

# GUDDO!

#11

Mieux s'informer, mieux consommer

L'élevage,  
un patrimoine commun

**Kiki  
Ricki**

Roboter  
auf dem  
Bauernhof



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

phillipps

**Living** in it's most  
beautiful kind

Showroom  
7, rue de Godbrange  
L-6118 Junglinster  
T. 42 64 95-1  
[www.phillipps.lu](http://www.phillipps.lu)

layout © marcwillmesdesign.lu

#homespecialist



**SOMMAIRE**

**LU/DE**

- 4** Interview mam Claude Haagen
- 8** 250 Joer am Déngscht vun der Déierenzucht zu Lëtzebuerg
- 16** Lëtzebuenger Kéisproduktioun
- 22** Pflücken, nicht verschwenden!

**KIKI RICKI**

- 30** Roboter auf dem Bauernhof
- 38** Rezept: Köstlich warme Zucchini-Reibekuchen

**LU/DE**

- 42** D'Faszinatioun fir d'Regioun
- 46** Bongert sicht Schof – an émgedréit!
- 48** Neues aus dem Lycée Technique Agricole in Gilsdorf
- 56** Der starke Partner für Landwirte
- 60** D'LUGA, natierlech a kohärent
- 62** Foire Agricole Ettelbréck 2022

**KONTAKTE**

- 66** Är Froen

**FR**

- Interview de Claude Haagen
- 250 ans au service de l'élevage luxembourgeois
- La fabrication des fromages au Luxembourg
- Cueillir, pour ne pas gaspiller

**KIKI RICKI**

- Les robots à la ferme
- Recette: beignets de courgettes tout chauds

**FR**

- La passion du terroir
- Vergers & Moutons: Mise en relation de propriétaires et d'éleveurs
- Les nouveautés au Lycée Technique Agricole à Gilsdorf
- Le partenaire précieux des agriculteurs
- La LUGA, naturelle et cohérente
- Foire Agricole Ettelbruck 2022

**CONTACTS**

- Vos questions

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



16



42



62

Claude Haagen, Minister fir Landwirtschaft,  
Wäibau a ländlech Entwécklung

Claude Haagen, Ministre de l'Agriculture,  
de la Viticulture et du Développement rural





# Schluss mam Déieren Export an d'Schluetchthaiser baussent der EU

Fin des exportations animales vers les abattoirs hors UE

De Minister Claude Haagen huet verbueden datt lieweg Déieren, déi sollen an Drëttstaate geschluecht ginn, nach weider dierfen aus dem Grand-Duché exportéiert ginn. D'Decisioun ass a Kraaft säit dem 1. März.

Au 1<sup>er</sup> mars, le ministre Claude Haagen a interdit l'export depuis le Grand-Duché, d'animaux vivants destinés à être abattus dans des pays tiers. — Lire p.6

## Lëtzebuergesch

### Wéisou dëse Verbuet?

Eng vu mengen éischten  
Entscheidungen als Minister war

de Verbuet vun all Déierentransporter aus dem Grand-Duché a Schluetchthaiser, déi net um Territoire vun der EU leien. Tatsächlech goufen an deene leschte fënnef Joer nëmmen 271 Béischten aus Lëtzebuerg a Schluetchthaiser

vun Drëttstaaten exportéiert. Nawell hunn ech decidéiert e Kräiz iwwert d'Saach ze maachen. Mat dëser fundamentaler Decisioun si mir Virreider an Europa. Ech hu mer zum Zil gesat, déi aner Länner an der EU z'iwwerzeegen nozezéien! 2023 wäert d'Europäesch Kommissioun d'Gesetzgebung betreffend d'Déierewuel iwwerschaffen. Do drënner fällt och d'Legislatioun iwwer den Transport vu liewegen Déieren. Dat ass och de richtegen Zäitpunkt fir am Ministerrot Drock ze maache fir d'Dauer vun den Déierentransporter an der EU ze begrenzen, an d'Norme fir d'Wuelbefanne vun den Déieren ze harmoniséieren. Eise Strategieplang fir eng Gemeinsam Landwirtschaft wäert dës Ambitiounen an déi national Agrarpolitiken iwwerdroen. Déi qualitativ héichwärtig an nohalteg Landwirtschaft déi ech ustriewen, entsprécht den Erwaardunge vum Agrarsecteur, den Ziichter an de Konsumenten, déi wierdeg Liewensbedéngunge fir all d'Déiere fuerderen.

