

GUDO!

#10

Mieux s'informer, mieux consommer

Un pas de plus
pour le bien-être
animal

KIKI RICKI
Woher kommt
die Milch





SOURCES ROSPORT
D'WAASSER VUM LIEWEN

PASST OP EIS ËMWELT OP, DRÉNKT LOKAALT WAASSER:
MANNER TRANSPORT, MANNER ENERGIEVERBRAUCH,
MANNER VERSCHMOTZUNG !



WWW.ROSPORT.COM

SOMMAIRE

LU/DE

- 4 Interview mam Romain Schneider
- 8 Déi grouss Erausfuerderung vun der Ëmstellung op Bio
- 16 Trüffel im Dreiländereck
- 22 Natierlech a lokal Kraidertéien
- 24 Deemnächst - offiziell Unerkennung fir Labelle vu Landwirtschaftleche Produkter

KIKI RICKI

- 30 Woher kommt die Milch?
- 38 Rezept
- 40 Wir basteln aus einer Milchtüte ein Vogelhaus

LU/DE

- 42 Von Äpfeln und Birnen
- 46 Vun der Forell zum Zalotenblatt... an zréck!
- 52 Well Déieren och ee brauchen, dee fir si asteet
- 58 LUGA-Fotosconcours „My Urban Garden Luxembourg“
- 60 Schülern die Landwirtschaft näherbringen
- 64 Ideen

KONTAKTE

- 66 Är Froen

FR

- Interview de Romain Schneider
- Le grand défi de la transition vers le bio
- De la truffe au Pays des Trois Frontières
- Des tisanes naturelles et locales
- Prochamment - l'agrément pour les labels de produits agricoles

KIKI RICKI

- D'où vient le lait?
- Recette
- Fabrication d'une cabane à oiseaux avec une brique de lait

FR

- De pommes et de poires
- De la truite à la feuille de salade... et inversement!
- Ceux qui veillent au bien-être des animaux
- Concours photo LUGA «My Urban Garden Luxembourg»
- Rapprocher les élèves de l'agriculture
- Graines d'idées

CONTACTS

- Vos questions



16



30



42



46



60





D'Bio-Landwirtschaft an Harmonie mat enger nohalteger Land- wirtschaft ausbauen

Développer l'agriculture biologique en harmonie
avec une agriculture durable

De Landwirtschaftsminister
Romain Schneider geheit e Bléck
op d'Erausfuerderunge vun der
Lëtzebuenger Landwirtschaft.

Le ministre de l'Agriculture,
Romain Schneider,
aborde les défis agricoles
du Luxembourg. **LIRE P. 6**

LËTZEBUERGESCH

Den neien, nationalen Aktiounsplang fir d'Förderung vum ekologesche Landbau „PAN-Bio 2025“, deen 2020 agefouert gouf, gesäit vir, datt bis 2025 op d'mannst 20% vun den Agrarflächen op biologesch Aart a Weis solle bewirtschaft ginn. Sidd Dir ëmmer nach zouversichtlech datt dëst immens éiergäizegt Zil kann erreicht ginn?

Romain Schneider D'Zil, déi biologesch Landwirtschaft weider ze entwéckelen, entsprécht engem echte politesche Wëllen aus dem aktuelle Regierungspiang, a geet Hand an Hand mat den Nohaltegekeetsziler aus der neier gemeinsamer Agrarpolitik. De Plang „PAN-Bio 2025“ leet eng ganzheetlech Approche fest, déi déi ganz Liewensmëttelketten, vum Greef bis bei d'Forschett, mat abezitt.

Ech ënnerstëtzen dës éiergäizeg Ambitiounen, mee méi wichteg ewéi d'Zuelen ass d'Dynamik an der Zesummenaarbecht mat den Acteuren aus dem Bio-Secteur, déi de Bioaktiounsplang lassgetrëppelt huet. De „PAN-Bio 2025“ huet déi

positiv Tendenz hin zur ekologescher Landwirtschaft, esou wéi och de Rapprochement tëschent Produzenten a Verbraucher, verstärkt. Den Ausbau vun der Bio-Landwirtschaft gehéiert zu menger Visioun vun enger nohalteger Landwirtschaft („Landwirtschaft+“).

D'Konsumente weisen e reellen Interessi un regionalen Agrarprodukter, déi op biologesch Aart a Weis produzéiert ginn. An dësem Krisejoer huet déi Tendenz sech nach verstärkt, a Bio-Produkter leien am Trend vun der Zäit. Aus eiser leschter ILRES-Etüd geet ervir, datt 93% vun de Verbraucher op déi gutt Qualitéit vun onse lokale Produkter vertrauen, an immens Uecht ginn op Wäerter ewéi Solidaritéit mat de Produzenten, Regionalitéit, Qualitéit an Nohaltegekeet.

Kierzlech hu mer ons mat enger ganzer Rëtsch vun Acteuren aus der Filière vun der Liewensmëttelproduktioun getraff, fir ons gemeinsam Strategie weider auszeschaffen. Den Austausch dobäi war pertinent a villversprechend.



Wat sinn déi wichtegst Usätz fir dës Dynamik am Agrarsecteur oprechtzeerhalen?

R. S. Et ass wichtig, d'Saach ënner dem Aspekt vun den eenzele Filiëren ze gesinn! De Landwirtschaftsministère fungéiert als Vermëttler tëschent Produzenten a Konsumenten, a setzt sech fir eng ekonomesch, ekologesch a sozial nohalteg Landwirtschaft an. Eise Koordinator „PAN-Bio 2025“ bleift a stännegem Austausch mat all de Partner wat d'Perspektiven, awer och d'Risiko vun der Ëmstellung op eng biologesch bedriwwe Landwirtschaft ugeet. Hie begleet d'Acteuren aus der Liewensmëttelkette vun der Produktioun bis hin zum Konsun. Mir hunn donieft och d'Missioun vun de Bio-Demonstrationsbetriber uechter d'Land un d'Besoinen vun de Baueren, an aner Professioneller, déi sech iwwer déi ganz Bandbreit vun der Bio-Landwirtschaft zu Lëtzebuerg informéieren wëllen, ugepasst.

Dir schwätzt vun enger Abberzuel u Pilotprojeten, besonnesch am Beräich vun der kollektiver Restauratioun. Wéi erkläert Dir lech dës Dynamik?

R. S. D'Clientell an der kollektiver Restauratioun ëmfaasst, vun der Crèche bis bei d'Altersheem,

de gesamte Spektrum u Konsumenten. Dës Pilotprojeten erméiglechen eis en Abléck doranner, wéi mer d'Zesummespill vun Offer an Demande besser kënne koordinéieren. Mat der Hëllef vum Koordinator „PAN-Bio 2025“ wëlle mer och d'Hindernisser bei dëser Ännerung an der Versuergung aus dem Wee raumen fir d'Produktioun an de Konsum op nationalem Niveau ze erhéijen! Gläichzäiteg ass dësen Deel vun der Restauratioun zum Deel mat ëffentleche Suen kofinanzéiert. Dat kéint sech als interessanten Usatz erweisen, fir de Projet virunzedreien.

Sinn an der neier gemeinsamer Agrarpolitik och nei Instrumenter virgesinn, fir d'Bio-Landwirtschaft ze förderen, fir se méi attraktiv ze maachen?

R. S. Déi nei gemeinsam Agrarpolitik leet méi e grouse Wäert op d'Ëmweltmoossnamen a knëppt déi direkt Subside fir d'Baueren u landwirtschaftlech Methoden, déi schounend sinn am Ëmgang mam Klima, der Ëmwelt, de Ressourcen, der Biodiversitéit, an déi och d'Wuelbefanne vun den Déiere respektéieren. A sengem zukünftege Strategieplang reservéiert Lëtzebuerg 40% vu sengen ëffentlechen Ausgabe fir gréng Moossnamen.

Mir hunn d'Bio-Primmen erhéicht, ënnerstëtzen d'Betriber déi sech ëmgestallt hunn, oder amgang sinn et ze maachen, an iwwerhuelen d'Käschte fir d'Bio-Zertifikatioun, dat Ganzt mam Zil, enger biologescher, an ekonomesch viabler Landwirtschaft de Réck ze stäipen!

FRANÇAIS

Le nouveau plan d'action national de promotion biologique «PAN – Bio 2025» mis en place en 2020, vise à atteindre au moins 20% des surfaces agraires exploitées en agriculture biologique à l'horizon 2025. Êtes-vous toujours confiant de réaliser cet objectif très ambitieux?

Romain Schneider L'objectif de faire progresser le secteur biologique correspond à une véritable volonté politique inscrite au programme gouvernemental actuel, en phase avec les objectifs de durabilité de la nouvelle politique agricole commune. Le plan PAN-Bio 2025 dresse une feuille de route holistique englobant toute la chaîne alimentaire de la fourche à la fourchette.

Je soutiens ce degré d'ambition, mais au-delà des chiffres, ce qui compte, c'est la dynamique de collaboration avec les acteurs du secteur biologique que le plan PAN-Bio 2025 a découlé, la tendance positive vers l'agriculture biologique et un rapprochement entre producteurs et consommateurs. Développer l'agriculture biologique s'inscrit dans ma vision d'une agriculture durable «Landwirtschaft+».

Il y a un réel intérêt de la part des consommateurs dans les produits agricoles régionaux biologiques que cette année de crise a exacerbé et les produits biologiques sont dans l'air du temps. D'après notre dernière étude ILRES, 93% des consommateurs font confiance à la bonne qualité de nos produits du terroir, et sont très attentifs à des valeurs comme la solidarité avec nos producteurs, le terroir, la qualité et la durabilité.

Récemment, nous avons rencontré une large panoplie d'acteurs concernés par l'agriculture biologique afin d'avancer dans notre stratégie commune, et les échanges étaient très fructueux et pertinents.

Quels sont les principaux leviers pour perdurer ce dynamisme au sein du secteur agricole ?

R. S. Il est important de penser en termes de filières ! Le ministère de l'agriculture agit comme le maillon entre producteurs et consommateurs, tout en s'orientant vers une agriculture économiquement, écologiquement et socialement durable. Notre coordinateur PAN-Bio 2025 échange constamment avec tous les partenaires sur les perspectives, mais aussi les risques d'une conversion vers l'agriculture biologique, et accompagne les acteurs de la filière alimentaire de la production à la consommation. Nous avons aussi adapté la mission du réseau des fermes de démonstration biologiques aux besoins des agriculteurs et des professionnels désirant s'informer sur toute la palette de production agricole biologique luxembourgeoise.

Vous évoquez une effervescence de projets pilotes notamment dans le domaine de la restauration collective, comment expliquez-vous ce dynamisme ?

R. S. La clientèle de la restauration collective représente de la crèche jusqu'au foyer pour personnes âgées toute la panoplie des consommateurs. Ces projets pilotes nous permettent de lever le voile et comprendre comment l'adéquation

entre l'offre et la demande peut être réalisée. Avec l'aide du coordinateur PAN-Bio 2025, nous souhaitons également desserrer les freins liés à ce changement d'approvisionnement pour faire avancer la production et la consommation nationale ! En même temps, cette branche de la restauration est partiellement cofinancée avec de l'argent public, un levier qui pourrait s'avérer intéressant pour faire avancer le projet.

« Le ministère de l'Agriculture agit comme le maillon entre producteurs et consommateurs, tout en s'orientant vers une agriculture économiquement, écologiquement et socialement durable. »

ROMAIN SCHNEIDER

Est-ce qu'il y aura de nouveaux outils dans la nouvelle PAC afin de promouvoir l'agriculture biologique pour la rendre plus attrayante ?

R. S. La nouvelle PAC accorde plus d'importance aux mesures environnementales et lie les paiements directs aux agriculteurs aux pratiques agricoles bénéfiques pour le climat, l'environnement, le respect des ressources et de la biodiversité et le bien-être animal. Le Luxembourg réserve 40% des dépenses publiques de son futur plan stratégique pour des mesures vertes.

Nous avons augmenté les primes bio, soutenons les exploitations en phase de conversion et leur maintien et prenons en charge les frais de certification biologique, le tout dans le but de donner un coup de pouce à une agriculture biologique financièrement viable !



Déi grouss Eraus- fuerderung vun der Ëmstellung op Bio

Le grand défi de la transition vers le bio

De Plang „PAN-Bio 2025“ ziilt dorobber of, déi biologesch Landwirtschaft zu Lëtzebuerg ze entwéckelen. D'Erausfuerderung ass grouss a kann nëmme gestëmmt ginn, wann all d'Acteuren aus der Filière, vum Greef bis bei d'Forschette, sech fir dëse Wee asetzen.

Le PAN-Bio 2025 vise à développer l'agriculture biologique au Luxembourg. Le challenge est important, et ne pourra être relevé que si tous les acteurs de la filière, de la fourche à la fourchette, s'engagent dans cette voie. **LIRE P.12**

20 % vun den Agrarflächen zu Lëtzebuerg sollen op biologesch Aart a Weis bewirtschaft ginn. Dëst ass dat ambitiëst Zil, dat sech d'Regierung bis 2025 gesat huet. Dobäi leet si Wäert op eng méi nohalteg Entwécklung, e besseren Ëmwelt- an Déiereschutz, d'Aféierung vu regionale Kreesleef an der Produktioun, an och d'Ubidde vu méi gesonde Liewensmëttel. Dat Ganzt soll och e Beitrag sinn zur europäescher Politik op dësem Gebitt. Den Ausbau vun der ekologescher Landwirtschaft stellt effektiv eng grondleeënd Komponent vun der gemeinsamer Agrarpolitik duer, vum „Green Deal“, ewéi och vun der Europäescher Unioun hirer Strategie ‚Vum Produzent bis bei de Konsument‘, déi, bis d'Joer 2030, en Undeel vu 25% Bio-Landwirtschaft an Europa ustriift.

D'Schafe vun enger Iwwergangsléisung

Den nationalen Aktiounsplang fir d'Fërderung vun der biologescher Landwirtschaft zu Lëtzebuerg (PAN-Bio 2025) geet op en éischte Plang aus dem Joer 2009 zréck. Sait 2018, an dem neie Koalitiounsaccord, ass de Sujet mat neiem Engagement relancéiert ginn. En Aarbechtsgrupp, koordinéiert vum Gerber van Vliet, gouf eegens zu dësem Zweck an d'Liewe geruff. *„Dësem Aarbechtsgrupp ass net eleng dru geleeën, d'biologesche Landwirtschaft z'ënnerstëtzen, mee och eng reell Bewegung ze schafen, fir den Iwwergang vun enger konventioneller, hin zu enger biologescher land-*



wirtschaftlecher Produktioun z'assuréieren“, erkläert de Gerber van Vliet.

Fir dës Entwécklung anzeleeden an ze begleeden, huet de Grupp eng nei Approche gewielt. Konkret baséiert de Plang „PAN-Bio 2025“ op véier strategesche Pilieren: d'Ausschaffe vun enger Bestandsopnam vun der aktueller Situatioun am Secteur vun der Bio-Landwirtschaft, fir kënne geziilt Moossnamen an d'Wee ze leeden; d'Visibilitéit vum Secteur bei de Leit erhéijen, fir de Verkaf unzekierpen; déi biologesch Manéier ze produzéieren méi attraktiv maache fir d'Produzenten, an esou méi Fläche fir d'Bio-Landwirtschaft gewinnen; déi verschidde Filiëren an der Produktioun, Transformatioun, Distributioun, an an der Vermaartung entwéckelen a strukturéieren, fir d'Offer an d'Demande ze fërderen. Am Ganze sinn eng drësseg, kuerz-, mëttel- a laangfristeg, Mesuren an Objektiv festgeluecht ginn.

Nei Weeër goen

Fir dës Plang ëmzesetzen, gouf de Gerber van Vliet, e geléierten Agraringenieur, vum Romain Schneider, Minister fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung, den 1. Mäerz 2020, zum Koordinator vum Plang „PAN-Bio 2025“ ernannt. Als „Monsieur Bio“ gehéiert et zum Gerber van Vliet senger Missioun, fir d'Lëtzebuenger Baueren dovunner z'iwwerzeegen, hir Produktioun op Bio ëmzestellen, fir esou den Undeel un Agrarflächen, déi op dës Manéier bewirtschaft ginn, ze vervéierfachen. Keng kleng Erausfuerderung.

„Aktuell gi 95% vun den Agrarflächen op déi konventionell Manéier bewirtschaft. En Undeel vun 20% Bio kënne mer nëmmen erreechen, wa méi Baueren hir Produktioun ëmstellen, oder wa mer méi Terrainen dofir notzen. Mir hunn e Pool vu besteeënde Bauerebetriber, déi mussen iwwerzeegt ginn, op d'Schinn vum Bio ëmzeklappen. Ganz oft gëtt de Familljebetrieb scho säit e puer Generatiounen no der traditioneller Method gefouert. Op en anere System ëmklappen, geet also net vun haut op muer. Et ass e laangwierige Prozess. D'Bauere mussen déi Saach ofweien, en Iwwergang an d'Wee leeden, nei Weeër aschloen“, erkläert de Gerber van Vliet. *„An eis Roll besteet virun allem doranner si an dëser Entwécklung ze ënnerstëtzen an ze begleeden.“*

Well d'Erausfuerderung, fir en Haff vum konventionelle Modus an de Bio-Modus ëmzestellen,



ass keng kleng Affär a brauch Zäit. „Et gëtt net ee Wee fir vum konventionelle Modus an de Bio-Modus ze wiesselen. Eng ganz Rëtsch vu Schrëtt sinn noutwendeg. Dat ass keen Iwwergang vu schwaarz op wäiss. Tëschent deenen zwee Systemer ass et gro.“ Wann e Bauerebetriber sech dofir entscheet, seng Produktioun op Bio ëmzesuedelen, da mussen op d'mannst zwee Joer vergoan éier en als Bio-Haff dierf unerkannt ginn. Wärend dëser Iwwergangszäit, obwuel d'Parzelle schonn no biologesche Krittere bestellt ginn, dierfen d'Endprodukter, ewéi Fleisch oder Mëllec, nach net als Bio-Produkter markéiert an den Handel goen. „Allerdéngs kréien dës Produzenten d'Contraintë vum Bio schonn ze spieren a mussen Méikäschten a Kaf huelen, während hir Produkter ëmmer nach zu de Präisser vu konventionelle Produkte verkaaft ginn. Fir dës Differenz opzefänken, müssen déi Betriber, déi sech fir de Bio entscheiden, Primme fir dës Ëmstellung accordéiert kréien, déi méi héich ausfallen ewéi d'Bio-Primm, déi se spéiderhin zegutt hunn.“

Nei Ofsazmäert erschléissen

Bauerebetriber fannen, déi gewëllt sinn, hir Produktioun op Bio ëmzestellen, ass eng Saach. Do hannendrun muss et awer och e Marché ginn,

deen op dës nei Produktioun geméint ass. An der Europäescher Unioun kënn Lëtzebuerg op déi 3. Plaz wat déi järelech Pro-Kapp-Ausgabe fir Bio-Produkter ubelaangt, awer nëmmen op déi 23. Plaz wat d'Produktioun ugeet. „Et besteet e wierklechen Interessi. Op verschiddene Mäert, wéi beim Fleisch, gëtt et hautdesdaags eng staark Nofro, déi esouguer méi grouss ass ewéi d'Offer. Fir Vënzüchter bitt de Bio schéi Perspektiven. Leider zitt de Marché, fir aner Produiten, nach net no“, gesteeht de Gerber van Vliet an. „Gewësse Bauere wiere prett, fir zum Beispill an d'Produktioun vu Bio-Mëllec anzeklammern. Mee et gëtt keng Molkerei zu Lëtzebuerg, déi nach méi Bio-Mëllec unhëlt, einfach well de Marché dofir net do ass. Och bleift den einfachste Wee ëmmer nach dee vun der konventioneller Produktioun. Fir dës Produzente bleift d'Dier vun der Bio-Mëllec also einstweilen zou. Dobäi ginn zu Lëtzebuerg ronn 70% vun der Agrarfläch fir d'Mëllecproduktioun genotzt“, esou de Gerber van Vliet weider.

