits à base de pommes de terre

Il va de soi que notre fierté nationale se doit de figurer sur votre carte. Allgro sélectionne uniquement les meilleures variétés de pommes de terre issues des cultures les plus savoureuses.



La Loi AGECE, symbole du mouvement zéro déchets

PIERRE FILSTROFF

La loi relative à la lutte contre le gaspillage et l'économie circulaire, communément appelée loi AGECE, vise à préserver la biodiversité et à réduire les déchets sur le long terme. Pierre Filstroff, nous explique les conséquences sur le service Prepack de Grosbusch.



L'écologie est compatible avec la productivité :

- **Emballage filet :** emballage réalisé à partir de cellulose de hêtre. Il est 100% d'origine biologique, 100% biodégradable et 100% compostable. Très beau visuel, disponible en plusieurs couleurs avec une très bonne tenue dans le temps. Nous l'utilisons sur une machine automatisée : une agrafeuse horizontale permettant d'emballer les produits adaptés à ce type de conditionnement.
- **Emballage 100% carton :** emballage composé

d'un ravier carton d'une forme particulière (avec rabats) et d'un ruban en papier. Cette solution est donc 100% recyclable. Ce conditionnement est aussi réalisé sur une machine automatisée : une banderoleuse. Cette solution est adaptée à certains produits : les fruits et légumes fermes.

- **Elastitag :** Il est écologique dans le sens où cet emballage est réduit au strict minimum, il permet de communiquer les informations uniquement nécessaires à la commercialisation des produits par le biais d'une étiquette enroulant le produit. Ainsi, aucun autre emballage de type carton ou plastique n'est utile. Cet emballage est seulement adapté à certains produits (botte de poireau, céleri branche, ...).

Pouvez-vous nous expliquer le principe de la loi AGECE et quel est l'impact sur le service Prepack ?

Le principe de la loi AGECE est

de tendre vers un emballage sans plastique pour les fruits et légumes conditionnés en poids inférieur à 1,5 kg. Cela s'étale sur plusieurs années et commence dès le 1er janvier 2022 pour certaines familles de produits. Pour le service Prepack de Grosbusch, cela engendre une remise en question totale mais nous avons anticipé cette évolution en investissant dans de nouvelles machines d'emballage. Nous devons continuer à nous réinventer pour offrir à nos clients des conditionnements écologiques. Cela nécessite une veille du marché de l'emballage et de repenser les solutions proposées en fonction des différentes familles de produits. ■



SCHROEDER & ASSOCIÉS

L'extension du site Grosbusch à Ellange, un projet pour l'avenir

En 2017, Grosbusch, grossiste en fruits et légumes au Luxembourg et dans la Grande Région, a investi pour développer son site d'exploitation et moderniser ses locaux basés à Ellange. Antoine Pesch, ingénieur chez Schroeder & Associés, était au cœur de ce projet d'extension qui se veut respectueux de l'environnement.

Comment avez-vous approché le projet du nouveau dépôt de Grosbusch à Ellange ?

Nous avons été contactés en mars 2013 par l'entreprise Grosbusch afin de développer la nouvelle extension de leur site d'exploitation à Ellange. L'objectif de ce projet consistait à planifier et construire 8000 m² d'espaces de stockage et de conditionnement, une quarantaine de quais de chargement, un parking souterrain de 4000 m² avec 120 places à destination

du personnel, 800 m² de surfaces de bureau ainsi qu'un auditoire de 100 m² pour la Grosbusch Academy. Schroeder & Associés a conçu le projet, en collaboration avec le bureau d'architecture Alleva Architectes, au niveau de la structure, des infrastructures et des aménagements extérieurs. Vers mi-2015, les procédures d'autorisation et de mise en soumission des travaux de gros œuvre ainsi que les études d'avant-projet et d'exécution ont été finalisées. Par la suite, les travaux de

construction ont été réalisés entre mi-2015 et mi-2017.

Quels ont été les grands challenges rencontrés ?

Le challenge de cette extension d'envergure se situe dans la planification de toutes les opérations de chantier sans perturber l'activité du site d'exploitation et ce durant toute la durée des travaux. Avec l'exploitant Grosbusch, nous avons pris le temps de réfléchir à la meilleure solution possible pour le phasage des

“Les réflexions de ce projet étaient tournées vers une démarche durable et respectueuse de l'environnement.”