### Zu Lëtzebuerg gi Ranner a Schwäi gezillt. Wou a wéi ginn dës Déiere geschluecht?

Am Joer 2021 goufen, grosso modo, zwee Drëttel vun de Schwäin aus Lëtzebuerg Zuucht (122.000) am Grand-Duché geschluecht,

an een Drëttel am Ausland (44.211). Bei de Ranner waren et 28.000 Béischten zu Lëtzebuerg, géintwiewer 15.191 am Ausland, virun allem an onsen Nopeschländer (Däitschland, der Belsch a Frankräich). An aacht Bauerebetriber schluechten se um Haff selwer. Ausserdem sinn ech fir den Asaz vun agreéierten, mobile Schluechthaiser. Bis dato hu mer awer nach keng Ufro dofir kritt.

Virun all Transport an der Communautéit iwwerpräiwen ons Veterinären de Gesondheetszoustand vun de Béischten, an datt d'Bedéngunge fir hiert Wuelbefanne respektéiert sinn. Och während all Schluechte suergt e Véidokter dofir datt déi streng Bestémmungen zum Déiereschutz agehale ginn. D'Kreesleef an onser Fleeschproduktioun sinn an der Reegel kuerz a respektéieren d'Déier a senger Würd.

### **Wat sinn d'Bedéngunge fir d'Zucht vun Déieren am Grand-Duché?**

Ech wëll drop hiweisen, datt d'Zoustand an der Déierenzucht am Grand-Duché immens gutt sinn, an datt onsen Ziichter d'Wuel vun hire Béischten immens um Häerz läit! Als Beweis sief gesot, datt ons Veterinären, déi op den Häff d'Liewensbedéngunge vun Véi inspizéieren, wéineg Verstéiss am Laf vun leschte Joer konnte feststellen. Dobäi muss ee wëssen, datt een Ziichter sech strofbar mécht, an och seng Primme gekierzt kritt, wann en d'Reegele fir d'Wuelbefanne vun Déier net anhält.

### **Dir sidd „Minister fir d'Wuelbefanne vun den Déieren“. Wat fir aner Initiativen zu hirem Schutz ënnerstëtzt Dir?**

Lëtzebuerg ass eent vun deene wéinege Länner, dat d'Notioun vun der Würd vun Déier an seng Gesetzgebung, zum Schutz vun den Notz-, Haus- a Wëlldéieren, iwwerholl huet. Virun zwee Joer hu mer an der Veterinärsinspektioun de Poste vun Koordinator am Beräich vun Déiereschutz geschaf.

Eis Veterinäre schaffe mat der Police an Déiereschutzorganisatiounen zesummen. Mäi Ministère ënnerstëtzt ënner anerem och d'Aktivitéite vun den Déierenasylen a vun der Fleegestatioun fir Wëlldéieren zu Diddeleng.

Dat neit Gesetz, dat mir ausgeschafft hunn, gëtt den Agrément fir e Qualitéits- oder Zertifizéierungssystem fir Agrarprodukter. Dëst erlaabt et dem Konsument sech besser an de bestoende Labelen erëm ze fannen, an déi Produkter kënnen auszewielen, déi de Krittere vun Déiereschutz gerecht ginn.



### **Nach e Message un d'Konsumenten?**

Sidd solidaresch mat eise Baueren a kaaft saisonal Produkter, déi lokal ugebaut goufen an deemno aus engem kuerze Kreeslaf stamen!