Déi ganz Filière ass betraff

Fir säin Optrag kënnen ze erfëllen, a fir datt den nationalen Aktiounsplang „PAN-Bio“ seng Objektivtoll soll errechen, gesäit de Gerber van Vliet

et als wiesentlech un, de Projet ënnert dem Aspekt vu den implizéierte Filiëren unzegoen. „Mir kënnen net einfach nëmmen ekologesch Projete schafen oder ënnerstëtzen andeems mer just soe mir wéilten 20% vun der Agrarfläch fir d'Bio-Landwirtschaft notzen. Wann eis dat soll geléngen, da mussen mer de Produzenten och e Marché zu faire Präisser kënnen garantéieren.“ Dofir ass et entscheidend all d'Acteuren aus der Filière mat an d'Boot ze huelen: natierlech d'Bauern, awer och déi Leit, déi an der Transformatioun, Distributioun an an der Vermaartung aktiv sinn. „Den Undeel vu Bio-Produkten am Sortiment vun de groussen Acteuren aus der Distributioun huet an de leschte Jore scho bedeitend zougeholl. D'Roll vum Konsument fir déi primär Produktioun an d'Richtung vum Bio z'orientéieren ass deemno enorm.“

„Mir kënnen eis et net erlaben ze waarden, an der Hoffnung Bio-Mäert géifen entstoën oder d'Demande vum Konsument wier iergendwann do“, gétt de ‚Monsieur Bio‘ ze bedenken. „Mir müssen d'Saach an d'Hand huelen, dës Entwécklung férdere.“ Eng Enveloppe vun 300.000 Euro ass zum Beispill virgesi fir d'Acteuren aus der kollektiver Restauratioun dozou ze beweegen, fir Bio-Platen unzëbieden, virun allem andeems hinnen déi méiglech Ënnerscheeder am Präis tëschent konventionelle Produkter a Bio-Produkter erëmbezuelt ginn. „Sech biologesch erniere gétt haut 10 bis 15% méi deier. Déi intensiv Produktioun huet awer hir verstoppte Käschtchen – a punkto Energieverbrauch, Verknaschtung vun de Biedem an dem Grondwaasser, dem Impakt op d'Ëmwelt duerch den Transport, asw. – déi net op de Präis vum Endprodukt iwwerdroe ginn. An Zukunft wäert d'Nohaltegkeet (oder de Manktem dervun) sech méi am Präis erëmispigelen. Mir müssen ons beschtméiglech op dësen neie System virbereeden.“

Et ass also méiglech d'Produktiounsketten, vun der éischter bis zur leschter Etapp, aneschtens z'organiséieren. Dëst ass noutwendeg fir datt de Marché vum Bio zu Lëtzebuerg ka gutt funktionéieren an déi gesamt Filière dovun profitéiert. „D'Zil ass et, fir, duerch de Plang „PAN-Bio 2025“ all den Acteuren aus der Filière eng Garantie ze bidden, fir hinnen et ze erméiglechen, enk an dauerhaft Kontakter ënnerteneen ze knäppen, fir eis Bauerebetriber, eis Ernierung an déi zukünfteg Generatiounen ofzesécheren. Op Bio ëmsuedelen ass net déi perfekte Léisung. Dëst erlaabt eis et awer op d'Erausfuerdungen anzegoen, virun deene mer stinn. Et bitt all deenen, déi opgeschloss genuch sinn, fir Saachen z'iwuerdenken, vill Méiglechkeeten“, resuméiert de Gerber van Vliet.

ËMSTELLUNG VU BETRIBER

CONVERSION DES EXPLOITATIONS

LU Bis zum Delai vum 30. September dëses Joers haten sech 37 Bauerebetriber fir eng ganz, respektiv eng deelweis Ëmstellung op Bio-Landwirtschaft entscheet. Et handelt sech ëm Häff, déi bis dohin an der traditioneller Véizuucht, an am klasseschen Akerbau aktiv waren. Awer och ëm Uebstbaueren, méi speziell där déi Äppel zillen. Dës Betriber hunn sech ëmgestallt op déi konkret Nofro vun engem Cider-Produzent hin. Et ass immens wichteg eng Nofro fir biologesch Produkter unzereegen an ze steieren, fir esou och déi primär Produktioun un d'Rullen ze bréngen.

FR A la date d'échéance du 30 septembre passée, 37 exploitations ont misé pour une conversion totale resp. une conversion partielle vers l'agriculture biologique. Il s'agit de fermes d'élevage et de culture classique, mais aussi du domaine de la production fruitière plus précisément des pommes. La demande concrète d'un producteur de cidre est à la base de cette conversion. Il est impératif de stimuler et de gérer une demande pour des produits biologiques afin de motiver la production primaire.



20 % de surfaces agricoles exploitées en bio au Luxembourg. C'est l'objectif ambitieux que s'est fixé le gouvernement à l'horizon 2025, avec pour volonté de s'engager dans un développement plus durable, de participer à une meilleure protection de l'environnement, d'accroître le bien-être animal, de mettre en place des circuits de production régionaux ou encore de proposer une alimentation plus saine. Le but est également de contribuer à la politique européenne en la matière. Le développement de l'agriculture biologique constitue en effet une composante essentielle de la politique agricole commune, du Green Deal et de la stratégie 'De la ferme à la table' de l'Union européenne qui vise, elle, à atteindre 25 % d'agriculture biologique en Europe d'ici 2030.

Créer un mouvement de transition

Le plan d'action national de promotion de l'agriculture biologique (PAN-Bio 2025) au Luxembourg trouve son origine dans un premier plan initié en 2009. Depuis 2018 et le nouvel accord

de coalition, le sujet a toutefois été véritablement pris à bras-le-corps. Un groupe de travail dédié, coordonné par Gerber van Vliet, a été mis sur pied. « *Ce groupe de travail ne vise pas seulement à soutenir l'agriculture biologique, mais à créer un réel mouvement de transition d'une production agricole conventionnelle vers une production biologique* », explique Gerber van Vliet.

Pour initier et accompagner cette évolution, le groupe s'est doté d'une nouvelle approche. Concrètement, le PAN-Bio 2025 s'articule autour de quatre piliers stratégiques : élaborer un état des lieux actuel du secteur de l'agriculture biologique en vue d'initier des actions ciblées ; accroître la visibilité du secteur auprès de la population en vue d'encourager les ventes ; augmenter l'attractivité du mode de production biologique pour les producteurs en vue de certifier davantage de surfaces ; et développer et structurer les différentes filières de production, de transformation, de distribution et de commercialisation en vue d'augmenter la production et la demande. En tout, une





trentaine de mesures et d'objectifs sont fixés à court, moyen et long termes.

Une autre chemin à emprunter

Afin de mettre en œuvre ce plan, Gerber van Vliet, ingénieur agronome de formation, a été nommé coordinateur du PAN-Bio 2025 par Romain Schneider, ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, le 1^{er} mars 2020. En tant que 'Monsieur Bio', Gerber van Vliet a notamment pour mission de convaincre les agriculteurs luxembourgeois de se convertir au bio afin de quadrupler les surfaces agricoles exploitées sous ce mode. Un défi de taille.

« Aujourd'hui, 95 % des surfaces agricoles sont exploitées en mode conventionnel. Arriver aux 20 % de bio ne pourra se faire en dénichant de nouveaux agriculteurs ou en créant de nouveaux terrains. Nous avons un pool d'agriculteurs existants qu'il faut convaincre d'évoluer vers le bio. Bien souvent, le mode conventionnel est en place depuis plusieurs générations au sein de l'exploitation familiale. Passer à un autre système ne peut donc se faire du jour au lendemain. C'est un travail de longue haleine, une réflexion à mener, une transition à opérer, un autre chemin à emprunter pour les producteurs agricoles », explique Gerber van Vliet. « Et notre rôle, notamment, est de les soutenir et de les accompagner dans cette voie. »

Car le challenge à relever pour transiter d'un mode conventionnel à un mode bio est important,

et long. « Il n'y a pas un chemin défini pour passer du conventionnel au bio. Il y a toute une série d'étapes à mener. Et entre les deux systèmes, ce n'est pas noir, ni blanc, c'est gris. » Lorsqu'un agriculteur choisit de se convertir au bio, au moins deux années doivent s'écouler avant qu'il ne puisse être reconnu en tant que tel. Durant cette période de conversion, bien que les terres soient déjà cultivées en respectant le cahier de charges bio, les produits issus de l'exploitation, comme la viande ou le lait, ne peuvent pas encore être labellisés bio. « Or, ces producteurs connaissent déjà les contraintes du bio et doivent faire face à des surcoûts, alors que leurs produits, eux, sont toujours vendus au tarif des produits conventionnels. Afin de couvrir cette différence, les agriculteurs qui s'engagent dans le bio doivent recevoir des primes de conversion au bio, qui sont plus élevées que la prime bio qu'ils percevront ensuite. »

Des débouchés à inventer

Trouver les agriculteurs prêts à passer au bio est une chose. Encore faut-il s'assurer qu'il existe, derrière, un marché capable d'absorber cette nouvelle production. Au sein de l'Union européenne, le Luxembourg arrive en 3^e position en ce qui concerne des dépenses annuelles en produits bio par habitant, mais le pays ne pointe qu'en 23^e place en termes de production. « Il existe un réel intérêt. Sur certains marchés, comme celui de la viande, la demande est momentanément là et est d'ailleurs trop importante par rapport à l'offre. Pour les éleveurs bovins, le bio offre de belles perspectives. Malheureusement, pour d'autres produits, le marché ne suit pas encore », confie Gerber van Vliet. « Certains agriculteurs seraient prêts à se lancer dans la production laitière bio, par exemple. Mais il n'y a pas de laiterie au Luxembourg qui accepte plus de lait bio, car il n'y a pas de marché en conséquence, et que la voie du conventionnel reste la plus simple. Pour l'instant, la porte du lait bio reste donc fermée pour les exploitants. Or, au Luxembourg, environs 70 % des surfaces agricoles sont utilisées pour produire du lait », poursuit-il.

Toute une filière concernée

Pour mener à bien sa mission et pour que le PAN-Bio atteigne ses objectifs, Gerber van Vliet estime qu'il est essentiel de penser le projet en termes de filières. « On ne peut pas créer ou soutenir des projets bio juste en disant que l'on souhaite atteindre 20 % de



surfaces agricoles dédiées au bio. Si on veut y parvenir, il faut assurer des débouchés aux producteurs, à un prix correct.» Et pour ce faire, il est essentiel d'emmener tous les acteurs de la filière dans le processus : les agriculteurs bien sûr, mais également les acteurs de la transformation, de la distribution et de la commercialisation.

« La part des produits bio dans l'offre des grands acteurs de la distribution a d'ailleurs déjà grandement progressé ces dernières années. Le rôle du consommateur pour amener la production primaire vers le bio est donc énorme. »

« Nous ne pouvons pas nous permettre d'attendre, en espérant que des marchés bio se créent ou que la demande du consommateur arrive », considère 'Monsieur Bio'. « Il faut initier, encourager cette évolution. » Une enveloppe de 300.000 euros vise par exemple à inciter les acteurs de la restauration collective à proposer des plats bio, notamment en payant les éventuelles différences de prix entre produits conventionnels et produits bio. « Aujourd'hui, manger bio coûte 10 à 15 % plus cher. Or, la production intensive entraîne des coûts indirects – en matière de consommation d'énergie, de pollution des sols et des eaux, d'impact environnemental lié au transport, etc. – qui ne sont pas repercutés sur le

prix du produit final. À l'avenir, la durabilité (ou la non-durabilité) sera davantage intégrée dans le prix. Nous devons nous préparer au mieux à ce nouveau système. »

Du premier au dernier maillon de la chaîne, une autre planification est donc possible et nécessaire pour que le marché du bio au Luxembourg se porte bien et que chaque acteur de la filière y trouve son compte. « L'objectif, à travers le PAN-Bio 2025, est d'offrir une fiabilité à tous les acteurs de la chaîne, de créer des liens étroits et résilients entre eux, pour sécuriser nos agriculteurs, notre alimentation et nos générations futures. Le bio n'est pas parfait mais il permet de répondre aux défis auxquels nous sommes confrontés. Il offre un grand nombre d'opportunités à quiconque se donne l'ouverture d'esprit de repenser les choses », conclut Gerber van Vliet.

Dir sichts no weideren Informatiounen zum Thema „PAN-Bio 2025“?

Vous souhaitez plus d'informations à propos du PAN-Bio 2025 ?

www.bio2025.lu
bio@ma.etat.lu

E WORKSHOP FIR D'ËMSTELLUNG OP BIO GEMEINSAM UNZEGOEN

UN WORKSHOP POUR AVANCER ENSEMBLE
VERS LE BIO

LU Den Akerbauminstère hat den 9. September 2021 eng Panoplie vun Acteuren, déi eppes mat der Bio-Landwirtschaft ze dinn hunn, fir e Workshop an den ‚European Convention Center Luxembourg‘ zesummegeruff. All Gaascht stoung et fräi, um Atelier senger Wiel deelzehuelen, jee nodeem wat fir déijéineg Persoun beim Ëmschwong op Bio um Spill steet. Esou goufen dräi Theme behandelt: ‚déi deelweis Ëmstellung op d'Bio-Landwirtschaft‘, ‚d'(Bio)Mäert‘, an ‚den Asaz vu Synergie fir d'Ziler z'erreechen a méi effikass ze si bei der Ëmsetzung vun de Projeten‘. *„D'Gäscht, déi representativ ware fir all d'Acteuren aus der Filière, vum Greef bis bei*

d'Forschette, hunn dës participativ Approche héich geschätzt. D'Diskussiounen waren immens lieweg a relevant“, esou de Gerber van Vliet. Elo geet et dorëms, et fäerdeg ze bréngen, déi an de Workshoppen opgeworfen Iddien a Froen an d'Praxis ëmzesetzen, an Äntwerten ze fannen, fir an der gemeinsamer Strategie zur Entwécklung vun der Bio-Landwirtschaft virunzekommen.

FR Le 9 septembre 2021, le Ministère de l'Agriculture a convié une panoplie d'acteurs concernés par l'agriculture biologique à un workshop au sein de l'European Convention Center Luxembourg'. Chaque invité a pu participer à l'atelier de son choix, selon les enjeux

que constitue le bio pour lui. Trois sujets ont ainsi été traités: 'la conversion partielle vers l'agriculture bio', 'les (bio)marchés', et 'l'utilisation des synergies pour atteindre les objectifs et être plus efficace dans la réalisation des projets'. *«Les invités, qui représentaient tous les acteurs de la filière, de la fourche à la fourchette, ont beaucoup apprécié ce format participatif. Les échanges ont été très fructueux et pertinents»*, confie Gerber van Vliet. L'objectif, désormais, est de parvenir à ce que les idées et questions évoquées lors des ateliers trouvent une mise en pratique et des réponses afin d'avancer dans la stratégie commune vers l'agriculture biologique.



De la truffe au Pays des Trois Frontières

Trüffel im Dreiländereck

Faire pousser des truffes, au Luxembourg. L'idée peut paraître étonnante. C'est pourtant le projet mené par Henri Ruppert depuis quelques années, dans la région de Schengen.

Trüffel anbauen in Luxemburg. Eine erstaunliche Idee. So lautet jedoch das Projekt, das Henri Ruppert seit mehreren Jahren in der Umgegend von Schengen verfolgt.

LESEN S.18

Vigner et entrepreneur accompli, Henri Ruppert a ce qu'on pourrait appeler « du nez ». Après le vin, c'est la truffe qu'il a su flairer. De nature curieuse, il décide un jour de suivre un ami ayant repéré des truffes sauvages aux alentours de son domaine de Schengen. Ils font alors appel à un spécialiste, un caveur (ou ramasseur) venu expressément de Meuse, pour les guider. Munis de cartes géologiques, les comères vont sonder le terrain et faire mouche.

De la récolte à la culture

Henri Ruppert a alors l'envie de cultiver les truffes. Il loue des parcelles communales et se lance dans l'aventure. Il plante d'abord une première truffière avec l'espèce locale, la *tuber uncinatum*. En 2017, après une douzaine d'années de patience et de maturation, Henri déterre un premier spécimen. La surprise est de taille. La truffe « géante », pèse 700 grammes.

Le diamant noir, fruit du hasard

La truffe est un champignon des plus convoités pour son goût atypique et sa rareté. Présente partout sur le globe, sa localisation et sa quantité restent des mystères. Elle évolue de préférence sur un terrain calcaire (avec un pH minimum de 7), dans une matière organique, en milieu humide ou irrigué, et s'harmonise avec les chênes, les charmes et les noisetiers, voire les tilleuls. Le temps fait le reste (il faut compter pas moins de huit ans avant la première récolte).

Un produit unique

La trufficulture repose donc sur le choix judicieux des plantes-hôtes et sur les caractéristiques du sol (terre molle ou compacte). Ces deux éléments favorisent ou non le développement du champignon et peuvent influencer sur son intensité gustative et sa senteur.

Qu'elle soit blanche (*tuber magnatum*), la plus recherchée, beige ou brune, chaque truffe est unique.

En cas de sécheresse et en fonction de son poids, le prix de cette denrée rare peut atteindre des sommets. Du début de l'automne jusqu'à Noël (voire la mi-janvier), la *tuber mesentericum* de Lorraine et l'*uncinatum* (plus répandue) tiennent la vedette. La *melanosporum*, elle, préfère le début de l'hiver et arrive vraiment à maturation entre février et mars.

Si le même pied porte les truffes d'été et d'hiver, la truffe d'été suscite moins d'enthousiasme en raison de son goût moins prononcé.

Partage et passion

Depuis la découverte de sa première truffe cultivée en 2017, Henri Ruppert récolte chaque année de manière régulière aux saisons chaude et froide. Il dispose désormais d'une seconde truffière sur le côté français du fleuve, qu'il a réservée à une autre espèce, la *tuber melanosporum*. Il patiente depuis, en espérant que le sol lui sera favorable.

En raison du caractère très aléatoire du rendement de la trufficulture, Henri Ruppert n'envisage pas pour l'instant de production commerciale. Il faudrait ainsi entre 20 et 40 kg de récolte par hectare pour être rentable. Ses truffières restent alors une passion, au mieux un atout, en marge de son activité viticole.

Il souhaite en faire profiter les connaisseurs et néophytes, tout particulièrement à l'occasion des fêtes de fin d'année. Son concept : une petite visite en « Truffle Train », combinant journée découverte et dégustations de vins au domaine, bijou architectural incontournable des rives de la Moselle. Henri Ruppert organise d'ailleurs déjà des balades depuis son vignoble, jusqu'à la truffière en guise d'initiation au cavage et au plaisir de la truffe.



Le chien, entraîné, indique la présence des truffes.

Der ausgebildete Hund zeigt das Vorhandensein von Trüffeln an.

DEUTSCH

Der gestandene Winzer und Unternehmer Henri Ruppert hat, was man gemeinhin als den „richtigen Riecher“ bezeichnet. Neben dem Wein entdeckte er sich ein Näschen für Trüffel. Von Natur aus neugierig, beschließt er eines Tages einem Freund zu folgen, der wilde Trüffel im Umfeld seines Weingutes in Schengen gefunden hat. Sie ziehen einen Spezialisten hinzu, einen Caveur (oder Sammler), der eigens aus der Meuse anreist, um sie zu beraten. Ausgestattet mit geologischen Karten stöbern die Gesellen durchs Gelände und werden fündig.