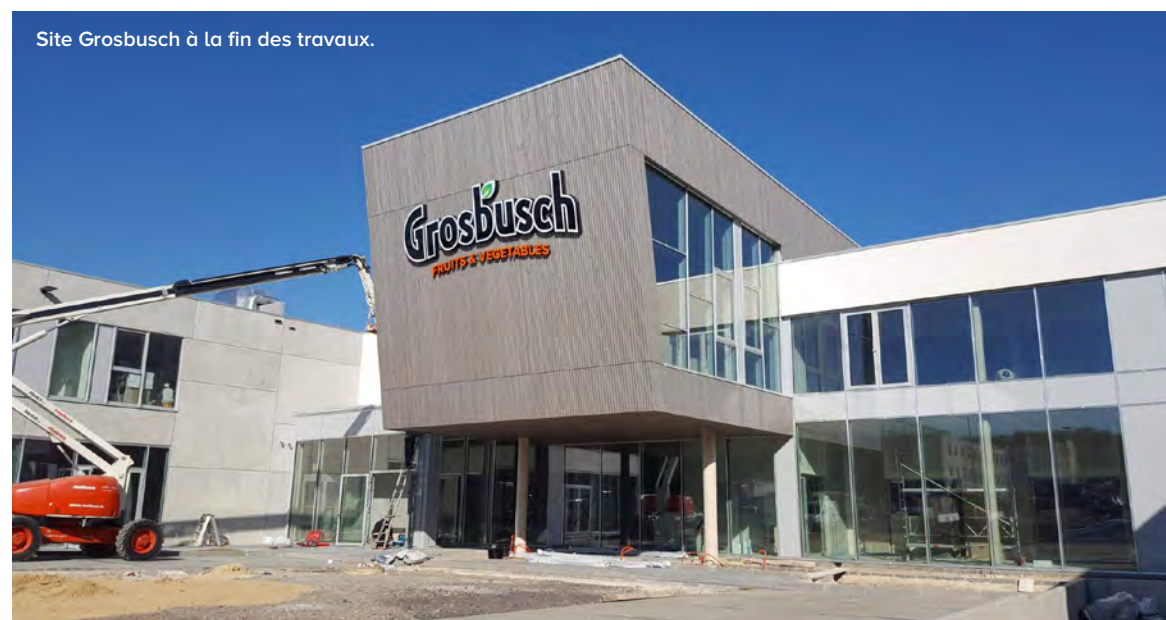


travaux d'infrastructures et d'aménagements extérieurs. Il fallait permettre aux deux activités, celle d'exploitation du grossiste et celle du chantier, de pouvoir cohabiter durant ce projet de développement du site. Dans le cadre de notre mission, nous devons garantir que la gêne occasionnée par le chantier soit la plus faible possible, afin de ne pas perturber l'activité du site, dont notamment les arrivées de camions de livraison.

En quoi votre intervention facilite-t-elle la croissance de Grosbusch ?

Les réflexions de ce projet étaient tournées vers une démarche durable et respectueuse de l'environnement. Le sol d'assise du complexe de chaussée a subi un

traitement à la chaux afin d'en améliorer les caractéristiques mécaniques. Nous avons ainsi limité les travaux de déblai et de remblai afin de ne pas effectuer des transports de terres vers des décharges. Les eaux de pluie récoltées sur les grandes surfaces de toitures de l'extension sont acheminées dans deux réservoirs de 30 000 litres. Ces eaux servent pour le système de nettoyage de véhicules ou pour l'arrosage du verger. La Grosbusch Academy met en avant les principes d'une vie saine et équilibrée. Dans ce sens, la conception de ce bâtiment a été réalisée en grande partie en construction en bois, synonyme de bien-être et confort, afin de répondre aux exigences en matière de durabilité écologique. ■



NICOLAS GLOTTIN (DUSSMANN)

Monsieur Propre

Tous les matins, Nicolas Glottin se rend dans les dépôts de Grosbusch pour les nettoyer de fond en comble. Travaillant pour la société Dussmann, spécialisée dans les services reliés aux immeubles, la spécificité de sa mission réside dans l'utilisation de produits de nettoyage écologiques, à haute efficacité. Dans le domaine de l'agroalimentaire, aucun détail n'est laissé au hasard.

Racontez-nous votre histoire...

Je dispose d'une longue expérience dans le nettoyage. J'ai notamment travaillé pour de grands groupes comme Auchan ou Cactus par le passé. Tous les matins, j'arrive chez Grosbusch à 4h30 et je nettoie les deux dépôts pendant huit heures. Je prends mon travail très à cœur car je sais à quel point mon rôle est indispensable dans un tel secteur. Les dépôts comptent de très grandes surfaces à nettoyer mais je dispose d'une machine et de produits efficaces qui m'aident beaucoup dans mon travail.

Quels types de produits utilisez-vous ?

Nous sommes très attentifs aux produits que nous utilisons. Nous privilégions notamment les produits à action très rapide grâce à une composition spécifique de principes actifs. Les trois principaux avantages de nos produits résident dans

“Je veille à bien réaliser mon travail car je participe à une mission de santé publique.”

leur bon pouvoir dispersant dans les eaux usées, leur douceur pour la peau et leur bon parfum. De plus, ils sont respectueux de l'environnement par leur formulation facilement biodégradable. Ils conviennent parfaitement pour le nettoyage courant quotidien mais jouissent d'une excellente efficacité pour un nettoyage intensif. De plus, nos produits de la gamme Ecolab disposent d'un écolabel européen.