Français

### **Pourquoi cette interdiction?**

Lorsque j'ai entamé mon mandat, une de mes premières décisions ministérielles était d'interdire tout transport animalier depuis le Grand-Duché vers des abattoirs extracommunautaires. Même si en réalité, au cours des cinq dernières années, seulement 271 bovins luxembourgeois ont été exportés dans des abattoirs de pays tiers, j'ai décidé d'y mettre un terme. C'est une décision de principe pionnière et mon but est de faire suivre les autres pays de l'UE! En 2023, la Commission européenne révisera la législation relative au bien-être animal, y compris celle concernant le transport d'animaux vivants. C'est aussi le bon moment pour pousser, au sein du Conseil des ministres, à limiter la durée des trajets animaliers dans l'UE et à harmoniser les normes de bien-être animal. Notre plan stratégique pour la nouvelle PAC traduit ces ambitions en politique agricole nationale. L'agriculture durable de haute qualité que je vise, est en phase avec les attentes du secteur agricole, des éleveurs, et des





---

*„Déi qualitativ héichwäerteg an nohalteg  
Landwirtschaft déi ech ustriewen,  
entsprécht den Erwaardunge  
vum Agrarsecteur, den Ziichter  
an de Konsumenten.“*

---

*«L'agriculture durable de haute  
qualité que je vise, est en phase avec les  
attentes du secteur agricole, des éleveurs,  
et des consommateurs.»*

Claude Haagen

---

consommateurs, qui réclament des conditions de vie dignes pour tous les animaux.

### **Le Luxembourg est un pays d'éleveurs bovins et porcins, où et comment ces animaux sont-ils abattus ?**

En 2021, grosso modo, deux tiers des porcs luxembourgeois (122 000) ont été abattus au Grand-Duché contre un tiers à l'étranger (44 211), et idem pour le bétail : 28 000 bovins au Luxembourg contre 15 191 à l'étranger, surtout dans les pays voisins (Allemagne, Belgique et France). Huit exploitations agricoles pratiquent l'abattage à la ferme. Je suis aussi favorable à l'idée d'abattoirs mobiles agréés, mais à l'heure actuelle, nous n'avons pas encore reçu de demande.

Avant tout transport intracommunautaire, nos vétérinaires vérifient l'état de santé de l'animal ainsi que les conditions liées au bien-être animal, et lors de chaque abattage, un vétérinaire surveille les règles rigoureuses de protection animale. En règle générale, nos circuits de viande sont donc respectueux et courts.

### **Quelles sont les conditions d'élevage au Grand-Duché ?**

Il m'importe de souligner que les conditions d'élevage sont très bonnes au Grand-Duché, et que nos éleveurs sont très attachés au bien-être de leurs bêtes ! Le meilleur indicateur est que nos

vétérinaires qui inspectent les conditions de vie des animaux dans les exploitations agricoles ont relevé peu d'irrégularités au cours de l'année passée. Il faut en effet savoir que lorsqu'un éleveur enfreint les règles de bien-être animal, il se voit sanctionné, et ses primes diminuent.

### **Vous êtes le «Ministre du bien-être animal», quelles autres initiatives en faveur de la protection des animaux soutenez-vous ?**

Le Luxembourg est un des rares pays ayant intégré la notion de dignité dans sa législation sur la protection des animaux d'élevage, de compagnie et sauvages. Il y a deux ans, nous avons créé un poste de coordinateur du bien-être animal au sein de notre Administration des services vétérinaires. Nos vétérinaires travaillent aux côtés de la police et des associations de protection animale. Évidemment, mon ministère soutient aussi les activités des asiles pour animaux et du Centre de soins pour la faune sauvage à Dudelange, entre autres. La nouvelle loi qui instaure un agrément d'un système de qualité ou de certification des produits agricoles, que nous avons élaborée, permet aussi au consommateur de voir plus clair dans les labels existants, et de choisir des produits qui respectent les critères de bien-être animal.