Von der Ernte zum Anbau

Henri Ruppert hegt fortan den Wunsch Trüffel zu züchten. Er pachtet einige Parzellen Land aus dem Besitz der Gemeinde und lässt sich auf das Abenteuer ein. Zunächst legt er einen Trüffelhain mit der örtlichen Sorte, der *tuber uncinatum* an. Nach einer Dutzend Jahren an geduldiger Reifung gräbt Henri dann im Jahr 2017 ein erstes Exemplar aus. Die Überraschung ist groß. Die „Riesentrüffel“ wiegt 700 Gramm.

Die Zufallsfrucht Schwarzer Diamant

Aufgrund ihres außergewöhnlichen Geschmacks und ihrer Seltenheit zählen Trüffel zu den begehrtesten Pilzen überhaupt. Sie finden sich überall auf der Welt. Doch wo genau man Trüffel in welcher Menge zu lokalisieren vermag, gibt weiterhin Rätsel auf. Am besten gedeihen sie auf kalkhaltigen Böden (mit einem pH-Wert von mindestens 7), in organischem Material, in feuchter oder gut

bewässerter Umgebung. Trüffel harmonieren mit Eichenbäumen, Hainbuchen und Haselnusssträuchern, sogar mit Linden. Die Zeit tut ihr Übriges (man rechne mit nicht weniger als acht Jahren bis zur ersten Ernte).

Ein einzigartiges Produkt

Der Trüffelanbau beruht demnach auf der sorgfältigen Auswahl der Wirtspflanzen sowie der Beschaffenheit des Bodens (durchlässige oder kompakte Erde). Diese beiden Faktoren begünstigen oder erschweren die Entwicklung des Pilzes und können die Intensität seines Geschmacks sowie seinen Geruch beeinflussen.

Sei sie nun weiß, wie die begehrteste Trüffel (*tuber magnatum*), beigefarben oder braun, jedes Exemplar ist ein Unikat. In Zeiten der Trockenheit, und abhängig vom Gewicht, kann der Preis dieses seltenen Produkts in die Höhe schnellen. Von Anfang Herbst bis Weihnachten (sogar bis Mitte Januar) stehen die lothringische *tuber mesentericum* und die *uncinatum* (die meistverbreitete Trüffel) im Rampenlicht. Die *melanosporum* seinerseits bevorzugt den Winteranfang und reift vollständig zwischen Februar und März. Auch wenn Sommer- wie Wintertrüffel am Wurzelgeflecht eines Baumes wachsen, so ruft die Sommertrüffel durch ihren weniger prägnanten Geschmack weniger Begeisterung hervor.

Austausch und Leidenschaft

Seit seiner ersten gezüchteten Trüffel im Jahr 2017, holt Henri Ruppert seine Ernten regelmäßig,

Restez vigilants :

FR Depuis janvier 2010, les champignons sont, en partie, protégés au Luxembourg. Trois spécimens par genre et par personne sont autorisés à des fins d'études, la récolte journalière se limitant à 1 kg pour les espèces comestibles (www.emwelt.lu). Afin de mieux connaître les différentes espèces, le groupe de recherche mycologique de la «Société des naturalistes luxembourgeois» organise en automne des balades découverte (www.snl.lu).

Bitte beachten Sie:

DE Seit Januar 2010 sind Pilze in Luxemburg teilweise geschützt. Drei Exemplare pro Gattung und pro Person sind zu Studienzwecken erlaubt. Bei essbaren Arten ist die tägliche Auslese auf 1 kg begrenzt (www.emwelt.lu). Um mehr über die verschiedenen Arten von Pilzen in Erfahrung zu bringen, bietet die mykologische Forschungsgruppe der „Société des naturalistes luxembourgeois“ den Herbst über Erkundungswanderungen an (www.snl.lu).

Jahr für Jahr, in der warmen und kalten Jahreszeit ein. Mittlerweile verfügt er auf der französischen Seite des Flusses über einen zweiten Trüffelhain, den er einer anderen Art, der *tuber melanosporum*, verschrieben hat. Seitdem übt er sich in Geduld und hofft darauf, dass die lokale Bodenbeschaffenheit seiner Sache günstig ist.

Aufgrund der stark schwankenden Erträge bei der Trüffelernte sieht Henri Ruppert derzeit von einer kommerziellen Ausbeute ab. Rentabel wäre eine Produktion erst ab 20 bis 40 kg Ertrag pro Hektar. Somit bleibt der Trüffelanbau seine Leidenschaft, bestenfalls das As im Ärmel, jedoch marginal zu seiner Tätigkeit als Winzer.

Dennoch ist er bestrebt, Kenner wie Anfänger in den Genuss seiner Arbeit kommen zu lassen, insbesondere anlässlich der Festtage gegen Jahresende. Sein Konzept: ein Rundgang im „Truffle Train“, der Erlebnistag mit Weinverkostung auf dem hauseigenen Gut, einem architektonischen Juwel an der Mosel, verbindet. Somit organisiert Henri Ruppert Wanderungen, von seinem Weinberg zum Trüffelhain, als Einführung in die Trüffelsuche und das Genuss-erlebnis Trüffel.



Truffières et champignonnières sur le territoire:

FR À l'automne 2014, dans un souci de diversification de l'offre de produits régionaux notamment, l'asbl «Ënnersauer» de la commune de Mompach a également fait le choix d'implanter une truffière sur un terrain de 120 ares. Des truffes de Bourgogne ont ainsi été introduites aux racines de centaines d'arbres, en attendant les premières récoltes une demi-douzaine d'années plus tard*.

S'agissant de la culture de champignons blancs ou pleurotes, elle reste une production de niche au Luxembourg, portée par quelques amateurs. On trouve cependant toutes sortes de champignons de culture ou sauvages, disponibles à la consommation domestique, dans la grande et petite distribution et via le commerce en ligne.

Die einheimische Trüffel- und Pilzzucht:

DE Im Herbst 2014, insbesondere zur Erweiterung des Angebots an regionalen Produkten, traf die Vereinigung ohne Gewinnzweck „Ënnersauer“, aus der Gemeinde Mompach, die Entscheidung, ebenfalls Trüffeln, auf einem 120 Ar umfassenden Grundstück, anzubauen. Somit wurden im Wurzelwerk von Hunderten von Bäumen Burgundertrüffel angesiedelt, in der Erwartung der ersten Ernten ein halbes Dutzend Jahre später*.

Der Anbau von weißen Champignons oder Austerpilzen hingegen bleibt in Luxemburg eine Nischenproduktion, die von einigen wenigen Enthusiasten betrieben wird. Im Groß- und Kleinhandel, sowie über den Online-Handel, sind jedoch alle möglichen Sorten von Zucht- und Wildpilzen für den heimischen Verzehr erhältlich.

GNOCCHI DE POMME DE TERRE LUXEMBOURGEOISE, BOUILLON DE POULE PARFUMÉ AUX ÉCORCES D'ORANGE, TRUFFE NOIRE MÉLANOSPORUM ET VIEUX COMTÉ

GNOCCHI AUS LUXEMBURGER KARTOFFELN, HÜHNERBRÜHE, AROMATISIERT MIT ORANGENSCHALEN, SCHWARZEM MELANOSPORUM-TRÜFFEL UND ALTEM COMTÉ KÄSE

FR Ingrédients pour 4 personnes

- 2 grosses pomme de terre de la ferme Marc Nicolay à Fingig
- 1 œuf entier de la ferme Heederhaff à Contern
- 40 g de farine de gruau Le Moulin 1704, Kleinbettingen
- sel
- 1 noix de muscade
- 1 bouillon de poule
- 1 orange à jus
- 40 g de vieux comté
- 1 belle truffe noire (Henri Ruppert)
- 1 kg de gros sel

LU Zutaten für 4 Personen

- 2 große Kartoffeln vom Gutshof Marc Nicolay in Fingig,
- 1 ganzes Ei vom Heederhaff in Contern,
- 40 g feinstes Weizenmehl Le Moulin 1704, Kleinbettingen,
- Salz,
- 1 Muskatnuss,
- 1 Hühnerbrühe,
- 1 Saftorange,
- 40 g gereifter Comté Käse,
- 1 schöne schwarze Trüffel (Henri Ruppert),
- 1 kg grobes Salz



1 Laver les pommes de terre sous l'eau sans les éplucher. Les déposer sur du gros sel et les cuire au four à 180 degrés pendant 40 minutes. Die Kartoffeln im Wasser waschen, ohne sie zu schälen. Sie auf grobes Salz legen und im Ofen während 40 Minuten bei 180 °C backen.

2 Une fois cuites, les passer au moulin à purée avec la peau, vous ne récupérez alors que la pulpe. Il est important de garder la pulpe bien chaude. Ajouter le sel, la noix de muscade râpée ainsi que l'œuf. Une fois mélangé, y ajouter la farine. Nach dem Kochen, die Kartoffeln, samt Schale, in der Püriermühle, zu Kartoffel-

brei zerkleinern. Es ist wichtig, den Kartoffelbrei warm zu halten. Das Salz, die geriebene Muskatnuss, sowie das Ei unterrühren. Nach dem Mischen das Mehl hinzufügen.

3 Former des boules et les cuire dans de l'eau salée bien chaude, jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Les glacer aussitôt. Bällchen formen und in heißem Salzwasser kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Gleich danach abschrecken.

4 Presser une orange dans le bouillon de poule, y ajouter les écorces de la peau épluchée au préalable, rectifier l'assai-

sonnement. Die geschälte Orange in der Hühnerbrühe auspressen, die Schalenreste hinzufügen, die Würze anpassen.

5 Poêler les gnocchis dans un peu d'huile d'olive, dresser dans une assiette, y ajouter généreusement des copeaux de vieux comté et de truffe noire. Die Gnocchi in etwas Olivenöl anbraten, auf einem Teller anrichten, mit Comté Käsespänen und geriebener Trüffel großzügig bestreuen.

6 Verser le bouillon de poule aux écorces d'orange bien chaud par dessus. Mit der heißen Hühnerbrühe übergießen.



www.ivtb.lu

BIO-FLEESCH VU LËTZEBUERG

FANNT DIR ËNNERT FOLGENDEN 2 LABELEN

BIO



Rand, Schwäin, & Schof

Ökologesch an natierlech
Déierenhaltung no strenge
Bio Krittären.



www.biomaufel.lu

Exklusiv beim:

NATURATA

NIESSEN



- Fleesch vum jonke Rand
- 100% biologesch Fudder

- Nachhalteg Produktioun
- Gewnness am natierleche Rhythmus mat der Natur

www.biogreenbeef.lu

Exklusiv am:

Cactus



Des tisanes naturelles et locales

Natierlech a lokal Kraidertéien

Téi vum Séi

WWW.TEIVUMSEI.LU



L'association agricole Téi vum Séi propose des tisanes et herbes aromatiques cultivées dans les parcs naturels du nord du Luxembourg, sans utilisation d'engrais chimique ni pesticide.

D'Agrargenossenschaft Téi vum Séi proposéiert Kraidertéien an aromatesch Planzen aus den Naturparken am Norde vu Lëtzebuerg, ugebaut ouni Pestiziden a cheemeschen Dünger.



FRANÇAIS

Ce sont des plantes typiques de la région», souligne Charles Marx, président de l'association agricole Téi vum Séi. Cette région, c'est celle des parcs naturels de l'Our et de la Haute-Sûre, dans le nord du Luxembourg. Un groupement d'agriculteurs y cultive, depuis 1992, des plantes pour tisanes et des plantes aromatiques selon un cahier des charges très strict de respect de la nature et de l'environnement.

Les plantes de Téi vum Séi sont cultivées sans engrais chimique, sans pesticide ni fongicide. Une fois récoltées, les fleurs et feuilles destinées aux tisanes sont séchées à froid, à une température inférieure à 40°C. «C'est un procédé plus long que celui qui est d'ordinaire utilisé, car il dure environ trois jours. Il présente l'avantage de mieux conserver les vertus des plantes», justifie Charles Marx.

Certains mélanges Téi vum Séi comportent des plantes achetées comme du thé vert ou du poivre noir. «Nous nous assurons qu'elles soient conformes à nos valeurs, certifiées bio ou séchées à froid.»

Les tisanes sont commercialisées en vrac ou en sachets, lesquels ne sont plus en cellophanes mais désormais en papier soudé à chaud. «Ce papier comporte un revêtement spécial qui permet de conserver les arômes des plantes. Il est compostable et biodégradable.»

LËTZEBUERGESCH

Et sinn typesch Planzen aus der Region», ënnersträicht de Charles Marx, President vun der Agrar-genossenschaft Téi vum Séi. Domadder gemennt ass d'Regioun vun den Naturparken un der Our an der Uewersauer, am Norde vu Lëtzebuerg. Eng Vereenegung vu Bauere baut hei, säit 1992, Planze fir d'Téiproduktioun an och aromatesch Kraider un. Dobäi schaffen si no engem Cahier des charges mat ganz strikten Direktive wat den Natur- an Ëmweltschutz ubelaangt.

D'Planze fir den Téi vum Séi ginn ugebaut ouni cheemeschen Dünger, ouni Pestiziden, esou wéi och ouni de Gebrauch vu Mëttele géint Pilzbefall. No der Rekolt ginn d'Bléien an d'Blieder fir den Téi kal gedréchent, bei enger Temperatur vun ënner 40°C. „Dat ass méi eng laangwiereg Prozedur ewéi déi, déi normalerweis zum Asaz kënnt, well si dauert ongeféier dräi Deeg. Si huet de Virdeel, datt d'Wierkstoffe vun der Planz besser erhale bleiwen“, erkläert de Charles Marx.

Verschiede Mëschungen aus der Gamm Téi vum Séi enthalte Planzen, déi akaaft goufen, ewéi gréngen Téi oder schwaarze Pfeffer. „Mir passen drop op, datt si eise Wäerter entspreche, zertifizéiert biologesch oder kal gedréchent sinn.“

Den Téi gëtt am Lassenen oder a Säckelcher verkaaft, déi neierdénge net méi aus Zellophan, mee aus waarm versigeltem Pabeier sinn. „Dëse Pabeier huet eng speziell Beschichtung, déi et erlaabt d'Aromae vun de Planzen ze erhalen. En ass kompostéierbar a biologesch ofbaubar.“

LES PLANTES ET VOUS :

D'PLANZEN AN DIR :

Petits maux à apaiser ou pause réconfort, à chacun son sachet :

- **Aide à la digestion :** fenouil, menthe poivrée, camomille, mélisse, souci, tilleul, tournesol, bleuet.
- **Réconforter ses articulations :** ortie, verveine.
- **Avant de dormir :** camomille, tilleul, bleuet.
- **Pour les petits maux de l'hiver (mal de gorge, rhume...) :** tilleul, camomille, verveine, souci, menthe poivrée, bleuet, sureau.
- **Détox :** sureau, souci, bleuet.

Sief et fir eng Péng ze zëssen oder einfach eng Paus ze maachen, fir jiddereen ass déi richteg Zort Téi derbäi :

- **Fërdert d'Verdauung :** Fenchel, Peffermënz, Kaméileblumm, Zitrounekraut, Réngelblumm, Lann, Sonneblumm, Karblumm.
- **Fir d'Gelenker ze stäerken :** Brennessel, Eisekraut.
- **Virum Schlofe goen :** Kaméileblumm, Lann, Karblumm.
- **Bei liichte Wanterkrankheeten (Halswéi, Schnapp...) :** Lann, Kaméileblumm, Eisekraut, Réngelblumm, Peffermënz, Karblumm, Hielenner.
- **Fir z'entgëften :** Hielenner, Réngelblumm, Karblumm.



Prochainement – l'agrément pour les labels de produits agricoles !

Deemnächst – offiziell Unerkennung fir Labelle
vu landwirtschaftleche Produkter!



Une démarche d'agrément
des labels de produits agricoles
va bientôt voir le jour au Luxembourg.
Celle-ci attestera la performance
des labels en termes de contrôle
et de qualité.

Deemnächst gëtt zu Lëtzebuerg eng
offiziell Unerkennungsdemarche fir Labelle
vu landwirtschaftleche Produkter
agefouert. Dës Unerkennung ziilt dorobber
of, dass ee Label gewësse Qualitëits- a
Kontrolluspréich gerecht gëtt. **LIESEN S.26**

Sans doute avez-vous déjà remarqué la présence de labels sur les produits lorsque vous faites vos courses. Peut-être même y prêtez-vous une attention particulière afin de sélectionner les aliments que vous achetez. Face au nombre important de labels disponibles sur le marché, il n'est toutefois pas toujours facile de s'y retrouver... Il existe en effet de nombreux labels, et chacun d'entre eux s'attache à certifier la qualité et les conditions de production d'un aliment en fonction de critères variés. Selon les cas, les conditions d'obtention ainsi que les dispositions de contrôle de ces labels peuvent être assez hétérogènes et plus ou moins exigeantes.

Apporter de la cohérence et de la transparence

Afin d'apporter de la cohérence à ces différents labels, le ministère de l'Agriculture est en train de mettre en place un agrément officiel. Sorte de guide d'achat pour les consommateurs, quels qu'ils soient – ménages privés, cuisines collectives, restaurateurs –, cet outil renseignera sur les critères pris en compte par les différents labels qui vont adhérer à cette nouvelle démarche.

Afin d'obtenir l'agrément, chaque label agréé devra disposer obligatoirement d'un cahier des charges clair et concis fixant les objectifs et les critères du label en question. Outre certaines conditions de base – dont l'obligation de se faire contrôler par un organisme neutre et accrédité – qu'il convient obligatoirement de respecter pour prétendre à l'agrément, il existe également une trentaine de critères dits « de qualité ». Organisés selon trois grands piliers, ceux-ci sont orientés d'une part sur la qualité du produit au sens premier et d'autre part sur la régionalité et le paiement de prix justes aux producteurs ainsi que sur les aspects environnementaux et liés au bien-être animal. Au-delà des exigences minimales requises pour disposer d'un agrément en tant que label de qualité, les gestionnaires de label pourront activer ces critères de qualité selon leurs propres objectifs, les besoins des filières concernées et les attentes des consommateurs. Il est ainsi créé un système « à la carte », dans le but de permettre aux labels de progresser, à leur gré, vers plus de qualité et de durabilité.

Pour les producteurs et les consommateurs

Octroyée suite à une évaluation objective et indépendante menée par des instances officielles, cette

reconnaissance de l'État agira donc comme un garant de qualité des labels qui en disposent. L'agrément permettra ainsi d'accroître la transparence et la confiance des consommateurs vis-à-vis de la panoplie de certifications et de labels existants, de mieux répondre à leurs attentes et de les aider à faire un choix raisonné lors de leurs achats, tout en promouvant les produits régionaux de qualité.

De leur côté, les groupements de producteurs agricoles bénéficieront d'une meilleure valorisation de leurs produits et pourront faire valoir cette reconnaissance dans leur communication. Des aides financières progressives, évoluant en fonction des efforts déployés pour atteindre les objectifs visés, sont d'ailleurs prévues afin de les encourager à orienter leurs systèmes de production davantage vers la qualité et la durabilité. À noter que chaque groupement est libre de soumettre son label à l'agrément, qui constituera donc une démarche volontaire.

Tous les détails pratiques sur l'agrément des labels seront à découvrir dans un prochain numéro du magazine GUDD!