Comment abordez-vous votre mission chez Grosbusch ?

Le nettoyage dans le

domaine de l'agroalimentaire est loin d'être une activité anodine ! Le type de produits utilisés, la récurrence et surtout la qualité du travail doivent passer au premier plan. Je veille à bien réaliser mon travail car en un sens, je participe à une mission de santé publique. Il est important que les surfaces bénéficient d'une désinfection régulière pour garantir un environnement sain pour l'entreposage des denrées alimentaires. Grosbusch y met un point d'honneur et nous lui fournissons un service irréprochable pour y parvenir. ■

FRÄNK SCHLECK

La nutrition, l'élément central de l'hygiène de vie d'un sportif de haut niveau

Grosbusch est le partenaire du Schleck Gran Fondo et des autres expériences cyclistes organisées par Fränk Schleck.

Ce dernier revient sur l'importance que tient une bonne nutrition dans le quotidien d'un sportif de haut niveau et sur sa collaboration avec Grosbusch dans ce cadre.

Quelle importance tient la nutrition dans le régime d'un sportif de haut niveau ?

Elle est capitale pour un sportif de haut niveau, notamment lors de compétitions comme le Tour de France. Il faut alors un grand apport en calories et choisir les bons aliments ainsi que les bonnes graisses. On parle souvent des pâtes, mais des aliments comme les huiles et les fruits secs ont également toute leur place car ces derniers sont faciles à digérer, mais aussi à manger pendant les compétitions. Hors compétitions, les cyclistes professionnels parcourent 35 000 km à vélo pour leurs entraînements, il est donc important de maintenir cette bonne hygiène de vie tout au long de l'année et de se faire



accompagner par un coach en nutrition.

Quelles sont vos relations dans ce cadre avec Grosbusch ?

Grosbusch est notre sponsor lors du Schleck Gran Fondo à Mondorf-les-Bains, mais il nous accompagne également en dehors des compétitions dans le cadre d'événements

qui rassemblent un public bien plus large sur des sujets de santé, de mobilité douce ou de tourisme par exemple. Plus qu'un sponsor, Grosbusch est un partenaire avec lequel nous partageons les mêmes valeurs et qui dispose du savoir-faire nécessaire à l'élaboration d'un programme nutritif optimal, avec les bonnes calories et qui fait la part



“Notre partenaire Grosbusch dispose du savoir-faire nécessaire à l'élaboration d'un bon programme nutritif.”

Fränk Schleck

belle aux fruits et aux légumes dans l'alimentation.

Quels sont vos projets professionnels après le Tour de France ?

Je reste sportif avant tout et j'essaie de me concentrer un maximum sur la pratique du cyclisme. En dehors de cette activité, je suis coordinateur de cyclisme national pour la Fédération du Sport

Cycliste Luxembourgeois et, à ce titre, je coache et je soutiens nos futurs athlètes, notamment dans leur alimentation. À travers la Fédération, je cherche également à promouvoir la pratique du vélo au Luxembourg selon trois axes principaux ; tout d'abord, promouvoir la mobilité douce dans un pays comme le Luxembourg qui

rencontre de nombreuses difficultés dans sa gestion du trafic. Ensuite, le vélo est une pratique sportive qui peut jouer un rôle préventif important dans le domaine de la santé. Enfin, le Luxembourg a une grande carte à jouer au niveau du cyclo-tourisme pour faire de cette pratique sportive une véritable attraction pour les touristes du monde entier. ■

NICO ESCHETTE

Une production biologique respectueuse des équilibres naturels

À la tête d'une entreprise familiale, Nico Eschette a fait le pari de produire bio en développant des pratiques de cultures innovantes respectueuses des équilibres naturels. Producteur partenaire de Grosbusch, il nous explique les défis de l'agriculture BIO.

Quelle est votre vision de l'agriculture biologique ?

L'agriculture biologique est un principe circulaire : c'est un équilibre entre ce qu'on prend à la terre et ce qu'on lui rend. Concernant la fertilisation du sol, nous utilisons uniquement des engrais organiques provenant de nos propres animaux. Il y a donc une absence

complète de produits phytopharmaceutiques, le désherbage des cultures étant réalisé par des processus mécaniques. Nous avons recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. Notre objectif est d'augmenter la biodiversité sur les terres de notre exploitation.





Quelles sont les difficultés associées à cette culture ?

Plusieurs de nos légumes sont issus de ce type de culture : les courgettes, les potirons hokkaido, les poireaux ou les pommes de terre. Les contraintes sont multiples. Les ressources en eau se font rares lors de sécheresses estivales prononcées. À contrario, lorsque les étés sont humides, il est fréquent de tomber sur des plantes adventices au sein de notre exploitation. De plus, c'est un métier qui demande beaucoup de travail manuel dans les champs et les salaires sont plus élevés au Luxembourg par rapport à l'étranger. La culture maraîchère est encore peu pratiquée au Luxembourg, il y a donc peu de personnel spécialisé dans ce type de culture. Enfin, nous devons trouver des cultures qui nous conviennent et qui sont à même de fonctionner dans notre région.