### **Un message aux consommateurs ?**

Soyez solidaires avec nos agriculteurs et achetez des produits locaux, saisonniers et issus de circuits courts !

# 250 Joer am Déngscht vun der Déierenzucht zu Lëtzebuerg

250 ans au service de l'élevage luxembourgeois





Laang virun der industrieller Revolutioun, der Stolindustrie an, säit de 1970er Joren, der Entwécklung vum Finanzsecteur, war d'Landwirtschaft den eigentleche Motor vun der Lëtzebuenger Economie. Deemno hunn d'Lëtzebuenger, Akerbau ewéi Véizuucht an hirer ADN.

Bien avant la révolution industrielle, l'exploitation de l'acier puis, à partir des années 1970, le développement du secteur financier, c'était l'agriculture qui était le véritable moteur de l'économie luxembourgeoise. La production agricole ainsi que l'élevage de bétail font donc partie de l'ADN des Luxembourgeois.

- i** > **Union des sociétés avicoles du Grand-Duché de Luxembourg**  
[www.usal.lu](http://www.usal.lu)
- > **Limousin Lëtzebuerg**  
**Facebook > Limousin Lëtzebuerg**
- > **Lëtzebuenger Ardenner Studbook**  
[www.ardenner.lu](http://www.ardenner.lu)

**Lëtzebuergesch** Gewëss huet d'Welt sech hautdesdaags vill verännert. Mee de Lëtzebuenger hir laangjäreg Traditioun an der Landwirtschaft leeft weider, besonnesch am Beräich vun der Véizuucht. Iwwerall am Land beméien sech Enthusiasten ëm d'Rengheet vu gewëssen traditionelle Rassen. Si maachen sech och eng Freed draus, Amateuren, ewéi Professioneller, a bewäerten Zuuchtmethoden ze schoulen an d'Leit iwwer dëst gemeinsaamt Ierwen z'informéieren. Dës Aarbecht gëtt haaptsächlech vun Associatioune geleeest, déi schonns säit e puer Joerzénge bestinn, an déi och weiderhin eng wichteg Roll an der Lëtzebuenger Agrarlandschaft spillen.

Dräi vun dësen Associatioune feieren dës Deeg en aussergewöhnlechen Anniversaire: Limousin Lëtzebuerg (50 Joer), déi sech asetzt fir d'Rass Limousin, Lëtzebuenger Ardenner Studbook (100 Joer), déi sech suergt ëm den Erhalt vum Ardenner Päerd, an

d'Union des sociétés avicoles du Grand-Duché de Luxembourg (100 Joer), déi sech zum Zil gesat huet, d'Vilfalt an d'Rengheet vun den ënnerschiddleche Rasse vun Hénger, Kanéngercher, Dauwen, Inten, Gänsen, Fasanen a Mierschwéngercher ze erhalen.

Dës Organisatioune, déi ënnert sech eng bedeitend 250-järeg Geschicht opweises hunn, beleeeën de Lëtzebuenger hir Verbondenheet mat dëser Ziichterei, déi zu hirem Patrimoine gehéiert. Mir notzen d'Geleeënheet vun dësem eemolege Jubiläum fir eis déi dräi Associatioune méi genee unzekucken, deenen hir éischt Missioun doranner besteet jiddwerengem de Räichtum vun der Lëtzebuenger Ziichterei virun A ze féieren.

**Français**

Aujourd'hui, le monde a certes beaucoup évolué. Mais la longue tradition agricole luxembourgeoise continue à se perpétuer, notamment dans le secteur de l'élevage. Partout dans le pays, des passionnés veillent à maintenir la pureté de certaines races traditionnelles, à former amateurs et professionnels aux bonnes pratiques d'élevage, et à informer la population sur ce patrimoine commun. Ce travail est principalement réalisé par des associations qui sont nées voici plusieurs décennies et continuent à jouer un rôle important dans le paysage agricole luxembourgeois.