LËTZEBUERGESH

Beim Akafen hutt Dir bestëmmt schonn d'Presenz vu Labelen op verschiddene Produkter bemierkt. Vläicht passt Dir jo esouguer besonnesch dorop op, fir Iesswuere geziilt anzekafen. Wéinst der helle Wull u Labelen, déi um Marché disponibel sinn, ass et allerdéngs net ëmmer einfach, sech erëmfannen... Et ginn effektiv méi där Labelen, an si hunn alleguer zum Zweck, d'Qualitéit vun Iesswuere souwéi d'Konditiounen vun hirer Produktioun no gewësse Krittären ze zertifizéieren. Je no Label kënnen d'Konditiounen, fir de Label dierfen ze notzen awer relativ ënnerschiddlech sinn, mol méi oder mol manner usprochsvoll. Dëst gëllt och fir d'Aart a Weis, wéi de Label kontrolléiert gëtt.

Méi Koherenz an Transparenz

Fir méi Koherenz an déi Saach eranzebréngen, schafft de Landwirtschaftsministère un der Aféierung vun enger offizieller Unerkennungsdemarche. Dësen Tool soll de Konsumenten – sief et Privatstéit, Grousskichen, Restaurateuren – als eng Zort roude Fue dem beim Akaf déngen,

andeems en Opschloss gëtt iwwer d'Krittären, déi vu Labelen erfëllt ginn, déi bei dëser neier Demarche matmaachen.

Fir sech kënnen der Unerkennungsdemarche unzeschléissen, muss e Label e klore a präzise Cahier des charges virweisen, wouranner seng Ziler a Produktiounsoplage festgeluecht sinn. Zousätzlech zu gewësse Basiskrittären, déi zwéngend musse respektéiert ginn, fir datt eng Unerkennung iwwerhaupt a Fro kënn – dorënner d'Vepflichtung sech duerch eng neutral, akkreditéiert Kontrollstell kontrolléieren ze loossen –, gëtt et eng drësseg sougenannte „Qualitéitskrittären“. Dës sinn regroupéiert an dräi grouse Piliere. Engersäits befaassen se sech mat der Qualitéit vum Produkt am ursprüngeleche Sënn. Anerersäits zéien se d'Regionalitéit an d'Bezuele vu faire Präisser un d'Produzenten a Betruecht. Drëttens dann, beschäftegen se sech mat Ëmweltaspekter an dem Wuelbefanne vun den Déieren. Nieft dem Anhale vun de Mindestufuerderungen, kënnen d'Gestionnaire vu Labelen déi ernimmte Qualitéitskrittären aktivéieren, an zwar en Fonctioun vun hiren eegenen Ziler, de Besoine vun de betraffene Filiere an den Erwaardunge vun de Konsumenten. Esou entsteet e System „à la carte“, deen et engem Label soll erméiglechen, sech entsprechend senger spezifischer Gegebenheeten, hin zu méi Qualitéit an Nohaltegkeet weiderzeentwëckelen.

Fir d'Produzenten an d'Konsumenten

Dës staatlech Unerkennung, déi ausgestellt gëtt op Basis vun enger objektiver an onofhängeger Bewäertung duerch offiziell Instanzen, besigelt



d', „Qualitéit/Seriositéit“ vun den offiziell zougelooesene Labelen. Dës offiziell Zouloossung wäert de Konsumenten hiert Vertraue stäerken, andeems se hinnen e besseren Iwwerbléck iwwert déi villfälteg existéierend Labeler bitt. Et handelt sech deemno indirekt ëm eng Hëllef, fir méi bewosst Akafentscheidungen ze treffen. Gläichzäiteg fördert dës Initiativ och déi qualitativ héichwäerteg Produkter aus der Region.

D'Produzentegruppen hirsäits wäerte vun enger Valorisation vun hire Produkter kënnen verstärkt profitéieren andeems se den Agreement och fir hir Kommunikatiounszwecker notze kënnen. Eng progressiv finanziell Ënnerstëtzung, déi sech un der Zuel vun den erfëllte Krittären orientéiert, ass virgesinn, fir d'Produzenten ze motivéieren, hir Produktioun weider a Richtung Qualitéit an Nohaltegkeet auszubauen. Dobäi sief bemierkt, datt et all Produzentegrupp fräi steet, d'Unerkennung fir hire Label unzufroen; et ass deemno eng fräiwëlleg Demarche.

All déi praktesch Detailler iwwer d'Unerkennung vun de Labeler wäerten an enger vun den nächsten Ausgabe vum Magazin GUDD! verëffentlecht ginn.

Quels sont les produits concernés par l'agrément des labels?

Wat fir Produkter si vun der offizieller Unerkennung fir Labeler betraff?

FR L'agrément couvre les produits agricoles tels que les fruits et légumes, le lait et les produits laitiers, les céréales et les farines, la viande, le miel et maints autres produits à découvrir. Le ministère est confiant que la famille des produits agréés sera nombreuse!

LU Dës staatlech Unerkennung bezitt sech op landwirtschaftlech Produkter ewéi Uebst a Geméis, Mëllech a Mëllechprodukter, Kären a Miel, Fleesch, Hunneg an eng ganz Rëtsch weider Produkter, déi et ze entdecken gëtt. De Ministère ass zouversichtlech, datt sech vill Labeler dësem System wäerten uschléissen!

En quoi l'agrément peut-il aider le consommateur dans ses achats?

Inwiefern kann d'Unerkennung de Konsument bei sengen Akeef ënnerstëtzen?

FR Le logo d'agrément qui pourra être affiché sur l'emballage des produits témoignera de la qualité des critères pris en compte par le label et assurera la mise en place d'un système de contrôle indépendant. Le consommateur intéressé pourra obtenir de plus amples renseignements sur une page internet dédiée à cet effet.

LU Den offiziellen Unerkennungslogo, deen op der Verpackung vun engem Produkt dierf ubruecht ginn, steet fir ee gewëssen Niveau u Krittären, un déi sech de Label hält, an ass Garant fir eng onofhängeg Kontroll. Fir den interesséierte Konsument gi weider Informatiounen op enger spezieller Internetsäit zur Verfügung gestallt.

Bio & Fair & Regional

BIOG-MOLKEREI
zu Kärsjeng

© 2011



BIOG



Produkte von der Bio-Bauern-Genossenschaft Lätzberg an vu Biogros



118 KG VERBÛTZTE LIEWENSMÛTTTEL

118 GRÛNN, FIR EPPES ZE ÄNNEREN

Een DrÛttel vun de LiewensmÛttel, déi weltwäit produzéiert ginn, landen net um Teller, mee an der DreckskÛscht. Eng Tatsaach, déi net ze verrieden ass, wann ee bedenkt, datt weltwäit 1 Persoun vun 9 Ënnerernäert ass.

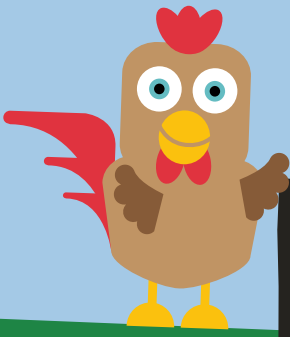
118 kg LiewensmÛttel ginn am Joer op de Kapp verbÛzt. **Dat sinn 118 GrÛnn, fir eppes ze änneren!**

antigaspi.lu

Zesumme géint d'LiewensmÛttelverschwendung



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



Kiki Ricki

Liebe Kinder,

In der aktuellen Ausgabe von Kiki Ricki erfahrt Ihr alles über die Milch und ihre Zusammensetzung! Ihr lernt, wie die Milch entsteht, was sie enthält, wie sie gelagert wird und in welchen Alltagsprodukten sie enthalten ist. Außerdem erfahrt Ihr, wie Ihr Butter herstellen könnt und wie man ein Vogelhaus aus einem Milchkarton baut.

Viel Spaß!



Woher kommt die Milch?



Hausgemachte Butter



Wir basteln aus einer Milchtüte ein Vogelhaus

Woher kommt die Milch?

Im Jahr 2020 produzierten in Luxemburg 54.500 Milchkühe fast 447.000 Tonnen Milch*... stell dir mal vor, wie viele Flaschen Milch das sind ! Übrigens, weißt du, wie diese Milch in deine Schüssel kommt?

Die Kuh weidet bis zu 50 kg Gras am Tag!

Die Kuh ist ein Säugetier, wie wir.

Eine Herde von Rindern auf der Weide frisst ausschließlich frisches Gras. Tiere, die in Ställen leben, werden dagegen gefüttert. Vor allem über den Winter erhalten sie Heu, Futter aus dem Silo, Mais, Getreide, usw. ... und das bis zu 50 kg am Tag!

Im Gegensatz zu uns verzehrt die Kuh kein Fleisch, sie ist also ein Pflanzenfresser. Zudem ist sie ein Wiederkäuer aus der Familie der Horntiere. Wiederkäuen bedeutet, dass die Kuh das Futter ein zweites Mal kaut nachdem sie es schon einmal hinuntergeschluckt hat. Danach gelangt es erneut in ihren Pansen zurück und wandert über den Netzmagen in den Blättermagen und letztlich in den Labmagen (Rinder haben also 4 Mägen!).

Woher stammt die Kuh?

Die Kuh oder das Hausrind, dessen wissenschaftlicher Name *Bos Taurus* lautet, gibt es seit mehr als 10.000 Jahren auf der Erde! Ihr Vorläufer wurde Auerochse genannt.

Heute weiß man, dass es Hausrinder in Europa schon seit 6.000 Jahren gibt und dass sie wegen ihres Fleisches und ihrer Milch, aber auch als Arbeits- oder Zugtiere genutzt wurden. Heute werden Kühe bei uns nicht mehr als Zugtiere verwendet, sondern wegen ihres Fleisches und ihrer Milch gezüchtet.

MEUHHH, das ist noch nicht alles... wie entsteht die Milch?

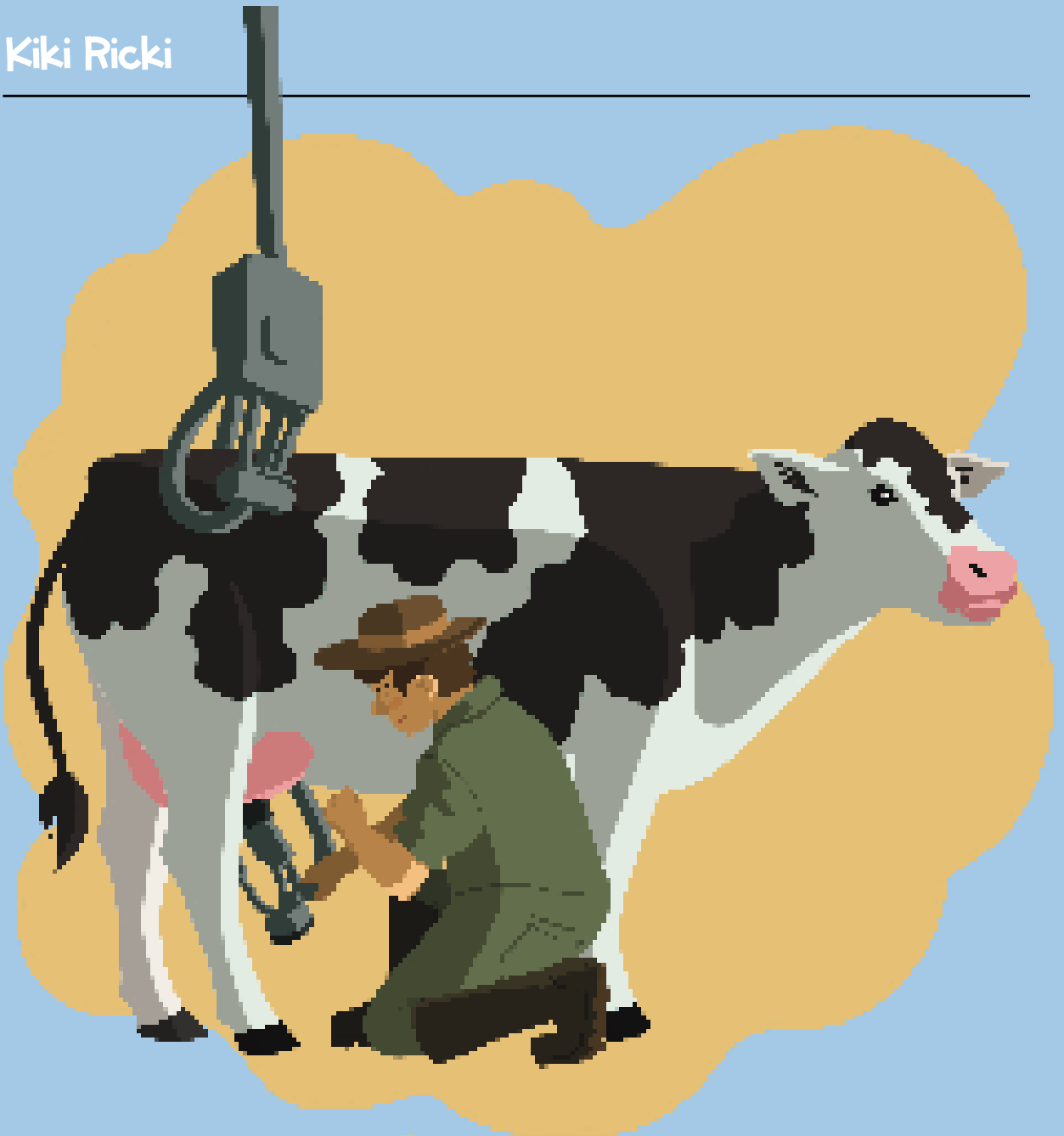
Wir wissen bereits, dass die Kuh ein Säugetier ist, wie wir auch. Damit ihr Körper anfängt Milch zu produzieren, muss sie ein Kalb zur Welt bringen. Bei Milchkühen ist es ein Kalb pro Jahr. Einige Zeit nach der Geburt wird das Kalb von seiner Mutter getrennt und kommt zu den anderen Kälbern. Die Kuh produziert jedoch in den nächsten 10 Monaten weiterhin Milch. Das Gehirn der Kuh befiehlt dem Euter, der 4 Zitzen besitzt, Milch zu produzieren und abzugeben, um das Kalb zu ernähren. Bei den Rinderrassen, die der Fleischproduktion dienen, den sogenannten Mutterkühen, bleibt das Kalb 8 Monate bei der Mutter. Es säugt an den Zitzen ihres Euters, um an die Milch zu kommen.

Nicht jede Kuh hat Flecken!

Weiß und schwarz gefleckt, dunkel- oder hellbraun, weiß – rund 50 verschiedene Rassen von Kühen haben bisweilen eigenartige Namen, die oft von der Region abgeleitet sind, aus der sie stammen, wie etwa Holstein, Fleckvieh, Limousin, Welsh Black...

Info+





Das Kühemelken auf dem Bauernhof

Je nach Rasse gibt eine Kuh zwischen 10 und 50 Liter Milch am Tag. Das ist eine ganze Menge! Damit die Kuh sich wohlfühlt, sollte sie zweimal täglich gemolken werden, früh am Morgen und gegen Ende des Tages. Es dauert 30 bis 40 Minuten, um eine Kuh von Hand zu melken. Deshalb benutzt der moderne Landwirt

eine Maschine zum Melken, die nur 5 Minuten pro Kuh braucht. Manchmal läuft diese Maschine sogar vollautomatisch. Sie hat 4 Melkbecher, die an die 4 Zitzen des Euters angebracht werden und die Saugbewegungen des Kalbes nachahmen. Dadurch wird die Kuh dazu angeregt, weiterhin Milch zu produzieren.

Die Milch in der Molkerei

Die von den Melkbechern angesaugte Milch wird direkt in große Tanks aus Edelstahl geleitet. Sie wird abgekühlt – von 38 °C auf 3 °C – bevor sie von Kühl-tankwagen der Molkerei abgeholt wird. In der Molkerei wird die Milch mehrmals analysiert, um eine einwandfreie Hygiene zu garantieren. Die entrahmte Milch wird durch Pasteurisierung haltbar gemacht. In Luxemburg wird sie danach meist mikrofiltriert. So bleibt sie noch länger haltbar.

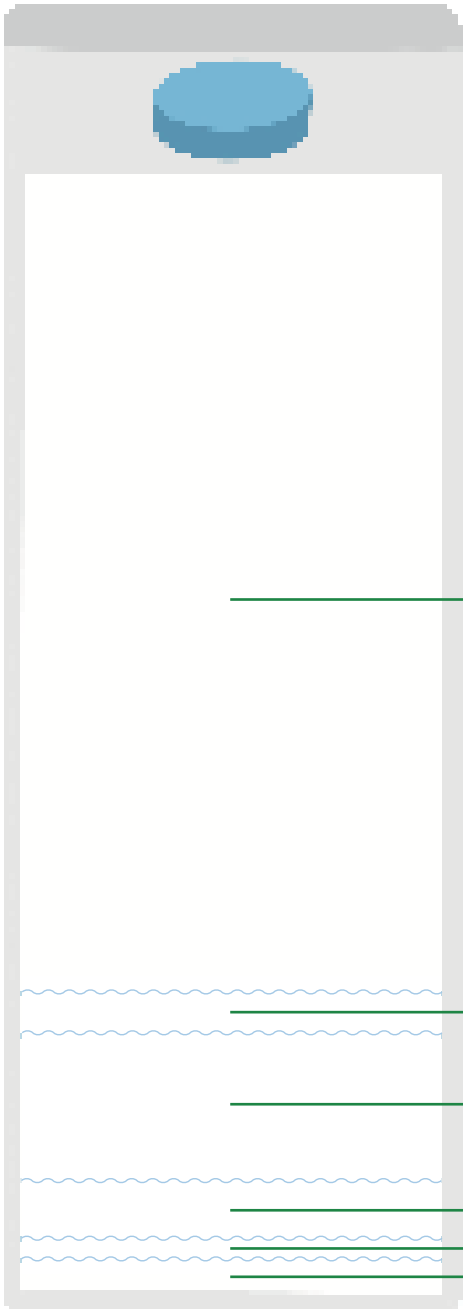


Nicht nur Kühe geben Milch!



In Europa und in den Vereinigten Staaten von Amerika wird am häufigsten Kuhmilch verzehrt. Danach kommen Ziegen-, Esels- und Schafsmilch. In anderen Ländern kann man auch Kamel-, Yak- oder Rentiermilch trinken!

Die Milch, gesund ein Leben lang!



Im Durchschnitt besteht 1 Liter Rohmilch aus:

- 900 g Wasser
- 35 bis 38 g Fett, ein Energielieferant
- 130 g Trockenextrakt, davon 30 g Proteine, nützlich zum „Muskel-aufbau“ des Körpers
- 50 g Kohlenhydrate (Zucker wie Laktose und Saccharose)
- 1,2 g Kalzium: notwendig für gesunde Knochen und Zähne
- 350 Mikrogramm an Vitamin A. Nützlich für eine gesunde Haut, starke Knochen und Zähne, zudem gut für die Augen.

Diese Daten unterscheiden sich von einer Rasse zur anderen. Sie belegen jedoch, dass Milch gut für deine Gesundheit ist, und dass du sie ein Leben lang trinken kannst!

Viele unterschiedliche Milchsorten

Milch unterscheidet sich aufgrund zweier Kriterien: ihrer **Haltbarkeit** und ihrem **Fettgehalt**.

Die Haltbarkeit der Milch

Um ihre Haltbarkeit zu erhöhen, wird die Milch erhitzt.

Rohmilch

gekühlt max. 48 Stunden haltbar.

Pasteurisierte Milch

Rohmilch, die während 15 Sekunden auf 71,7°C erhitzt wird. Dank der Hitze werden Bakterien und Keime weitgehend abgetötet. Im Kühlschrank bleibt sie bis zu 15 Tage lang haltbar.