Comment réagissent les consommateurs aux produits bio ?

Nous sommes convaincus que les consommateurs apprécient des produits bio provenant d'une agriculture régionale et familiale. Malgré cela, nous nous concentrons sur le volet de la production, ce qui nous laisse peu de temps libre pour le volet commercialisation. Pour cette raison, nous sommes heureux d'avoir trouvé un partenaire fiable avec assez de débouchés comme la maison Grosbusch et nous espérons poursuivre cette collaboration avec eux sur le long terme.



“Nous sommes convaincus que les consommateurs apprécient des produits bio provenant d'une agriculture régionale et familiale.”

Nico Eschette

Comment envisager l'avenir de votre entreprise ?

Notre expérience a montré qu'il faut disposer de plusieurs piliers sur une même exploitation, surtout en agriculture biologique, afin de compenser d'éventuelles pertes pouvant survenir de temps à autre dans une production spécifique. C'est pour cette raison que nous nous sommes aventurés dans la production de légumes, ainsi que dans l'élevage et l'engraissement de porcs sur paille. Nous souhaitons diversifier nos productions, notamment grâce à la production de viande bovine issue de notre troupeau de vaches allaitantes du Limousin. L'extension de notre exploitation sur un nouveau site fût une chance unique à saisir. Cette exploitation,

située dans la zone de protection de l'eau autour du lac de la Haute-Sûre, se trouve actuellement en phase de conversion vers l'agriculture biologique. Elle sera exploitée dans le même esprit que l'exploitation de Noertrange, en adéquation avec les principes de la protection des ressources d'eau potable. La famille reste l'élément moteur pour nous. Malgré une charge de travail élevée, 24h/24 et 7j/7, l'agriculture nous permet de travailler ensemble, en famille, en indépendance avec le monde extérieur et au rythme de la nature. Le travail est exigeant certes mais aussi diversifié avec plein de nouveaux défis à relever. Nous sommes convaincus que notre façon de travailler est la plus adaptée aux exigences futures. ■

reka

Votre **one-stop-shop** sur le Luxembourg et la Grande Région

5 years
shaping
creativity
since 1936

Imprimerie

reka

info@reka.lu
www.reka.lu
Tél.: +352 48 26 36 - 1



info@italux.lu
www.italux.lu
Tél.: +352 54 28 98 - 1



Emballages & Packaging



Imprimerie Large Format

reka
Large Format
Printing

lfp@reka.lu
Tél.: +352 43 84 86 - 28



VOUS AVEZ LES IDÉES LARGES?
ESSAYEZ LE *grand format*

Goodies

Objets publicitaires personnalisables



LE GOODIE, LA *vitamine*
DE VOTRE COMMUNICATION

CHEF RICHARD BRILLIET (COCOTTES)

La cuisine éco-responsable du Chef Brilliet chez Cocottes

Le chef Richard Brilliet est présent dans les cuisines de Cocottes depuis 2010. Ce challenge palpitant lui permet de cuisiner des plats raffinés et équilibrés, le tout dans une démarche éco-responsable, de quoi raviver les papilles des gourmets. Dans cette interview, le chef raconte son parcours et ses relations avec Grosbusch au quotidien.

Pouvez-vous nous présenter votre parcours de chef, de vos débuts jusqu'à votre arrivée dans les cuisines de Cocottes ?

Tout d'abord, j'ai effectué un apprentissage en France, dans un restaurant familial. Par la suite, j'ai exercé en Belgique avant d'arriver au Luxembourg, où j'ai travaillé au Fin Gourmand. C'est d'ailleurs à cette époque que j'ai connu l'entreprise Grosbusch, en 2005. Ensuite, j'ai intégré le restaurant Um Plateau et l'équipe de Stéphanie Jauquet, je suis resté en tant que chef cuisinier durant cinq belles années avant de rejoindre les cuisines Cocottes en 2010. À mon arrivée, le challenge était de taille mais palpitant. Chez Cocottes, nous mettons en avant une cuisine qui allie innovation et alimentation raisonnée afin d'éveiller les papilles de nos clients, le tout dans une démarche éco-responsable. C'est avant tout



l'esprit d'équipe au sein de l'entreprise qui a permis de se développer.

Quels sont les liens que vous entretenez avec Grosbusch ?

Grosbusch est un de nos partenaires privilégiés. Nous avons des rapports professionnels et respectueux, le personnel est amical tout comme Goy qui est souvent disponible. Nous travaillons à flux tendu avec Grosbusch, la fréquence de livraison et la réactivité dépendent de nos ventes. Quotidiennement, nous ajustons nos commandes afin de garantir la fraîcheur de nos préparations culinaires. De plus, nous pouvons



“Chez Cocottes, nous mettons en avant une cuisine qui allie innovation et alimentation raisonnée afin d'éveiller les papilles de nos clients et familiale.”