UHT-Milch

mit Wasserdampf während mindestens 1 Sekunde auf 135°C sterilisiert, um alle Mikroorganismen abzutöten. Ungeöffnet bleibt sie bis zu 150 Tage lang haltbar. Nach dem Öffnen gehört sie in den Kühlschrank und sollte binnen 3 bis 5 Tagen verbraucht werden.

Der Fettgehalt der Milch

Der Fettgehalt der Milch kann durch Entrahmen verändert werden – die Milch wird dazu vom Rahm getrennt. Dabei bleibt der Gehalt an Kalzium und Proteinen immer gleich. Der Gehalt an fettlöslichen Vitaminen (A, D, E) sinkt dagegen mit dem Fettgehalt.

Vollmilch

Mit 3,5% Fett ist sie die reichhaltigste und kalorienreichste Milchart. Aber keine Sorge. Sie enthält trotzdem nur sehr wenig Fett. Sie wird für Kinder empfohlen.

Teilentrahmte Milch

Ihr Fettgehalt ist um mehr als die Hälfte reduziert (1,5% Fett).

Magermilch

Sie hat weniger Kalorien, denn ihr Fettgehalt ist niedrig (max. 0,5% Fett). Deswegen hat sie aber auch weniger Geschmack.



Die Milch im Alltag

Viele Produkte werden mit Milch hergestellt!

Käse...

...entsteht durch das Gerinnen der Milch durch Milchsäurebakterien und Lab, das die Milch fest werden lässt.
1 Camembert = 7 l Milch.

Butter...

...ist geschlagene Milchsahne.
250 g Butter = 5 l Milch.

Sahne...

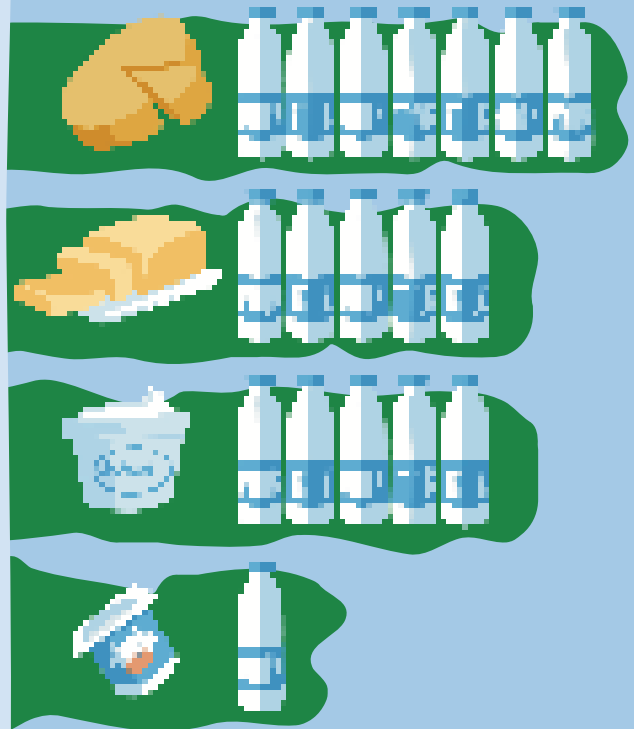
...wird gewonnen, indem man die Milch ruhen lässt, damit sich das Fett von der flüssigen Milch absetzt.
200 ml Sahne (1 Glas) = 5 l Milch (Rohmilch mit 4% Fettanteil).

Joghurt...

wird hergestellt durch das Erhitzen der Milch, während 3 bis 5 Stunden, bei 40°C.
1 l Joghurt = 1 l Milch.

Die Milch ist auch Zutat zahlreicher Rezepte:

Pfannkuchen, Eiscreme, Milkshakes, Pudding, Eier-Milch-Creme, usw.



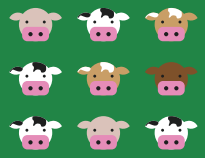
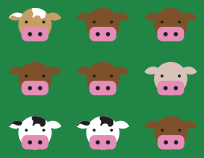
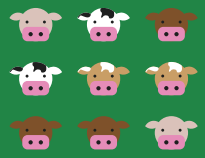
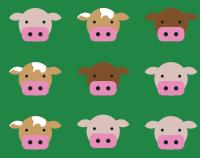
Warum bildet sich beim Erhitzen deiner Milch eine Haut auf der Oberfläche?

Diese Milchhaut kann man essen!!!
Doch, doch! Erhitzt man die Eiweiße der Milch auf über 80°C, so steigen sie an die Oberfläche und bilden diese feine Schicht. Manch einer empfindet sie als eklig! Du kannst sie jedoch ohne Bedenken essen.



Spiele mit Ricki

Zähle die Tiere

			
2			
4			
2			
1			

Wie viele verschiedene Kühe siehst du in jedem grünen Feld? Notiere die Zahl der Kühe in das jeweilige Kästchen wie im Beispiel gezeigt.



Suchen und Finden

Suche und finde 13 Kühe 🐮, 7 Flaschen Milch 🥛 und 9 Joghurts. 🍓

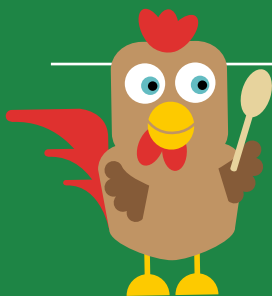


Hausgemachte Butter

Victoria
9 Jahre alt

Céléna
10 Jahre alt





Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten

LOKAL



20 cl flüssige Sahne
(30 % oder
35 % Fettgehalt)



Salz

LOKAL



Kräuter, Petersilie,
Knoblauch
(nach Belieben)



Eine kleine saubere
Wasserflasche



Küchenpapier

Zutaten

Für ungefähr
60 Gramm Butter

1



Nimm die Sahne ein bis zwei Stunden vor dem Verwenden aus dem Kühlschrank. Gieße sie in die Flasche.

2



Verschließe die Flasche gut und schüttele sie ungefähr 10 Minuten lang, bis die Sahne ausflockt und klumpt. Wenn du keine Kraft mehr hast, kannst du einen Freund bitten dich abzulösen (du kannst auch eine Küchenmaschine zu Hilfe nehmen).

3



Die Molke hat sich nun von der Butter getrennt und du kannst die Flüssigkeit aus der Flasche gießen.

4



Schneide dann die Flasche entzwei, um die Butter herauszunehmen (am besten du bittest einen Erwachsenen um Hilfe dafür).

5



Spüle den Butterklumpen mit Wasser ab und gib ihn auf das Küchenpapier. Nimm nun einen Löffel, um die restliche Molke (auch Buttermilch) herauszudrücken.

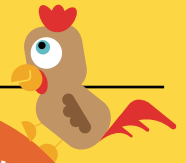
6



Jetzt kannst du Salz, Petersilie oder andere Kräuter hinzufügen, bevor du die Butter endgültig formst und in den Kühlschrank stellst*.

Guten Appetit!

* Hausgemachte Butter hält sich höchstens 48 Stunden.



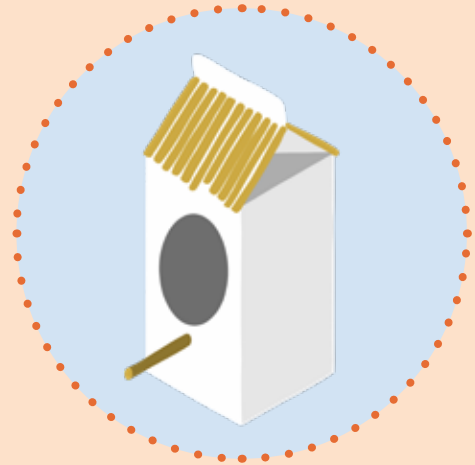
Wir basteln aus einer Milchtüte ein Vogelhaus

- MATERIAL:**
- 1 Milchtüte
 - 1 runder Holzstab (nicht mehr als 2 cm dick)
 - Ein paar kleine Zweige
 - 1 Schere
 - Bindfaden
 - Pinsel
 - Farbe
 - Klebstoff
 - Acryllack (im Bastelgeschäft erhältlich)

Ist deine Milchtüte leer? Mit ein paar Handgriffen kannst du daraus ein schönes Vogelhaus bauen!

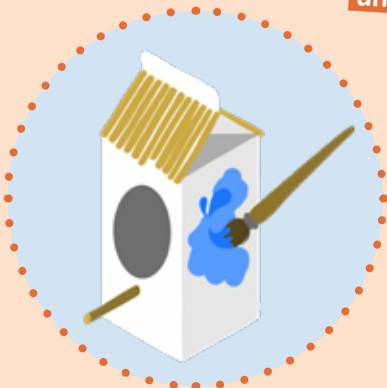


1. Auf einer Seite der Tüte schneidest du eine große Öffnung aus, ca. 8 cm über dem Boden. Ein Erwachsener kann dir sicher dabei helfen.

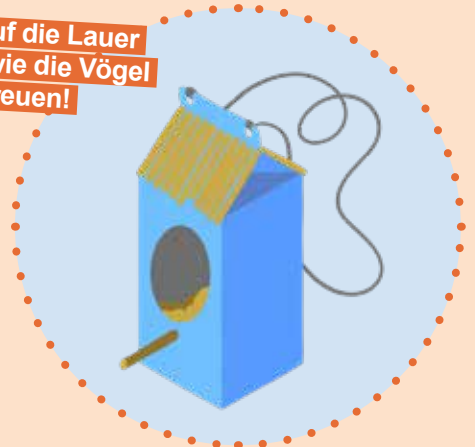


2. Unter der großen Öffnung machst du auf beiden Seiten ein kleineres Loch, um den Holzstab hindurch zu stecken, auf den sich die Vögel dann setzen können. Wenn du Lust hast, kannst du jetzt noch ein paar Zweige auf das Dach kleben.

Leg dich auf die Lauer und schau wie die Vögel sich freuen!



3. Nun kannst du die Tüte mit deinen Lieblingsfarben bemalen. Warte bis die Farbe trocken ist und trage dann, zum Schutz, den Lack auf.



4. Wenn der Lack getrocknet ist, ziehst du oben durch die Tüte den Bindfaden ein, um das Vogelhaus aufhängen zu können. Nun kannst du es mit Körnern füllen und an einem Baum befestigen. Wenn du dich jetzt, etwas vom Vogelhäuschen entfernt, auf die Lauer legst, kannst du beobachten, wie sich die Vögel darüber freuen!

**NEW DESIGN
& COLOUR**

- SINCE 1894 -

LUXLAIT



just
CREAM

Tradition unchanged since 1894



Von Äpfeln und Birnen

De pommes et de poires



Pretemer Haff

WWW.PRETEMERHAFF.LU

Äpfel, Birnen, Kirschen, Mirabellen und Pflaumen, all dies findet man auf dem Pretemer Haff in Limpach.

Um Obst jedoch erfolgreich anzubauen, bedarf es viel Pflege und Erfahrung, denn im Obstbau gibt es so manches zu beachten.

La ferme Pretemer de Limpach vous fera découvrir des pommes, des poires, des cerises, des mirabelles et des prunes!

Néanmoins, il faut avoir beaucoup d'expérience et toujours travailler avec grand soin, car il y a de nombreux éléments à prendre en compte pour pouvoir cultiver des fruits avec succès. **LIRE P.43**

Seit 2003 wachsen in Limpach Obstbäume auf den Ackern des Pretemer Haff. Quasi das ganze Jahr über verkauft die Familie Hoffmann-Gangloff in ihrem Hofladen Äpfel, Birnen, Kirschen, Zwetschgen und Mirabellen aus eigenem Anbau und liefert diese ebenfalls an Supermärkte sowie zwei Tierparks. Von der Bodenbearbeitung über den richtigen Zuschnitt, Pflanzenschutzmaßnahmen, Düngung und Ernte ist hier alles Handarbeit, denn eine Obstanlage zu betreiben, bedeutet dauerhaft präsent zu sein.

Die Bodenbearbeitung

Da der Hof im Süden des Landes mit dem hier typischen schweren Boden zu tun hat, fängt ein erfolgreicher Anbau bereits mit der richtigen Bodenbearbeitung an. Um die tückische Staunässe zu vermeiden, wird die obere Schicht der Erde tiefengelockert und die Bäume etwas höher auf Dämmen gepflanzt. Beim Düngen setzt der Pretemer Haff auf Kompost. Zudem lässt der Bauer Äste und Früchte, die abgeschnitten werden, zur Nährstoffwiedergewinnung liegen. Der Baumschnitt spielt dabei eine ganz besondere Rolle, denn nur wenn die Balance zwischen Holz und Früchten stimmt, können die Bäume ordentlich gedeihen.

Quantität durch Qualität ersetzen

Dabei wissen die Bäume genau, wie viel sie jedes Jahr an Obst produzieren, so Nico Hoffmann, Leiter des Betriebs: „Ein Baum zählt seine Kerne und alterniert jedes Jahr. Wenn in einem Jahr viele Früchte hängen bleiben, dann produziert er im nächsten weniger Blütenknospen und umgekehrt.“ Während des sogenannten Juni-Falls werfen die Bäume einen Teil ihrer Früchte ab, anschließend werden die Äste vom Landwirt zurückgeschnitten, um so Quantität durch Qualität zu ersetzen.

Schutz der Pflanzen

Neben Bodenbearbeitung und Baumschnitt spielen ebenfalls die Bewässerung und der Schutz der Pflanzen eine wichtige Rolle. Zwei bis drei Liter „trinkt“ ein Baum pro Tag, hierzu wird in Limpach ein sparsames Tropfbewässerungssystem eingesetzt. Spezielle Schutznetze bewahren sowohl vor Hagel, als auch vor Sonnenbrand. Während Frost, Schorf und Mehltau in der Obstplantage nie gerne gesehen werden, arbeitet der Pretemer Haff nach dem Prinzip des integrierten Obstbaus. „Das ist eine

nützlingsfördernde Art des Anbaus, bei dem wir gezielt Insekten nutzen, damit diese andere, für die Bäume schädliche, fressen“, so Hoffmann. Birnblattsauger, Läuse und Milben werden so auf natürliche Weise von Raubmilbe, Marienkäfer und Co. bekämpft. Bis ein Apfelbaum seinen Vollertrag erbringt, dauert es in der Regel vier bis fünf Jahre, bei Birne und Kirsche hingegen sechs bis sieben. Geerntet wird von Mitte August bis Oktober, dabei entstehen zwischen 15 und 50 Tonnen Obst pro Hektar und dies als Dauerkulturen über Jahrzehnte lang.

Depuis 2003, des arbres fruitiers poussent dans les champs de la ferme Pretemer de Limpach. La famille Hoffmann-Gangloff vend des pommes, des poires, des cerises, des prunes et des mirabelles de sa propre culture presque toute l'année dans son magasin à la ferme et fournit par ailleurs des supermarchés et deux parcs animaliers. Du travail du sol à la récolte finale, en passant par la taille correcte des arbres, les mesures de protection



des plantes et la fertilisation, tout ici est basé sur le travail manuel, car gérer un verger signifie être présent en permanence.

Le travail du sol

L'exploitation du sud du pays est tributaire des sols lourds typiques de cette région, la réussite de la culture commence donc par un bon travail du sol. Pour éviter les problèmes d'engorgement, la couche supérieure du sol est ameublie en profondeur et les arbres sont plantés sur des talus un peu plus haut. En matière d'engrais, la ferme Pretemer mise sur le compost. En outre, l'agriculteur laisse les branches et les fruits coupés se décomposer sur place afin qu'ils réapprovisionnent le sol en nutriments. L'élagage joue un rôle très important, car ce n'est que lorsque le juste équilibre entre le bois et les fruits est atteint que les arbres réussissent à se développer correctement.

La qualité avant la quantité

Les arbres savent exactement combien de fruits ils produisent chaque année, explique Nico Hoffmann, chef de l'exploitation: «*Un arbre compte ses bourgeons et s'adapte chaque année. Si un grand nombre de fruits reste sur l'arbre une année, il en produira moins l'année suivante, et vice versa.*» Au cours de la fameuse chute de juin, les arbres perdent une partie de leurs fruits, puis les branches sont retaillées par l'agriculteur, qui fait ainsi passer la qualité avant la quantité.

Un soin constant

Outre le travail du sol et de la taille, l'irrigation et la protection des plantes jouent également un rôle essentiel. Un arbre «boit» deux à trois litres par jour, ce qui explique pourquoi à Limpach ils aient choisi un système d'irrigation goutte à goutte économique. La pose de filets de protection spéciaux leur permet

également une meilleure prévention contre la grêle et les coups de soleil. Et bien que les gelées, la tavelure et le mildiou ne soient jamais les bienvenus dans le verger, la ferme Pretemer reste fidèle au principe de la culture fruitière intégrée. «*Il s'agit d'un type de culture qui incorpore des insectes bien spécifiques pour que ceux-ci mangent ceux qui sont nuisibles à nos arbres*», explique M. Hoffmann. Les psylles du poirier, les pucerons et les mites sont donc naturellement éliminés par leurs prédateurs, les coccinelles et autres. Il faut généralement compter entre quatre et cinq ans pour qu'un pommier atteigne son niveau de production maximal, alors qu'il faut six à sept ans pour les poiriers et les cerisiers. La récolte a lieu à partir de la mi-août jusqu'en octobre, permettant la production de 15 à 50 tonnes de fruits par hectare et ce de manière permanente pendant des décennies.



DE 13 Sorten Äpfel, darunter die Klassiker Elstar, Jonagold, Gala und Golden Delicious, sowie „Raritäten“ auf dem Luxemburger Markt wie Pirouette und die Schweizer Ladina; 3 Sorten Birnen (Conference, Concorde und Williams Christ), 6 Sorten Kirschen, Mirabellen und Pflaumen: So lautet die Liste des Obstes, das auf dem Pretemer Haff angebaut und verkauft wird. Neben den Früchten produziert der Betrieb jedoch ebenfalls Säfte mit dem Namen „Lampi“ oder „Schampi“, Apfelmus, im Sirup eingemachtes Obst, das traditionell luxemburgische „Quetschekraut“ und Hausmacher-Marmelade.

FR 13 variétés de pommes, dont les grands classiques tels que Elstar, Jonagold, Gala et Golden Delicious, ainsi que quelques raretés sur le marché luxembourgeois, telles que Pirouette et la suisse Ladina; 3 variétés de poires (Conference, Concorde et Williams Christ); 6 variétés de cerises, de mirabelles et de prunes: telle est la liste des fruits cultivés et vendus à la ferme Pretemer. Mais au-delà des fruits, l'exploitation produit également des jus de fruits nommés «Lampi» ou «Schampi», des compotes de pommes, des conserves de fruits au sirop, le traditionnel «Quetschekraut» luxembourgeois et des confitures faites maison.

VUN EISE BAUEREN,

#regionalsaisonal

FRÛSCH FIR IECH

SAISONKALENNER DEZEMBER



And hwen (Chicons)



Brockelcher



Gr nge Kabes



Maushercherszalot



Porretten



Schwarzzwuerzelen



Topinambur



 ppel



Bieren



Gronperen



Hackern sse



Kabes



Kalbassen



Muerten



Pastinaken



Quiddes



Ribben (Naveten)



Rut Rommelen



Zelleri



Zwirwelen

Hu mir eppes vergless? Sch ckt eis eng Foto aus  rem Gaart.



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCH  DE LUXEMBOURG
Minist re de l'Agriculture, de la P chiculture
et du D veloppement rural

www.regionalsaisonal.lu

Vun der Forell zum Zaloteblat ... an zréck!

De la truite à la feuille de salade ...
et inversement!