Richard Brilliet

continuer notre quête d'une alimentation éco-responsable car ils restent à l'écoute afin de réduire les emballages lorsque nous passons commande. La gamme des fruits secs Grosbusch est également essentielle pour Cocottes. Nous les utilisons dans des salades ou sandwiches, tout comme des plats traiteurs ou pour des pâtisseries. Les fruits secs Grosbusch sont très présents dans l'ensemble de nos plats et préparations.

Comment occupez-vous votre temps libre en dehors de vos cuisines ?

Les cuisines font toujours partie de mon quotidien, même en dehors de mon

travail. À mon domicile, je cuisine comme au restaurant, j'ai d'ailleurs énormément réduit ma consommation de viande et a contrario, j'ai augmenté la proportion de légumes afin de manger varié et équilibré. À côté de ça, je lis énormément. Je trouve pas mal d'inspirations culinaires dans les livres, tout comme dans les propositions de mes collègues qui sont de très bons conseillers. Je passe également beaucoup de temps en famille et entre amis. D'ailleurs, je suis un fan inconditionnel de la moto sur piste, c'est un bon défouloir que nous partageons souvent entre copains car cela permet d'évacuer la pression professionnelle. ■





La transmission du savoir au service Achats de Grosbusch

Après 30 ans de bons et loyaux services, Gérard Péguet quitte Grosbusch et son service Achats. Il fait partie de ces collaborateurs qui doivent transmettre leur savoir à la nouvelle génération, comme Manuel Franco Hidalgo. Dans cette interview, Gérard dévoile le fonctionnement du service et ses conseils destinés aux jeunes.

Comment fonctionne le service Achats chez Grosbusch ?

Au sein du service, nous devons être capables d'être polyvalents. Nous devons veiller à respecter les

demandes de la clientèle et de gérer les relations avec les fournisseurs. Avec la mondialisation, les échanges avec ces derniers s'effectuent par téléphone, il faut être capable de

maîtriser plusieurs langues. Chaque personne gère des pays spécifiques, pour ma part je gérais en grande partie l'Italie et l'Espagne. Les produits viennent des quatre coins du monde et les

habitudes de consommation évoluent constamment. La journée commence tôt dans notre service. Nous devons vérifier l'ensemble des stocks et gérer les tâches administratives telles que les litiges et les réclamations. Nous réalisons ensuite les achats en fonction de nos stocks, des prix du marché et de tout un ensemble de facteurs internes et externes. Nous effectuons une réunion en équipe avec Goy tous les matins.

Quels conseils souhaitez-vous transmettre à Manuel ?

Tout d'abord, il faut être capable de faire la part des choses entre vie privée et vie professionnelle. C'est très important car cela permet d'être plus efficace dans son travail. Manuel est un passionné, je le vois au quotidien, c'est un passionné de cuisine et c'est important qu'il s'intéresse aux produits. La connaissance du produit est le point le plus important selon moi. Je fais entièrement confiance à Manuel, il a les compétences intellectuelles, il est calme et organisé. Ensuite, il faut être capable de prendre du recul, ne pas se précipiter et faire la part des choses. Manuel a cette force de parler plusieurs langues (espagnol, français, italien, anglais et quelques mots d'allemand), c'est un véritable atout dans les relations avec les fournisseurs.

Gérard, que représente Grosbusch pour toi ?

J'ai toujours été fier d'être chez Grosbusch car j'y ai toujours été respecté. Grâce



“Depuis 30 ans, je porte fièrement le maillot de la société, comme une équipe de foot, je me bas au quotidien pour sa réussite.”

à mon travail, j'ai pu évoluer dans mes compétences. Je me souviendrais toujours le jour où René m'a demandé de faire les achats seul pour la première fois. C'était à Bruxelles, j'avais la boule au ventre. Depuis 30 ans, je porte fièrement le maillot de la société, comme dans une équipe de foot. Je me bas au quotidien pour sa réussite. Grosbusch correspond parfaitement à ma mentalité. Ici, les gens sont fiers de travailler pour Grosbusch.

Manuel, que souhaites-tu à Gérard ?

Je lui souhaite de rester comme il est car c'est une belle personne. Gérard est un peu speed, parfois je dois courir pour le suivre dans l'entrepôt mais c'est quelqu'un de dynamique et généreux. Les conseils qu'il transmet aux jeunes sont essentiels pour nous. D'une certaine manière, il a aidé à faire grandir l'entreprise, désormais c'est à son tour de s'occuper de sa famille. ■

MANJARES DE LA TIERRA

Embellir la truffe au quotidien, le pari de Manjares de la Tierra

Créée en 2003, Manjares de la Tierra séduit les amateurs de truffes aux quatre coins du monde grâce à la somptuosité des produits proposés. Estefania Doñate, retrace l'histoire de cette entreprise familiale et atypique, ainsi que les complexités autour de ce marché concurrentiel.