Aquaponie ass eng éischer onkonventionell Manéier, Geméis an Uebst a Kombinatioun mat Fësch unzebauen, an dat op ëmwelt-schounend Aart a Weis. D'Start-up Fësch Haff huet dës Method am Mäerz zu Lëtzebuerg lancéiert a wëll dës elo no an no weider entwéckelen, fir hir eng Plaz an der Liewensmëttelproduktioun ze ginn.

L'aquaponie est une méthode de culture peu conventionnelle qui combine la culture de fruits et légumes avec l'élevage de poissons, tout en respectant l'environnement. Depuis le mois de mars, la start-up Fësch Haff a lancé cette méthode de production alimentaire au Luxembourg et elle souhaite pouvoir la développer pour enfin lui accorder une place à part entière. **LIRE P.49**

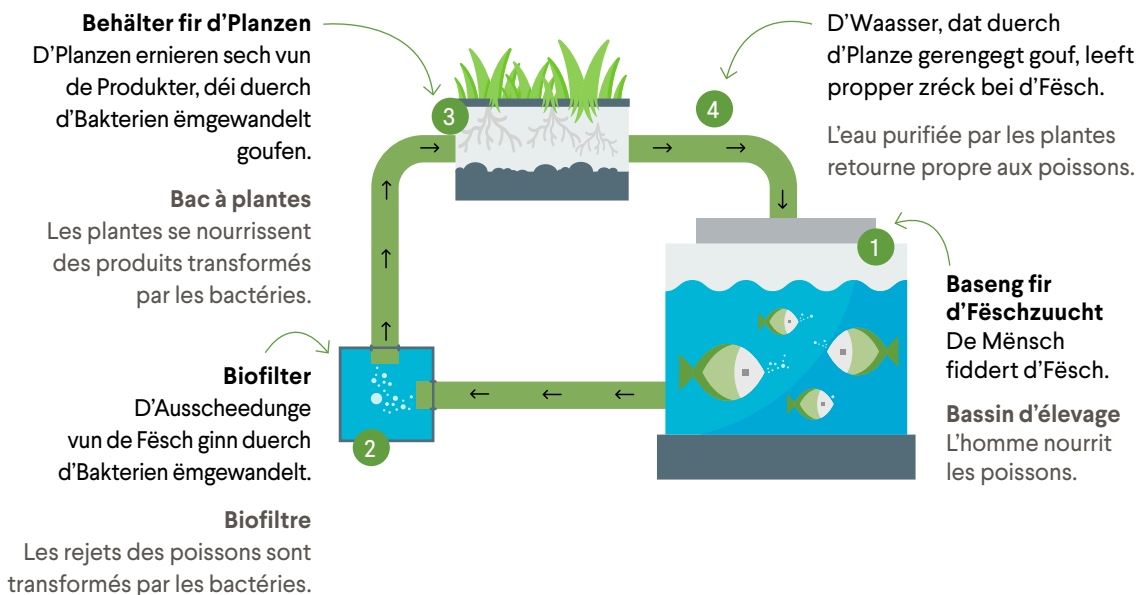
Wat vläicht komesch klängt, ass u sech een dach relativ komplexe Prozess. Dat Gantz nennt sech Aquaponie a stellt eng Kombinatioun aus Aquakultur, also der Zuucht vu Fësch, an Hydroponie, dem Ubau vu Planzen an enger Nährstoffléisung duer. D'Aquaponie berout op engem Kreeslafprinzip: an engem Deel vun der Anlag d'Fësch oder d'Crustacéen, déi duerch hir Ausscheidungen d'Waasser mat Nährstoffer uräicheren, an an deem aneren Deel d'Planzen, déi wuessen an duerch hir Wuerzelen dës Nährstoffer aus den Ausscheidungen erëm ophuelen a soumadder recycléieren an an Iessbares ëmwandelen. Fir dëst iwwerhaapt réischt ze erméiglechen, gëtt et tëscht deenen zwee Deeler nach eng Aart „Bioreakter“ mat Bakteriekolonien a Wierm, déi d'Ausscheidung vum de Fësch zersetzen an ëmwandelen an Nährstoffer, déi de Planzen zougänglech sinn. Alles matenee verbonnen

ergëtt sech esou en delikaten Ökosystem, dee mat de richtege Parameteren (Nährstoffer, Temperatur, Liicht) awer ganz effizient ka funktionéieren.

Ëmweltschonend

D'Iddi hannert der Aquaponie ass et, Fëschzuucht mat Ubau vu Geméis an Uebst ze kombinéieren, fir se esou méi effizient an ëmweltschonend ze maachen, an – am Fall vu Lëtzebuerg – d'Produktioun hei an d'Land ze bréngen. „De Problem mat groussen Aquakulturen ass, datt et immens opwänneg ass dës propper ze halen“, erkläert den Daryl Fuchs, ee vun de Bedreiwier vum Fësch Haff. Während bei landbaséierten Aquakulture ronn 10% vum genotzte Waasservolumen all Woch muss erneiert ginn, fléisse bei Kulturen am Mier déi nährstoff- an antibiotikabelaaschte Fëschexkrementer direkt an dat sensibelt Ökosystem „Waasser“, wouduerch dëst da punktuell

De Prinzip vun der Aquaponie / Principe de l'aquaponie



ka geschiedegt ginn. All dëst ass bei der Aquaponie kee Problem, well: „*De Waasserverbrauch läit bei quasi Null, vu dass et en zouene Circuit ass. Et muss ee just dat nofëllen, wat d'Planzen ophuele bzw. wat natierlech verdonst.*“

Effizienz

Och Pestiziden an Antibiotika komme beim System net a Fro, well dës de Fësch respektiv de Bakteriekolonië géife schueden. Dat eenzegt, wat also vu bausse bäigefügt gëtt, ass d'Fëschfutter. Well d'Nährstoffléisung d'Wuerzele vun de Planzen direkt duerchleeft, wuessen dës immens séier an och d'Fësch sinn duerch déi konstant ideal Konditiounen schnell prett fir op den Teller. Während am reguläre Geméisbau zu Lëtzebuerg, bei Zaloten zum Beispill, ëm déi dräi Rekolte pro Joer méiglech sinn, erméiglecht d'Aquaponie der bis zu 8. Am Container-Modell vum Fësch Haff, wuessen esou grad Zaloten a Kichekraider a Kombinatioun mat Forellen an engem fir dës Zorten ideale Kalwaassercircuit mat ca. 19 Grad. Am Waarmwaasserkreeslaf niewendru gi während deems aner Kombinatiounen aus Fësch, Crustacéen a Geméis getest.

Marketing

De Plang ass et, engersäits den Indoor-Modell spéiderhin ze kommerzialiséieren an anerersäits och Wueren aus eegener Produktioun beispillsweis u Noperen an u Restauranten ze verkafen. Fir dat Ganzt dann och bis an de leschten Detail „gréng“ ze halen, setzen d'Aquaponiker op effizient LED-Luuchten, erneierbar Energien an d'Konzept vum „vertical farming“, bei deem d'Becken iwwertenee gestapelt ginn, fir esou de Flächeverbrauch - e wichtegt Thema zu Lëtzebuerg - op e Minimum ze reduzéieren. De grouss Virdeel vun de Container: si kënnen herno och op Fläche genotzt ginn, déi fir d'traditionell Landwirtschaft net a Fro kommen an si erméiglechen eng ganzjäreg, gläichbleiwend Produktioun. En 20-Fouss Schëff-Container kann dobäi am Schnëtt eng 80 Zaloten pro Woch a 5 bis 10 Kilo Forelle pro Mount produzéieren.

Eng grouss Fro bleift dann awer nach, a bei der Äntwert mussen den Daryl Fuchs an de Manuel Arrilaga schmunzelen: „*Nee, eist Geméis schmaacht net no Fësch. D'Zalot hëlt sech jo just dat eraus, wat se och brauch – net méi an net manner. Äert Brout schmaacht jo och net no 'Kouflapp', oder?*“



Ce processus, qui peut paraître étrange à première vue, est en fait un procédé relativement complexe. L'aquaponie unit l'aquaculture, c'est-à-dire l'élevage de poissons, et l'hydroponie, qui elle, permet de cultiver des plantes dans l'eau grâce aux nutriments qu'elle contient. L'aquaponie repose sur un principe circulaire : d'une part, les poissons et les crustacés enrichissent l'eau en nutriments grâce à leurs déjections, et d'autre part, les plantes grandissent car leurs racines récupèrent les nutriments. Les déchets organiques sont ainsi recyclés et transformés en produits comestibles. Pour que cela soit possible, il existe une sorte de « bioréacteur » entre les animaux et les plantes. Des vers et des colonies de bactéries décomposent les déjections des poissons et les convertissent en nutriments absorbables par les plantes. Le tout combiné crée un écosystème délicat qui peut fonctionner de façon très efficace grâce au contrôle de paramètres bien définis (nutriments, température, lumière).

Écologie

L'idée qui se cache derrière l'aquaponie est celle de vouloir combiner l'élevage de poissons avec la culture de fruits et légumes pour qu'ils soient plus efficaces et écologiques, et – dans le cas du Luxembourg – pour que ce type de production se développe dans le pays. « *Le problème des grands systèmes d'élevages en aquaculture, c'est le maintien de la propreté qui exige vraiment beaucoup d'efforts* », explique Daryl Fuchs, un des exploitants du Fësch Haff. En effet, les systèmes basés au sol doivent renouveler environ 10 % de leur volume d'eau chaque semaine. En revanche, dans les cultures marines, les excréments des poissons chargés en nutriments et contaminés par des antibiotiques se déversent directement dans la mer et peuvent ponctuellement endommager cet écosystème sensible qu'est « l'eau ». Ces problèmes ne concernent pas l'aquaponie : « *Comme il s'agit d'un circuit fermé, la perte en eau est pratiquement nulle. Il faut juste le réapprovisionner en eau pour compenser ce que les plantes absorbent ou ce qui s'évapore naturellement.* »

Efficacité

De même, l'usage de pesticides ou d'antibiotiques est à proscrire puisqu'ils ne feraient qu'endommager la faune aquatique et les colonies de bactéries. Dès lors, le seul élément externe ajouté au système est la nourriture des poissons. Comme la solution nutritive est directement absorbée par



les racines des plantes, celles-ci se développent à merveille. Les poissons, eux, atteignent rapidement leur taille de maturation pour être consommables grâce à des conditions stables et idéales. Au Luxembourg, le maraîchage traditionnel permet d'obtenir un maximum de trois récoltes par an. L'aquaponie, elle, fait monter leur nombre jusqu'à huit, par exemple, pour les salades. Ainsi, le conteneur-modèle du Fësch Haff, cultive des salades et des fines herbes en combinaison avec un élevage de truites, et ce, dans un circuit d'eau froide à une température d'environ 19 degrés, idéal pour ces variétés ; et, dans le circuit d'eau chaude avoisinant, d'autres combinaisons entre poissons, crustacés et légumes sont en train d'être testées.

Commercialisation

L'objectif est que, dans le futur, nous puissions commercialiser ce modèle « indoor » et vendre les produits issus de la production à des voisins ou à des restaurants, par exemple. Pour que le volet écologique soit respecté jusqu'au moindre détail, les aquaponistes misent sur des lampes LED efficaces, sur les énergies renouvelables et sur le concept d'« agriculture verticale » dans lequel des bassins s'empilent les uns sur les autres pour gagner de l'espace – sujet qui revêt une grande importance au Luxembourg. Le grand avantage des conteneurs est qu'ils peuvent être installés sur un sol qui ne conviendrait pas à l'agriculture traditionnelle et qu'ils permettent une production constante tout au long de l'année. Ainsi, un conteneur maritime de 20 pieds produit en moyenne 80 salades par semaine et 5 à 10 kilos de truites par mois. Cependant, la réponse à une question singulière fait toujours sourire Daryl Fuchs et Manuel Arrilaga : « *Non, nos légumes n'ont pas le goût de poisson. La salade n'absorbe que ce dont elle a vraiment besoin – ni plus ni moins. Votre pain n'a pas non plus le goût de bouse de vache, n'est-ce pas ?* »

Net all Fësch passt bei all Geméis...

LU ... dat weist d'Aquaponie-Anlag vum Fësch Haff. Den Ament ginn hei verschidde Kombinatiouns-Experimenter duerchgefouert, fir de perfekte Mix ze fannen. Bis ewell ass gewosst, dass tropesch Déieren, wéi zum Beispill den australesche Séisswaasserlobster, deen eng gutt Alternativ zu de beléifte Scampi duerstellt, tiptop bei Geméis passt, wat vill Waasser verbraucht, notamment Cornichongen oder Tomaten. Dat selwecht gëllt fir d'Nil-Tilapien, de sougenannte „Kantinsfësch“. Eis heemesch Fëschzorte wéi Forellen, Routaen oder Blénkerten, maachen sech gutt mat Laitue-Zalot oder Kichekraider (Menthe, Basilikum). U seng Limite kënn de System allerdéngs bei Salzwaasser-fësch: Nëmme wéineg Planze verdroen Salz am Waasser, dëst stellt bei eisen Geméisarten d'Limitatioun vum System duer.

Tous les poissons ne vont pas avec tous les légumes...

FR ... comme le démontre le système de culture en aquaponie du Fësch Haff. En ce moment, ils testent plusieurs combinaisons afin de trouver des associations parfaites. À ce stade, on sait que les animaux tropicaux, comme le homard d'eau douce australien, qui constitue une bonne alternative aux scampis si populaires, sont particulièrement compatibles avec les légumes qui absorbent beaucoup d'eau, comme les concombres ou les tomates. Il en va de même pour le tilapia du Nil, surnommé « poisson de cantine ». Les espèces de poissons indigènes, telles que la truite, le gardon ou l'ablette sont compatibles avec la culture de laitues ou de fines herbes comme la menthe ou le basilic. Le procédé atteint toutefois ses limites quand il s'agit d'élever des poissons d'eau salée, car peu sont les légumes régionaux qui supportent le sel de l'eau.

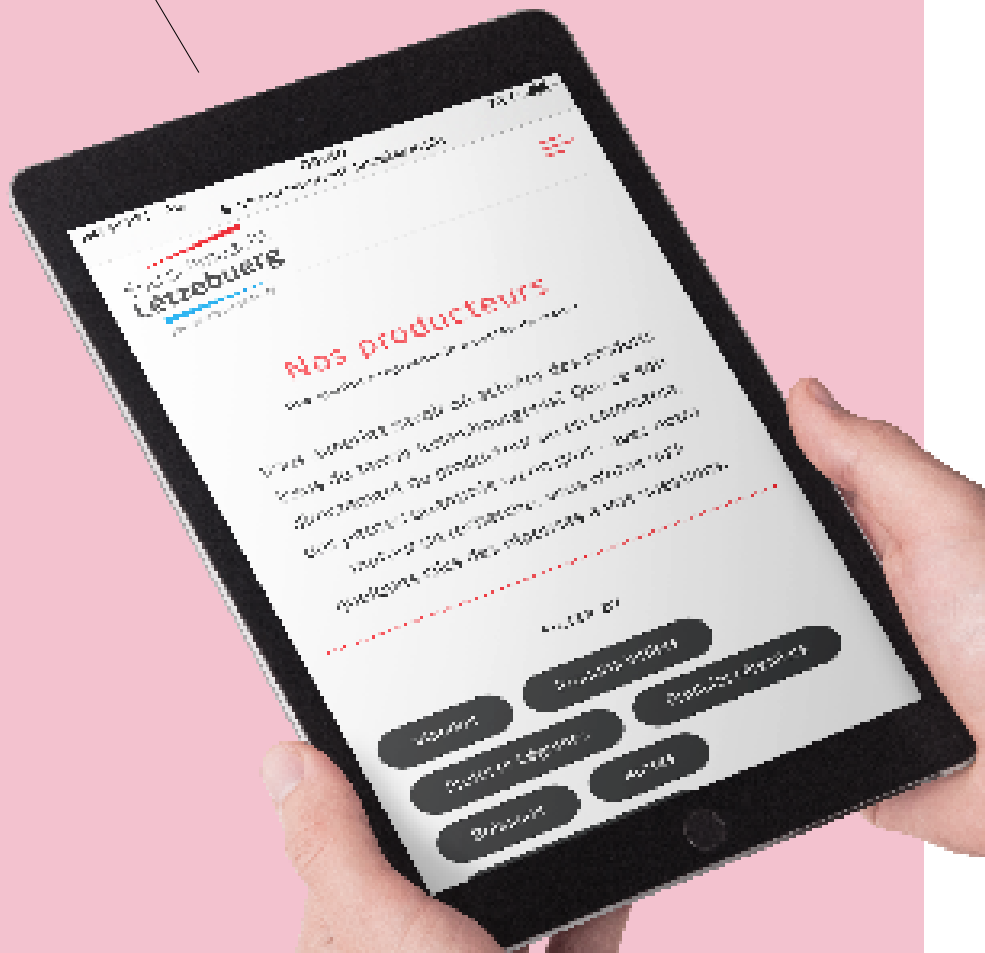


Promouvoir les denrées alimentaires locales

Lancée en 2009, la campagne «Sou schmaacht Lëtzebuerg» a été initiée par la Chambre d'Agriculture avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural. Son site fournit des informations sur les produits issus de l'agriculture, de l'horticulture et de la viticulture locales, des recettes, ainsi que des adresses où acheter ou déguster des produits du terroir.

2009 wurde die Kampagne „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ von der Landwirtschaftskammer mit Unterstützung vom Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung ins Leben gerufen. Auf der Website der Kampagne finden sich Informationen zu den lokalen Produkten aus der Landwirtschaft und dem Garten- und Weinbau, Rezepte sowie Adressen für den Kauf und die Verkostung regionaler Produkte.

www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu





Dr Bérit Majeres

Well Déieren och ee brauchen, dee fir si asteet

Ceux qui veillent au bien-être des animaux

www.deiereschutzgesetz.lu

Säit dem 1. Mäerz 2020 gëtt et en neie Poste bei der Veterinärsverwaltung: e Responsable fir d'Wuelbefanne vum Déier. Dr Bérít Majeres ass Véidoktesch a këmmert sech, zanter gutt engem Joer, ëm alles wat mat der Déierenhaltung, der Déierenzucht oder dem Déieremëssbrauch ze dinn huet.

L'Administration des Services vétérinaires a créé un nouveau poste de travail, le 1^{er} mars 2020. Il s'agit du poste de « responsable du bien-être animal ». Depuis plus d'un an, le Médecin-vétérinaire Bérít Majeres gère donc toutes les questions liées à la garde, à l'élevage et à la maltraitance des animaux. **LIRE P.55**

LËTZEBUERGESCH

Firwat gouf de Poste vum „responsable du bien-être animal“ kreéiert a woufir ass en do?
Dr Bérít Majeres D'Plaz gouf am Kader vum neien Déiereschutzgesetz vum 27. Juni 2018 (www.deiereschutzgesetz.lu) kreéiert, fir datt ee Veterinär vun der Verwaltung sech exklusiv ëm de Volet Déiereschutz këmmert. Mäi Beräich ass iwwerall do, wou lieweg Déiere sinn, dat heescht net nëmmen an der Haltung, mee och am Transport an am Schluechthaus, wou awer eis Veterinären ëmmer op der Plaz sinn, fir déi néideg Kontrollen duerchzeféieren. D'Iddi vum Poste war et, dës ganz Aufgaben ze koordinéieren. Dat neit Gesetz schreift och Autorisatiounen fir eng Partie Aktivitéite vir,

wéi zum Beispill d'Zucht, de Commerce oder d'Hale vu bestëmmten Déieren. D'Administration des Services vétérinaires (Veterinärsverwaltung) ass déi zoustänneg Autoritéit, déi d'Dossieren ausschafft opgrond vun deenen de Landwirtschaftsminister dës Autorisatiounen erdeelt.

Wat sinn dann déi grouss Ännerungen, déi am Lëtzebuenger Déiereschutzgesetz virgeholl goufen?

Dr B. M. Mir hunn en immens progressiivt Déiereschutzgesetz, well zu Lëtzebuerg och d'Wüerd vum Déier mat abegraff ass. Dat ass en Aspekt, deen ee soss net a ville Länner fënnt. Dat heescht

am Gesetz sinn enthalen: d'Sécherheet vum Déier, de Schutz vum Liewen, d'Wuelbefannen an d'Wüerd. De leschte Punkt erlaabt natierlech aner Interpretatiounen, zum Beispill dierfen Déieren hei am Land net aus ekonomesche Grënn doutgemaach ginn. Dat bekannte Schreddere vu Jip-pelcher oder d'Ëmbréngé vu männleche Kaalwer ass soumat hei net erlaabt. E wictege Punkt ass zum Beispill och, dass d'Weidervermëttlung vu beschlagnaamten Déieren elo méi séier geet, wéi dat soss de Fall war. An engem Noutfall kann den Untersuchungsriichter en Déier schonn no 14 Deeg nees fräiginn, dat war virdrun net méiglech, wat virun allem fir d'Asyler ee Problem duergestallt huet.

Wat fir mech awer och ganz wictege ass, sinn d'Sanktioune fir verschidde Verstéiss. Dës sinn am neie Gesetz vill méi präzis beschriwwen an d'Méiglechkeet fir Avertissements taxés ausstellen ass dra virgesinn sou dass ee méi eng direkt Handhab huet. Soss goug dee Wee just iwver de Parquet, wat ee laangwierige Prozess a frustrant fir den Déiereschutz war, wa mer eng schnell Reaktioun gebraucht hunn. De Projet de règlement grand-ducal, deen en detailléierte Katalog vun den Avertissement taxés festsetzt, ass um Instanzewee a setzt eng ganz Partie Verstéiss fest, fir déi een dann op der Plaz kann e Protokoll vu 49 bis 250 Euro kréien. Dat erlaabt eis och méi effektiv Nokontrollen ze maachen. Wann e Päerd zum Beispill net uerdentlech gefiddert gëtt, da kënne mir no e puer Deeg zeréck kucke goen an en neien Avertissement taxé ginn, wann et muss sinn. Dat soll natierlech net si fir d'Leit ze schikanéieren, well déi meescht maachen et net aus schlechtem Wëllen, mee well se et einfach net besser wëssen, mee wann zum Beispill de Schmadd herno méi bëleg gëtt, wéi de Protokoll, da léisst een d'Hoof vun de Päerd oder Iesele vläicht awer checken.

Nieft der Handhabung vun de Plainten ass de Volet vun den Autorisatiounen och e groussen Deel vun Ärer Aarbecht, ëm wat geet et do genau?

Dr B. M. Et gëtt zwou verschidden Zorte vun Autorisatiounen: déi fir d'Haltung vu bestëmmten Déieren an déi fir verschidden Aktivitéite mat Déieren. Fir d'Haltung vun den Déiere gëtt et eng sougenannte Positivlëscht. Wann ee wëll en Déier halen, wat net do drop steet, da brauch een eng Autorisatioun. E gutt Beispill sinn Alpakaen oder Lamaen, fir déi ee muss eng Demande bei eis maa-

chen. Dat Ganzt bezitt sech awer op all d'Déieren. Et dierf een zum Beispill Schlangen halen, mee wann se iwver dräi Meter grouss ginn, brauch een eng Autorisatioun. Dat gëllt och fir all Déier wat géfteg ass, fir Leguanen, déi méi wéi ee Meter grouss ginn, an alles wat Krokodil ass.

A wéi gëtt dat vun lech traitéiert?

Dr B. M. Bei der Demande fir d'Haltung ginn et zwou Méiglechkeeten: entweder et hat een d'Déier schonn, ier datt d'Déiereschutzgesetz a Kraaft getrueden ass, da muss een dëst mat enger Preuve nowiese kënne, an d'Autorisatioun déi een da kritt, gëllt och just fir dat spezifescht Déier. Déi zweet Variant ass, wann een d'Déier eréischt nom a Kraaft triede vum Gesetz kritt huet, domat ziichte wëll oder awer der nach bäikomme sollen. Da muss een an der Demande ugi firwat een d'Déieren hält, wéi vill Déieren een sech uschaaft, wéi een se hale wëll, ee Kompetenznoweis eraginn etc. Wann den Dossier komplett ass, gëtt eng Visite des lieux gemaach. A wann dann alles ok ass, kritt een d'Autorisatioun, esoulaang wéi déi gesetzlech Bedéngungen erfëllt sinn. Wann dëst net méi de Fall ass, da kann se och nees zeréckgezu ginn.

Déi verschidden Aktivitéite mat Déieren, woufir een eng Autorisatioun brauch, sinn de Commerce mat Déieren, d'Zucht vun Hënn a Kazen, kommerziell Betriber, Zoen oder Déiereparken, Pensiounen an Asyler, an och wann d'Déieren am Film oder Theater zum Asaz kommen. Dat betrëfft natierlech net d'Bauerebetriber, déi Kontrolle ginn et schonn zënter Joren a falen ënnert een anere Regime.

Wéi gesitt Dir perséinlech dann d'Handhabung vum Déiereschutz hei am Land?

Dr B. M. Déiereschutz ass en immens wictege, awer och vast a komplex Thema, wat ëmmer méi an de Fokus vun der Gesellschaft réckelt. D'Relatioun tëscht dem Mënsch an dem Déier huet sech geännert: Fréier war d'Déier oft just e Mëttel zum Zweck, haut ass et e moralesche Support, e Familljemember oder, fir verschidder esouguer, en Ersatz fir Kanner oder de Partner. Et ass a mengen Aen awer wictege, dass ee probéiert do eng Balance ze fannen. Ech soen ëmmer: et ass net gesond, wann e Mënsch wéi en Déier lieft an ëmgedréint ass et net gesond wann en Déier wéi e Mënsch lieft, well d'Bedürfnisser net déi selwecht sinn.

Pourquoi est-ce que le poste de « responsable du bien-être animal » a-t-il été créé et en quoi consiste-t-il ?

Dr Bérit Majeres En vertu de la nouvelle loi du 27 juin 2018 sur la protection des animaux (www.deiereschutzgesetz.lu), ce nouveau poste s'est créé pour qu'un médecin-vétérinaire de l'Administration des Services vétérinaires puisse s'occuper exclusivement du bien-être animal. Ce vétérinaire procède aux contrôles nécessaires sur place, tant au niveau des élevages, que du transport et de l'abattoir – autrement dit, partout où se trouvent des animaux vivants. La création de ce poste permet donc la coordination de toutes les tâches liées au bien-être animal. Cette nouvelle loi soumet également une partie des activités à autorisation, comme l'élevage, le commerce ou la détention de certaines espèces d'animaux, et l'Administration des Services vétérinaires est l'autorité responsable qui élabore les dossiers sur la base desquels le ministre de l'Agriculture accorde ces agréments.

Quels sont les changements majeurs imposés par la nouvelle loi sur la protection des animaux ?

Dr B. M. La nouvelle loi luxembourgeoise est très progressiste puisqu'elle inclut la notion de la dignité de l'animal. C'est un aspect dont d'autres pays tiennent rarement compte. La loi porte donc sur la dignité, la protection de la vie, la sécurité et le bien-être des animaux. Bien entendu, la notion de dignité de l'animal permet d'inclure d'autres interprétations, comme l'interdiction de mettre à mort des animaux pour des raisons économiques. Dès lors, des pratiques bien connues comme le broyage de poussins ou l'abattage de veaux mâles sont interdits au Luxembourg. Autre point important, celui du relogement des animaux confisqués qui pourra dorénavant se réaliser plus rapidement. En effet, en cas d'urgence, un juge d'instruction pourra libérer un animal après 14 jours. Auparavant, cela posait des problèmes, notamment pour les asiles pour animaux.

Autre sujet fondamental, celui qui concerne les sanctions pour les différentes contraventions. La nouvelle loi les expose en détail et prévoit également l'application d'avertissements taxés, grâce auxquels l'action sera menée de façon plus directe. Auparavant, toutes les affaires passaient par le parquet. Cependant, lorsqu'on veut défendre le bien-être animal, il

nous faut des réactions rapides. Ces procédures trop longues étaient très frustrantes. Les instances compétentes analysent en ce moment le Projet de règlement grand-ducal qui présentera un catalogue détaillé des avertissements taxés. Il indique quelles sont les contraventions pour lesquelles des verbalisations (allant de 49 à 250 euros) peuvent être délivrées sur le terrain. Cela permettra également de mieux contrôler le suivi des verbalisations. Par exemple, si un cheval n'est pas nourri correctement, nous pourrions revenir sur les lieux quelques jours plus tard et délivrer, s'il le faut, un avertissement taxé supplémentaire. Évidemment, l'objectif n'est pas d'importuner les gens. La plupart d'entre eux n'agissent pas avec mauvaise foi, ils agissent ainsi car ils ne le savent pas mieux. Si par exemple, le maréchal-ferrant revenait moins cher qu'un avertissement taxé, peut-être que les gens seraient plus enclins à faire vérifier les sabots de leurs équidés.

Outre la gestion des plaintes, le volet des autorisations de détention d'animaux représente une partie importante de votre travail. En quoi consiste-t-il ?

Dr B. M. Il existe deux types d'autorisations : La première concerne la détention d'animaux spécifiques pour l'élevage et l'autre les animaux employés pour mener à bien certaines activités. Une « liste positive » désigne quels sont les animaux dont la détention est autorisée. Si par exemple, on souhaite garder un animal qui n'est pas répertorié dans cette liste, il faudra



obtenir une autorisation. Par exemple, les alpagas ou les lamas sont des espèces pour lesquelles il faut demander une autorisation. Un autre exemple concerne les serpents : vous avez le droit d'en élever, mais dès que leur longueur dépasse les 3 mètres, il vous faudra obtenir une autorisation. Il en est de même pour les animaux vénéreux, pour les iguanes dont la longueur dépasse un mètre et pour tous les crocodiliens.

Et comment gérez-vous les différentes demandes d'autorisation ?

Dr B. M. En ce qui concerne la demande de détention d'animaux spécifiques pour l'élevage, il y a deux cas de figure à considérer : Le premier concerne les personnes qui possédaient déjà l'animal avant la mise en vigueur de la nouvelle loi sur la protection des animaux. Ces propriétaires devraient pouvoir facilement justifier, preuves à l'appui, la détention de chaque animal concerné et l'autorisation délivrée ne serait valable que pour cet animal. Le deuxième cas concerne les personnes qui ont acquis des animaux après la mise en vigueur de la loi, et qui souhaitent procéder à un élevage ou qui veulent acquérir des animaux supplémentaires. Il leur faudra indiquer sur la demande d'autorisation les motifs et les conditions exactes de leur détention, les compétences personnelles du détenteur, etc. Une fois que le dossier est complet, une visite des lieux est réalisée. Si les conditions de détention des animaux exigées par la loi sont respectées, une autorisation leur sera délivrée et restera valable tant

que les conditions seront remplies. Si tel n'est plus le cas, l'autorisation pourra être révoquée.

Les diverses activités impliquant l'emploi d'animaux et soumises à autorisation sont : le commerce avec des animaux, l'élevage de chiens et chats, les exploitations commerciales, les zoos ou parcs animaliers, les pensions et asiles, et l'usage d'animaux dans le tournage de films ou au théâtre. Évidemment, ceci ne concerne pas les exploitations agricoles, car elles sont soumises à des contrôles depuis des années et relèvent d'un régime différent.

Que pensez-vous de la gestion du bien-être animal au Luxembourg ?

Dr B. M. La question du bien-être animal est un sujet éminemment important : il est très vaste et complexe, et il capte de plus en plus l'attention de la société. Les relations entre les hommes et les animaux ont évolué.

Par le passé, l'animal ne représentait pour l'homme qu'un moyen pour arriver à ses fins. De nos jours, les animaux sont souvent considérés en tant que membres de la famille à part entière, offrant un soutien moral et, pour certains, ils remplacent même les enfants ou un conjoint. Cependant, il serait important de trouver le bon équilibre. J'aime à dire : il n'est pas sain pour un être humain de vivre comme un animal et, vice versa, pour un animal de vivre comme un être humain. Les besoins ne sont tout simplement pas les mêmes.





MISSION: ÄR INDIVIDUELL WUNNOASE

Showroom:
7, rue de Godbrange
L-6118 Jonglënster

T. 42 44 95-1
www.phillipps.lu

home specialist

Infos

WWW.LUGA.LU

Photographiez nos parcs et jardins au fil des saisons !

Knipst eis Parken a Gäert am Laf vun de Joreszäiten!

**CONCOURS PHOTO LUGA
« MY URBAN GARDEN LUXEMBOURG »**

**Avis à tous les fans des espaces verts
et de la photographie:
En amont de la première exposition
horticole nationale LUGA – Luxembourg
Urban Garden, un concours photo invite
le grand public à ajouter un commentaire
visuel au projet d'exposition!**

**LUGA-FOTOSCONCOURS
„MY URBAN GARDEN LUXEMBOURG“**

Eng Matdeelung un all d'Liebhaber
vu Gréngzonen a vun der Fotografie:
Am Virfeld vun der éischter
nationaler Gaardenausstellung
LUGA – Luxembourg Urban Garden ass de
breede Public agelueden, dëse Projet iwwer
e Fotosconcours visuell ze kommentéieren!

Nombreux sont les écrins de verdure de nos milieux urbains qui se métamorphosent au rythme des saisons. Multiples sont les terrains à vocation écologique sans oublier les potagers et vergers de nos villes qui ne demandent qu'à être admirés, voire photographiés du lever jusqu'au coucher du soleil. Les disciples naturels d'un pays qui se vantait longtemps d'être le « pays des roses » sont appelés à une réinterprétation personnelle et rafraîchissante.

C'est pourquoi le concours de photos #MyUrbanGardenLuxembourg est incontournable pour tous les amateurs de la photographie qui ont l'œil sur les plus beaux coins de verdure des villes luxembourgeoises! Promenez-vous, au fil des saisons, à travers nos parcs et jardins et découvrez la biodiversité en milieu urbain! Défiiez les atouts et les esthétiques de notre patrimoine naturel et horticole selon l'angle personnel du photographe et envoyez vos meilleurs photos des parcs, jardins, zones vertes, oasis cachées et bien sûr, de vos coins de verdure préférés des cités du Grand-Duché à myurbangarden@luga.lu!

Partagez vos plus beaux clichés avec nos visiteurs et amateurs de l'horticulture! Avec un peu de chance, vous ferez partie des heureux gagnants présentés sur nos pages internet et Facebook. Les photos et les noms des gagnants seront publiés sur nos médias numériques avant et pendant la LUGA qui investira la ville de Luxembourg en 2025.

Le concours photo s'inscrit dans la volonté d'inviter le grand public à faire route ensemble en amont de l'exposition horticole. Ce cheminement se traduit par le biais d'une démarche de participation citoyenne à l'occasion d'une expérience à vivre et à partager au cœur de la ville et du pays.

Photographes en herbe ou amateurs confirmés: nous avons hâte de découvrir vos images passionnantes des quatre saisons!

Durée du concours: jusqu'au 31 décembre 2022. Le règlement du concours et d'autres informations sur l'exposition horticole sont disponibles sur le site Internet www.luga.lu.

An eise Stied hu mer vill Gréngflächen, déi sech am Rhythmus vun de Joreszäite veränneren. Dobäi si vill vun dësen Terrainen ekologesch wäertvoll. Dozou gehéieren och d'Geméisgäert an d'Bongerten am urbane Raum, déi nëmmen dorop waarden, vu Sonnenop- bis Sonnenënnergang, bewonert, jo esouguer fotograféiert ze ginn. Déi naturbegeeschtert Leit am Land, dat laang Zäit als d'„Land vun de Rousen“ gegollt huet, sinn zu enger perséinlecher an aussergewéinlecher Neiinterpretatioun opgeruff.

Dowéinst ass de Fotosconcours #MyUrbanGardenLuxembourg e Must fir all d'Frënn vun der Fotografie, déi en A hu fir déi schéinste Gréngplazen an de Lëtzebuerger Stied! Gitt zu all Saison spadséieren duerch eis Parken a Gäert an entdeckt déi biologesch Villfalt am städteschen Ëmfeld! Notzt de perséinleche Bléckwénkel vum Fotograf fir d'Atouten an d'Ästhetik vun onsem natierleche Patrimoine a vun onser Gaardekultur nei ze beliichten, a schéckt Är beschte Fotoen, vu Parken, Gäert, Gréngzonen, verstoppten Oasen an natierlech Äre beléiftste gréngen Ecker aus de Stied vum Grand-Duché, per E-Mail un d'Adress myurbangarden@luga.lu!

Deelt Är schéinsten Opname mat onse Visiteuren an Amateure vum Gaardebau! Mat e bësse Chance gehéiert Dir zu de gléckleche Gewënner, déi op eise Säiten am Internet an op Facebook virgestallt ginn. Virun a während der LUGA, déi 2025 an der Stad Lëtzebuerg wäert stattfannen, ginn d'Fotoen an d'Nimm vun de Gewënner op onsen digitale Medie verëffentlecht.

Mam Fotosconcours gëtt de breede Public am Virfeld vun der Gaardenausstellung mat op de Wee vun der LUGA geholl. Dës gemeinsam Rees geschitt ënnert der Form vun enger Biergerbedeelegung bei der Geleeënheet vun enger Erfahrung, déi et gëllt ze erliewen an ze deelen am Kär vun der Stad a vum Land.

Ob Der Är éischt Schrëtt maacht als Fotograf oder schonns en Amateur mat Erfahrung sidd: mir si gespaant op Är faszinant Biller duerch déi véier Joreszäiten!

Dauer vum Concours: bis den 31. Dezember 2022. D'Reegele vum Concours, esou wéi och weider Informatiounen iwwe d'Gaardenausstellung, fannt Dir um Internetsite www.luga.lu.



Fro de Bauer

WWW.FRO-DE-BAUER.LU

Rapprocher les élèves de l'agriculture

Schülern die Landwirtschaft näherbringen

Avec son projet «Fro de Bauer», l'asbl Lëtzebuenger Landjugend a Jongbaueren sensibilise les élèves du cycle 4 à la production agricole locale. Trois ans après son lancement, l'initiative connaît un succès grandissant.

Die Vereinigung ohne Gewinnzweck „Lëtzebuenger Landjugend a Jongbaueren“ hat es sich zum Ziel gesetzt, Schüler aus dem 4. Zyklus der Grundschule für die Agrarproduktion auf lokalem Niveau zu sensibilisieren. Auch drei Jahre nach seiner Einführung reizt das Interesse an ihrem Projekt „Fro de Bauer“ nicht ab. **LESEN S.62**

Comment le lait, les légumes, les céréales, les œufs ou encore la viande sont-ils produits? Comment les animaux sont-ils élevés? Comment les agriculteurs gagnent-ils leur vie? Pourquoi est-il important de faire attention à l'origine des aliments que nous mangeons? C'est à ces différentes questions que le programme scolaire «Fro de Bauer» de la Lëtzebuenger Landjugend a Jongbaueren (LLJ) asbl ambitionne de répondre.

Des ateliers pratiques tout au long de l'année

Afin de rapprocher les enfants de l'agriculture, Lisa Jacqué, ingénieure agronome et responsable du projet «Fro de Bauer», intervient dans les classes depuis septembre 2018.