Pouvez-vous nous parler de la création de l'entreprise, de son origine ainsi que de son domaine d'activité ?

Manjares de la Tierra a été créée en 2003 par trois femmes provenant du même village. Nous sommes passionnées par la truffe, je nous considère comme des « polisseuses de diamants ». Nous n'avons pas eu peur de nous adapter et d'innover dans un marché à dominance masculine. Avec cette passion qui nous rassemble, nous avons été les premières femmes à devenir professionnelles. Notre travail autour de la truffe peut être perçu comme une œuvre d'art et nous sommes fiers du chemin accompli. La recette de notre succès réside dans l'attention portée sur le moindre petit détail. Nous sommes spécialisées dans la culture, la récolte et la vente de truffes noires. Manjares de la Tierra commercialise

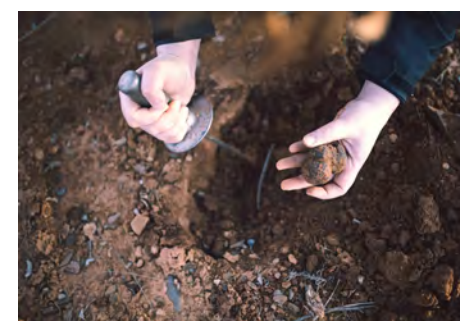


des truffes fraîches, surgelées ou en conserve, ainsi qu'une importante variété de produits à base de truffe.

Concernant les produits commercialisés, pourquoi dit-on qu'ils sont aussi atypiques et spéciaux ?

Nos truffes proviennent de Sarrión, dans la province

de Teruel en Espagne. On y retrouve le plus grand centre de production de truffes au monde, qui est situé à 350 km de Madrid. Les conditions de production sont idéales pour la croissance de nos truffes exceptionnelles, notamment grâce au sol rugueux des terres et du climat chaud et tempéré de



“Notre travail autour de la truffe peut être perçu comme une œuvre d'art et nous sommes fiers du chemin accompli.”

la région. Nous exportons actuellement nos produits dans plus de 20 pays où nos truffes sont devenues le symbole de la qualité des produits espagnols. Je vous transmets un conseil culinaire pour celles et ceux qui souhaitent utiliser la truffe. Le plus important avec la truffe fraîche, c'est de ne pas la brûler. Il suffit de l'utiliser une fois le plat terminé, sur une omelette par exemple, vous verrez, vos papilles seront émerveillées en consommant ce produit d'exception.

Quelles sont vos relations avec vos partenaires, tels que Grosbusch ?

Nos partenaires sont un des rouages essentiels de notre système de commercialisation. Nous travaillons chaque jour pour rester N°1 de notre secteur. Notre collaboration vient de commencer mais nous espérons qu'elle se poursuivra sur le long terme. Nous essayons toujours d'expédier nos produits le plus rapidement possible, car la truffe est fragile et n'a que quelques jours pour être

consommée. Néanmoins, le transport n'est pas toujours aussi rapide que nous le souhaitons. En sachant que le prix varie chaque semaine, nous devons donc être réactifs en matière de réponses et d'informations destinées à nos distributeurs. Aujourd'hui, nous sommes l'une des entreprises les plus importantes au monde dans la vente de truffes, car nous travaillons très dur au quotidien pour offrir le meilleur produit au meilleur prix. ■

RENÉ GROSBUSCH

Transmettre son savoir-faire grâce à la Grosbusch Academy

René Grosbusch, profite de sa retraite méritée. Après 40 ans d'expérience chez Grosbusch, il souhaite transmettre ses valeurs et ses savoirs à la future génération. Dans cette interview, il revient sur la Grosbusch Academy, qui permet aujourd'hui aux collaborateurs d'être mieux formés aux métiers liés aux fruits et légumes.

Depuis votre départ en retraite, pouvez-vous nous dire quels sont les projets dans lesquels vous vous investissez ?

Le départ à la retraite marque le début d'une nouvelle vie. Pour moi, il s'agit d'une période de liberté et de farniente mais pendant laquelle je veux m'adonner aux activités de mon choix, à celles que je n'ai pas pu réaliser pendant ma période active. L'hôtel Inside Cloche d'Or, un projet hôtelier sur notre ancien terrain à Gasperich est une entreprise qui me



Grosbusch®

FRUITS & VEGETABLES

“Nous avons constaté depuis des années qu’il y avait un manque d’information qui circulait dans le monde des fruits et légumes.”

René Grosbusch



tient particulièrement à cœur et dans lequel je m'investis beaucoup.

Pourquoi avez-vous choisi de prendre part à la Grosbusch Academy ?