Plusieurs ateliers sont organisés durant l'année scolaire. Le premier vise à sensibiliser les plus jeunes à la saisonnalité et à la provenance des fruits et légumes. Le second permet d'apprendre à connaître les principaux domaines dans lesquels l'agriculture luxembourgeoise est active. Les sujets tels que l'élevage des animaux, les avantages des circuits courts, l'étiquetage des aliments ou encore la lutte contre le gaspillage alimentaire y sont abordés. Enfin, au dernier trimestre, les élèves ont l'occasion de se rendre dans l'exploitation agricole de leur choix, afin de découvrir la production sur place et de mieux comprendre son fonctionnement au quotidien. Un dernier atelier, en classe, permet de faire le suivi de l'excursion, puis de s'intéresser aux labels alimentaires et à ce qu'ils garantissent au consommateur.

Depuis la rentrée scolaire, et dans l'optique de toujours améliorer le programme, des lunettes de réalité virtuelle sont également mises à disposition des élèves afin de découvrir plusieurs types de production et de permettre à ceux qui ne pourraient pas se déplacer, de visiter une ferme depuis leur classe.

Sensibiliser à l'agriculture moderne

À travers ce projet, la LLJ désire éduquer les plus jeunes aux systèmes de production agricole au Luxembourg, partager les défis et contraintes que rencontrent les agriculteurs, combattre les éventuels préjugés ou stéréotypes concernant les méthodes agricoles modernes et finalement encourager les enfants à respecter les denrées alimentaires et à consommer de manière responsable.

«Fro de Bauer» peut intervenir dans toutes les classes du pays auprès des élèves du cycle 4 de l'école fondamentale. Considérant leur âge – 10 et 11 ans –, ces enfants, qui sont aussi les consommateurs de demain, sont en effet les plus à même d'être sensibles aux thématiques abordées. «*Leur retour est très positif*», souligne Lisa Jacqué. «*Lors des ateliers, on se rend compte que, bien souvent, les enfants ne savent pas grand-chose sur la production des aliments qu'ils mangent tous les jours. Ils sont parfois étonnés, mais très intéressés aux différents modes de production.*»

Durant les deux premières années, le projet pédagogique a été soutenu dans le cadre de l'initiative européenne LEADER dans les régions Éislek, Lëtzebuerg West et Mullerthal. Depuis l'an dernier, il est financé par le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural. En 2018, 2019 et 2020, 39, 44 respectivement 66 classes ont participé au programme, soit autant de jeunes enfants désormais sensibilisés à l'agriculture luxembourgeoise.



DEUTSCH

Wie werden Milch, Gemüse, Getreide, Eier oder auch Fleisch produziert? Wie werden Tiere gezüchtet? Wie bestreiten Landwirte ihren Lebensunterhalt? Wieso ist es wichtig auf die Herkunft der Lebensmittel zu achten, die wir zu uns nehmen? Das Schulprojekt „Fro de Bauer“ der VoG „Lëtzebuurger Landjugend a Jongbaueren“ (LLJ) zielt darauf ab, jene Fragen zu beantworten.

Praktische Workshops das ganze Jahr über

Um Kindern die Landwirtschaft näherzubringen, ist Lisa Jacqué, Agraringenieurin und Leiterin des Projektes „Fro de Bauer“, seit September 2018, in den Schulen aktiv.

Während eines akademischen Jahres werden mehrere Workshops organisiert. Somit soll jungen Schülern in einer ersten Phase der Zusammenhang zwischen den Jahreszeiten und der Herkunft von Obst und Gemüse erläutert werden. Späterhin werden ihnen die wichtigsten Betätigungsfelder der Landwirtschaft in Luxemburg aufgezeigt. Dabei kommen Themen zur Sprache wie die Tierhaltung, die Vorteile kurzer Transportwege, die Kennzeichnung von Lebensmitteln oder auch die Initiativen gegen ihre Verschwendung. Im letzten Trimester, dann, haben die Schüler die Möglichkeit einen Bauernhof ihrer Wahl zu besichtigen, um die Produktionsabläufe vor Ort zu erleben und ihren täglichen Ablauf besser verstehen zu lernen. Ein abschließender Kurs, wieder im Klassenzimmer, soll an die Lehren dieser praktischen Erfahrung anknüpfen und sich weiter mit der Etikettierung von

Vous êtes instituteur et vous souhaitez participer au programme «Fro de Bauer»?

FR Contactez Lisa Jacqué: lisa.jacque@frodebauer.lu ou 621 24 52 28. Le nombre maximal d'écoles pouvant participer au projet durant cette année scolaire 2021-2022 est atteint, mais les inscriptions sont d'ores et déjà ouvertes pour la prochaine rentrée scolaire en septembre 2022.

Sie sind Lehrkraft und möchten mit ihrer Schulklasse am Programm „Fro de Bauer“ teilnehmen?

DE Bitte setzen Sie sich in Verbindung mit Lisa Jacqué: lisa.jacque@frodebauer.lu oder 621 24 52 28. Die Hauptanzahl der Schulen, die am Projekt während des Schuljahres 2021-2022 teilnehmen können, ist bereits erreicht. Einschreibungen für den Beginn des nächsten Schuljahres im September 2022 sind jedoch bereits möglich.



Lebensmitteln und den Garantien, die dem Verbraucher dadurch geboten werden, befassen.

Seit Schulbeginn, und im Hinblick auf eine kontinuierliche Verbesserung des Programms, werden den Schülern Virtual-Reality-Brillen zur Verfügung gestellt, dank derer sie unterschiedliche Arten der Agrarproduktion entdecken können. Darüber hinaus erhalten Schüler, die nicht in der Lage sind zu reisen, somit die Möglichkeit einen Bauernhof vom Klassenzimmer aus zu erkunden.

Ein Bewusstsein schaffen für die moderne Landwirtschaft

Mit diesem Projekt möchte die LLJ junge Menschen mit den Produktionsabläufen in der Luxemburger Landwirtschaft vertraut machen, ihnen die Herausforderungen und Hürden für die Bauern aufzeigen, eventuellen Vorurteilen oder klischeehaften Vorstellungen gegenüber den modernen Agrarmethoden entgegenwirken und, nicht zuletzt, Kinder zum respektvollen Umgang mit Lebensmitteln und zu einem verantwortlichen Konsumverhalten ermutigen. Das Projekt „Fro de Bauer“ eignet sich landesweit für Schülerklassen des 4. Zyklus in der Grundschule. Im Anbetracht ihres Alters von 10 bis 11 Jahren, sind diese Kinder, als zukünftige Konsumenten, wohl am ehesten für die anvisierten Themen empfänglich. „Ihre Rückmeldungen sind sehr positiv“, unterstreicht Lisa Jacqué. „Während der Workshops wird klar, dass die Kinder meist wenig bewandert sind über die Herstellung der Lebensmittel, die sie täglich verzehren. Manchmal sind sie erstaunt, aber dennoch sehr interessiert an den verschiedenen Produktionsmethoden.“

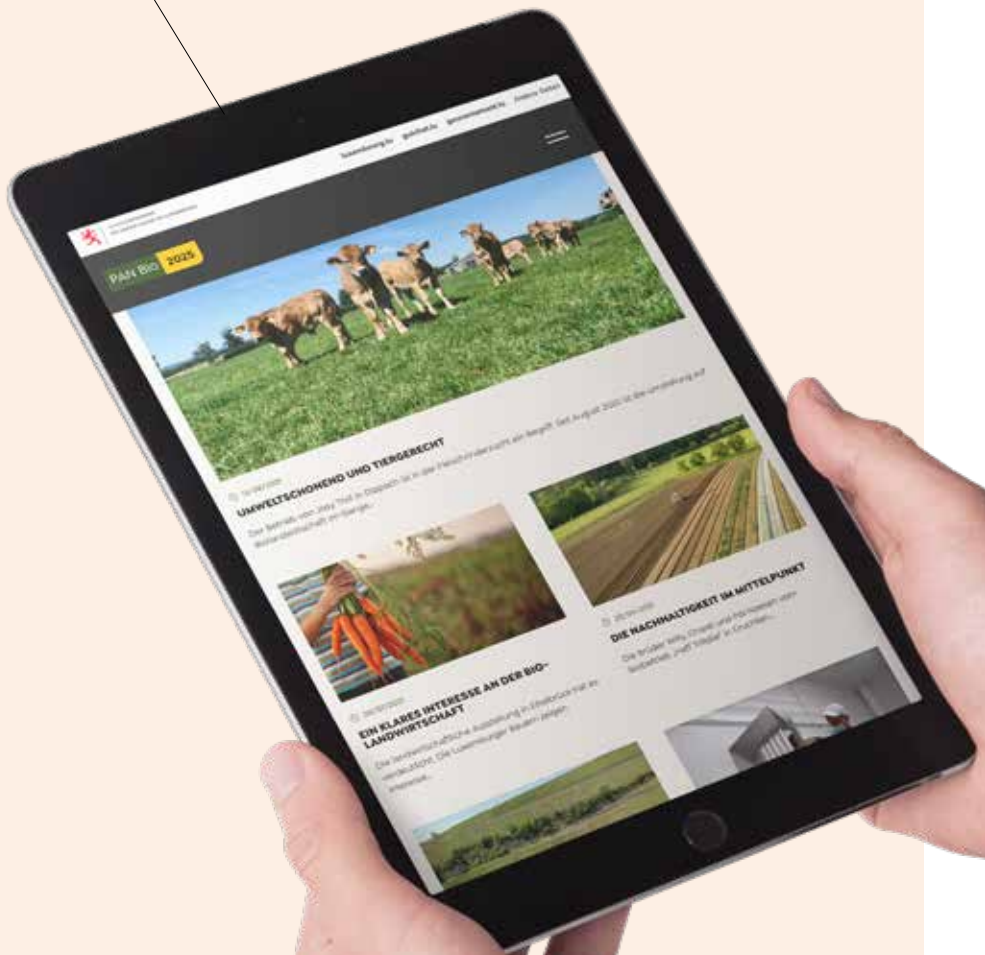
In den ersten zwei Jahren wurde das Lehrprojekt von der Europäischen Union, im Rahmen der LEADER-Initiative, betreffend die Regionen Eislek, Lëtzebuerg West und Müllerthal, gefördert. Seit letztem Jahr übernimmt das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung die Finanzierung. In den Jahren 2018, 2019 und 2020 haben 39, 44, respektive 66 Schulklassen am Programm teilgenommen. Entsprechend hoch ist also die Anzahl der Kinder, die Näheres über die Landwirtschaft in Luxemburg in Erfahrung bringen konnten.

Umstellung auf Biolandbau

Wieso stellen verschiedene Luxemburger Landwirte ihre Betriebe auf eine biologische Produktion um? Welche Gründe spielen bei ihren Entscheidungen eine Rolle? Ist die Umstellung auf Bio in jedem Fall eine Erfolgsgeschichte? Und was hat der Konsument davon? Diese Fragen werden auf der Internetseite bio2025.lu thematisiert. Zum Beispiel in Videos, die einen Einblick in die Arbeit der Biobauern geben. Die Website enthält

www.bio2025.lu

Informationen über den Fortschritt des Aktionsplans PAN Bio 2025 der vorsieht, dass in Luxemburg bis dann 20% der landwirtschaftlich genutzten Flächen biologisch bewirtschaftet werden sollen. Landwirte finden hier konkrete Anleitungen für den Weg zum Bio-Betrieb. Konsumenten erfahren, welche Vereinigungen und Direktvermarkter in der biologischen Lebensmittelproduktion tätig sind.



Graines d'idées

Voici quelques propositions pour un hiver bien inspiré.

Hier sind einige Vorschläge für einen gut inspirierten Winter.

CUVÉE 1921 - CRÉMANT DE LUXEMBOURG

Un vin exceptionnel pour un anniversaire exceptionnel! Pour fêter son centenaire, Bernard-Massard propose cette cuvée haut de gamme, assemblage de Chardonnay, de Pinot Noir, de Riesling, de Pinot Blanc et de Pinot Gris. Étiquette réalisée par l'artiste luxembourgeoise Anne Mélan.

Ein außergewöhnlicher Wein für ein außergewöhnliches Jubiläum! Anlässlich ihres hundertjährigen Bestehens, bietet die Kellerei Bernard-Massard dieses Spitzencuvée an, bestehend aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Pinot Blanc und Pinot Gris. Das Etikett wurde von der luxemburgischen Künstlerin Anne Mélan entworfen.

Bernard Massard
www.bernard-massard.lu



BOCAUX LOCAUX

Dans sa petite fourgonnette, Traatschkichen propose des bocaux de grand-mères (bouchées à la reine, ratatouille, roulades de viande, Gulaschzopp, Chilli con Carne) sur les marchés de Luxembourg (Hamilius, les mercredis et samedis matins) et de Dudelange (les jeudis matins).

In ihrem kleinen Lieferwagen bietet Traatschkichen Eingemachtes in Gläsern wie zu Großmutter's Zeiten an (Königspasteten, Ratatouille, Fleischrollen, Gulaschsuppe, Chilli con Carne), auf den Märkten in Luxemburg-Stadt (Hamilius, Mittwoch- und Samstagmorgens) sowie in Düdelingen (Donnerstagsmorgens).

Traatschkichen
facebook.com/Traatschkichen/

Vous avez des
conseils à partager?
Écrivez-nous à
gudd@maisonmoderne.com
Haben Sie irgendwelche
Tipps für uns?
Schreiben Sie uns an
gudd@maisonmoderne.com



SPÄTZLE AUX TRUFFES

Pour les fêtes, LE MOULIN propose une édition limitée de Spätzle aux truffes. Une référence d'exception qui s'ajoute à la gamme de pâtes issue à 100% des champs de blé luxembourgeois, déjà proposée par la marque. L'occasion d'allier la finesse des truffes à la gourmandise des Spätzles.

Für die Feiertage hält LE MOULIN eine limitierte Auflage von Trüffelspätzle bereit. Eine Ausnahmereferenz, die sich in das bereits bestehende Sortiment der Marke von Nudeln aus hundertprozentiger luxemburgischer Weizenproduktion einreicht. Genießen Sie sowohl die Finesse der Trüffel als auch die Delikatesse der Spätzle.

Le Moulin
www.lemoulin1704.lu



PANIER 'LE GASTRONOME'

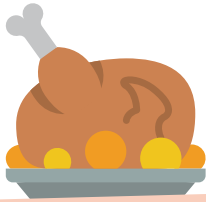
Cadeau parfait pour les gourmets amateurs de bières, de vins et de charcuterie d'exception. Le panier est composé essentiellement de produits luxembourgeois.

Die perfekte Geschenkidee für Feinschmecker, die Bier, Wein und hervorragende Wurstwaren zu genießen wissen. Die Auswahl umfasst überwiegend Artikel aus luxemburgischer Produktion.

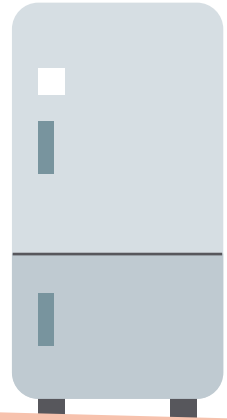
Maison Steffen
www.letzshop.lu

Är Froen

Vos questions



op / sur
www.antigaspi.lu



Wie lässt sich in der Weihnachtszeit die Lebensmittelverschwendung verhindern?

Comment éviter le gaspillage alimentaire autour des fêtes de fin d'année ?

DE Fragen Sie Ihre Gäste nach ihren Vorlieben und eventuellen Unverträglichkeiten, bevor Sie Ihre Einkäufe planen. So können Sie für jeden das passende Menü zusammenstellen. Schreiben Sie dann eine entsprechende Einkaufsliste, wobei Sie nicht aus dem Blick verlieren sollten, dass Sie ein ganzes Menü auf den Tisch bringen wollen. Daher ist es sinnvoll, schon vom Aperitif an kleine Portionen zu servieren. Entscheiden Sie sich für Gerichte, die Sie problemlos auch in den nächsten Tagen noch essen können. Seien Sie kreativ und bereiten Sie aus den Resten Püree, Suppen etc. für andere Gelegenheiten zu. Sie können mit den übrigen Speisen auch „Doggy Bags“ bestücken, die Sie Ihren Gästen dann mitgeben.

FR Avant de planifier vos courses, renseignez-vous sur les préférences et allergies alimentaires de vos invités afin de créer un menu adapté à chacun(e). Rédigez ensuite une liste d'achats et gardez bien en tête que vous offrez un menu complet. N'hésitez donc pas à servir des petites portions dès l'apéritif. Optez pour des plats que vous pouvez facilement réutiliser. Soyez créatif et donnez une seconde vie à vos restes en préparant des purées, bouillons... Vous pouvez également répartir le surplus entre vos convives en leur proposant des « doggy bags ».

Wie lange halten sich Speisereste und bereits geöffnete Lebensmittel im Kühlschrank?

Combien de temps peut-on garder des restes alimentaires au réfrigérateur ?

DE Das kommt auf die Zutaten, die Zubereitung und die Haltbarkeit der Gerichte an. Im Allgemeinen kann man gekochte Speisen 3-4 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Rohe Lebensmittel sollten idealerweise innerhalb von 1-2 Tagen verbraucht werden. Setzen Sie Ihre Sinne ein: Aussehen und Geruch sind gute Indikatoren für den Zustand eines Lebensmittels. Eine Möglichkeit, Lebensmittel länger haltbar zu machen, besteht darin, sie sofort einzufrieren.

FR Tout dépend des ingrédients utilisés, de la méthode de préparation et de la conservation des plats. De façon générale, les restes alimentaires déjà cuits se conservent 3 à 4 jours au réfrigérateur. Les plats crus seront idéalement consommés endéans 1 à 2 jours. Utilisez vos sens: l'aspect et l'odeur sont de bons indicateurs de l'état sanitaire d'un aliment. Pour garder vos aliments plus longtemps, une alternative est de les congeler immédiatement.

GUDD! – #10. 2021

Mieux s'informer, mieux consommer



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

Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

1, rue de la Congrégation
L-1352 Luxembourg
E-mail: info@ma.public.lu
www.agriculture.public.lu
ISSN 2535-843X



MAISON MODERNE

GUDD! est édité par
Maison Moderne
pour le compte du Ministère
de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural.

Une réalisation de l'agence
Maison Moderne
www.maisonmoderne.com
agency@maisonmoderne.com



DIRECTION ARTISTIQUE
Cassandra Bourtembourg

MISE EN PAGE
Monique Bernard (coordination)

CHEF D'ÉDITION
Agathe Goisset, aidée de Jérémy Picca

PHOTOGRAPHIES COUVERTURES
Simon Verjus (Maison Moderne), Shutterstock

TRADUCTIONS, CORRECTIONS
Josette Dolar, Peter & Clark,
Repères Communication

PUBLICITÉ
Maison Moderne
(+352) 20 70 70-300
regie@maisonmoderne.com

Tous droits réservés
© MM Publishing and Media S.A.



ÄR GESONDHEITSKAPITELLE
ZANTER 1958



DU WËLLS
GESOND BLEIWEN.

MIR SINN DO.

Gesond sinn a gesond bleiwen ass ganz wichteg.
Entdeckt ons Gesondheitsaviso an de gesonde Podcast op [gesondbleiwen.cmcm.lu](https://www.cmcm.lu).

Lescht Member bei der CMCM ze ginn? Mäi Info op www.cmcm.lu

MIR SINN DO. FIR JIDDEREEN.

www.cmcm.lu www.cmcm.lu www.cmcm.lu www.cmcm.lu www.cmcm.lu www.cmcm.lu



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