Tout d'abord parce que je suis le papa (fondateur) de l'académie. Nous avons constaté depuis des années qu'il y avait un manque d'information qui circulait dans le monde des fruits et légumes. Il n'existe pas de diplôme pour notre métier

tandis qu'il en existe pour d'autres métiers tels que les bouchers, boulangers et pâtisseries. C'est dans ce contexte que nous voulons remédier à cela avec la création d'un organisme de formation via lequel je souhaite transmettre ma passion et mon expérience de plus de 40 ans aux générations suivantes.

Pourriez-vous nous dire ce qui vous tient le plus à cœur dans le fait de

transmettre votre savoir à la Grosbusch Academy ?

Je suis personnellement convaincu que le meilleur moyen d'apprendre est le partage de connaissances. Je suis convaincu qu'il y a un besoin réel pour les acteurs de notre métier mais aussi pour les consommateurs qui malheureusement ne connaissent pas suffisamment le monde et les bienfaits des fruits et légumes. ■



CARRÉ ASSURANCE
VOTRE PREMIER COURTIER
AU LUXEMBOURG

+352 26 12 11-70
www.carre-assurances.lu

Découvrez aussi



La courge, dans tous ses états

Consommée depuis des siècles, la famille des courges regroupe plusieurs variétés qui éveillent nos papilles, en hiver et en été. Excellente pour la santé de par sa richesse en vitamines, la courge se cuisine aussi bien salée que sucrée. Projecteur sur ce légume.

La courge rime avec bonne santé

Chez les Amérindiens, la courge est considérée comme le fruit de la santé grâce à sa richesse en vitamines A, B et C, qui contribuent à la croissance des os et à la stimulation du système immunitaire. Elle renferme également des antioxydants essentiels au renouvellement des cellules de la peau. Cette cucurbitacée joue un rôle protecteur sur la rétine, l'organe de la vision, grâce à la quantité de lutéine qu'elle contient dans sa chair. Très peu calorique et riche en fibres, elle peut être votre alliée minceur. La courge peut être conservée plusieurs semaines en lieu sec et à l'abri de la lumière. Entamée, elle sera conservée au réfrigérateur et consommée dans un délai de 3 à 4 jours.

Toute l'année sous toutes ses formes

Les courges appartiennent à la famille des cucurbitacées dont on dénombre près

d'une vingtaine de variétés. Les plus connues sont celles que l'on retrouve fréquemment dans nos assiettes : le butternut, le potimarron, la citrouille ou la courgette. Mais comment s'y retrouver au milieu de toutes ces variétés ? Les courges sont généralement classées en deux catégories : celles d'hiver et celles d'été. Elles se consomment donc toute l'année, de janvier à décembre. La citrouille reste la star d'Halloween. Les courges d'hiver (citrouille, potiron, potimarron) ont une peau épaisse et une chair orangée, elles se conservent également plus longtemps. Les courges d'été (courgette verte/jaune, pâtisson) ont a contrario une peau beaucoup plus fine et une chair très tendre, il faut les consommer assez rapidement.

Sucrée ou salée ?

Ne vous détrompez pas, on parle bien d'une courge et non d'une crêpe. La courge a l'avantage d'être consommée aussi bien salée



que sucrée. Elle peut être appréciée sous différentes formes : crue et râpée comme une carotte ou en apéritif avec du fromage frais. Cuite, la courge est une base idéale pour tout type de potages, de purées ou encore de gratins. Les enfants apprécieront plutôt un gratin au potiron et au gingembre, tandis que les adultes seront séduits par un risotto à la courge butternut. Enfin, pour le dessert, les saveurs sucrées du potimarron seront la star d'un fondant aux pépites de chocolat et celles du potiron pour un gâteau aux épices douces. ■

Les accords fruits-fromages

Choisir entre le fromage et le dessert, un dilemme impossible !
Comment le résoudre ? Le meilleur moyen est d'associer fromages et fruits, un plaisir sucré-salé à ne pas laisser passer.



POMME ET FROMAGES À PÂTES MOLLES :

Cette subtile association est idéale à déguster en plein hiver, bien au chaud. Neufchâtel, Coulommiers, Chaource ou Brie de Meaux, à croûte fleurie ou à croûte naturelle, ils se marient parfaitement avec la pomme. Offrez-vous un moment de réconfort en associant le camembert de Normandie, riche en caractère, avec sa pâte molle et crémeuse, sa croûte fleurie avec la pomme Boskoop ou la Reine des Reinettes, parfumées, sucrées et acidulées. Vous pourrez en faire un délicieux camembert rôti aux pommes et aux noisettes.

Suggestion du chef :
tarte tatin aux pommes et au Chaource



POIRE ET FROMAGES À PÂTES PERSILLÉES :

La poire sublimerait les pâtes persillées comme un Roquefort, un bleu d'Auvergne, une fourme d'Ambert ou un Gorgonzola. Du bleu à température ambiante, posé sur une tranche de poire ferme, agrémentée de noix grossièrement concassées, d'un filet de miel et le tour est joué. En chausson, en tarte, en gratin, libre sera votre interprétation de cette union.

Suggestion du chef :
poires farcies au bleu



FIGUE ET FROMAGES DE CHÈVRE :

Quand la saison des figues arrive, il est impossible de passer à côté du mariage parfait entre figue et fromage de chèvre. Tout simplement en les savourant ensemble sur une belle tranche de pain grillée. Fromage de chèvre cendré ou non, figue fraîche ou en confiture, avec un peu de miel ou des graines de sésame toastées, tous rôtis au four, les possibilités sont infinies.

Suggestion du chef :
figues rôties au chèvre et au miel



FRUITS ROUGES ET FROMAGES DE BREBIS :

Les fruits rouges associés au fromage de brebis sont un vrai délice. Vous pouvez choisir de marier la tomme avec de la groseille ou bien opter pour une combinaison de brebis frais avec des fruits rouges déshydratés. L'Ossau-Iraty par exemple se déguste avec une confiture de cerise noire dans le plus grand respect de la tradition basque. Les fromages de brebis basques s'accordent aussi très bien avec une gelée de groseille ou une confiture de framboise ! Qu'ils soient frais, secs ou en coulis, les fruits rouges sublimeront également des fromages tels que le Brocciu Corse.

Suggestion du chef :
cannelés au fromage de brebis et confiture de cerise noire



RAISIN ET FROMAGES À PÂTES PRESSÉES :

À dire vrai, les fromages à pâtes pressées se marient avec beaucoup de fruits et vice-versa. Le raisin est le fruit par excellence pour accompagner un plateau de fromages. Comté, Abondance, Beaufort, Tomme de Savoie, font un joli mariage d'automne, doux et fruité avec un raisin Chasselas de Moissac, un Lavallée ou encore un Muscat. Quel bonheur de déguster une raclette aux raisins et aux lardons.

Suggestion du chef :
tartines gratinées de Morbier aux raisins Chasselas de Moissac

Toutes ces propositions d'association sont bien évidemment non-exhaustives. Vous pouvez naturellement réunir la figue et un fromage à pâte persillée dans votre assiette ou encore combiner le raisin et le fromage de chèvre, l'essentiel est de se faire plaisir. Les noix et les fruits secs sont également des valeurs sûres que vous pouvez ajouter à votre plateau de fromages. Amusez-vous à composer vos accords selon vos propres goûts !



soclima

Nous entourons nos projets
de 40 ans d'expertise.

Climatisation
Chauffage
Ventilation
Énergies renouvelables
Sanitaire
Régulation

soclima.lu



À DÉVORER

Tarte aux poires et au bleu

INGRÉDIENTS :

- 1 pâte feuilletée
- 2 ou 3 poires selon leur taille
- 200 gr de bleu d'Auvergne
- 1 oignon
- 4 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 poignée de pignons de pin (facultatif)
- Sel, poivre

4 À 6 PERSONNES

Préparation = 15 minutes

Cuisson = 25 minutes

PRÉPARATION :

Préchauffez le four à 180°C. Recouvrez une plaque à four de papier de cuisson. Lavez et coupez les poires en fines tranches. Épluchez et émincez l'oignon. Étalez ou déroulez la pâte, puis posez-la sur la plaque à four. Avec une fourchette, vous pouvez piquer la pâte (sans la percer) pour éviter qu'elle ne gonfle. Répartissez la crème sur le fond de pâte, salez et poivrez légèrement. Puis disposez l'oignon émincé, les lamelles de poires et le bleu d'Auvergne en petits morceaux. Parsemez de pignons de pin. Enfournez pour 25 à 30 minutes, le temps que la pâte prenne une jolie couleur dorée. Laissez refroidir quelques minutes avant de servir tiède.

PETITE ASTUCE :

- La cuisson sur la plaque à four permet d'obtenir une pâte plus croustillante.
- On peut râper du parmesan à la place de la crème sur le fond de tarte avant de mettre les poires pour une pâte moins humide.
- On peut remplacer les pignons de pin par des graines de courge ou de tournesol. ■



www.grosbuschkids.lu

LE ONE-STOP-SERVICES 100% UTILITAIRE

Au service de votre métier



LOCATION

LE NOUVEAU MAN TGM PROFESSIONNEL DU TRANSPORT DE DISTRIBUTION



Le nouveau MAN TGM est parfaitement adapté à la ville, mais, avec ses dimensions parfaites, relève aussi tous les défis du transport de distribution de proximité et des chantiers. Dans les rues étroites, les accès sinueux et sur les terrains bosselés, il prouve vraiment ce dont il est capable. www.truck.man.eu/lu

LOSCH
LUXEMBOURG

Garage Losch Truck, Van & Bus S.à r.l.

59, rue Gabriel Lippmann · L-6947 Niederanven
T. 34 91 85 - 1 · F. 34 91 90 · info.ltvb@losch.lu