Trois de ces associations célèbrent cette année un anniversaire exceptionnel : Limousin Lëtzebuerg (50 ans), qui promeut la race limousine, Lëtzebuenger Ardenner Studbook (100 ans), qui veille à préserver le cheval de trait ardennais, et l'Union des sociétés avicoles du Grand-Duché de Luxembourg (100 ans), qui veut maintenir la diversité et la pureté des différentes races de poules, lapins, pigeons, canards, oies, faisans et cochons d'Inde.

Ces structures, qui comptent à elles seules 250 remarquables années d'histoire, témoignent de l'attachement des Luxembourgeois à cet élevage qui fait partie de leur patrimoine. Nous profitons de ce jubilé hors du commun pour mettre un coup de projecteur sur ces trois associations dont la mission primaire est de faire prendre conscience à chacun de la richesse de l'élevage luxembourgeois.



**Lëtzebuergesch** / Union des sociétés avicoles du Grand-Duché de Luxembourg (USAL) gouf gegrënnt am Joer 1922. Haut zielt si 3.400 Memberen, déi meescht dovunner Amateuren, verdeelt op 22 Vereenegunge vu Kléngdéierenziichter, déi uechter d'ganzt Land aktiv sinn. Vun hirem Numm léisst een sech gärën täuschen, well an der USAL sinn net nëmmen Ziichter vertruete vu Geflügel (Hénger, Inten, Fasanen, Gänsen oder Dauwen), mee och vu Kanéngercher oder Mierschwéngercher.

An 100 Joer hunn d'USAL, ewéi och d'Praxis vun der Kléngdéierenzuucht, sech vill verännert. „Am Joer 1922, téschent deenen zwee Weltkricher, war d'Kléngdéierenzuucht eng Noutwendegkeet fir vill Lëtzebuurger. Sech e puer Hénger oder Kanéngercher ze halen, huet et engem effektiv erméiglecht sech dauerhaft ze ernären. D'Associatioun hat an där Zäit natierlech vill méi Memberen“, erkläärt d'Sylvie Andrich-Duval, Presidentin vum Organisatiounscomité fir den 100-järege Anniversaire vun der USAL. Hautdesdaags huet d'Vereenegung gläich

e puer Missiounen: d'Verfalt vun de Rassen erhalen, dofir suergen datt d'Standard fir all Rass agehale ginn, sécherstellen datt d'Praxis vun der Zuucht am Aklang steet mam Déiereschutz, a pedagogesch Aarbecht, andeems si déi jonk Generatiounen – déi d'Tendenz hunn de Lien mat der Natur ze verléieren – iwwert d'Hale vu Kléngdéieren informéiert.

Well de Manktem u Plaz d'Entwécklung vun der Kléngdéierenzuucht aschränkt, hunn e puer Veräiner vu Kléngdéierenziichter „Zuchtstatiounen“ entwéckelt, déi et engem erlaben d'Déieren ze halen, och wann een an engem Appartement wunnt. E reellen Erfolleg!

**Français**

Union des sociétés avicoles du Grand-Duché de Luxembourg (USAL) est née en 1922.

Elle compte aujourd'hui 3 400 membres, pour la plupart des amateurs, répartis dans 22 sociétés avicoles actives dans tout le pays. Son nom est quelque peu trompeur, puisque l'USAL ne regroupe pas que les éleveurs de volailles (poules, canards, faisans, oies ou pigeons), mais aussi ceux qui possèdent des lapins ou cochons d'Inde.

En l'espace de 100 ans, l'USAL a beaucoup évolué, tout comme la pratique du petit élevage. « En 1922, entre les deux guerres mondiales, le petit élevage était une nécessité pour beaucoup de Luxembourgeois. Avoir quelques poules ou lapins permettait en effet de se nourrir durablement. L'association rassemblait donc bien plus de membres à l'époque », explique Sylvie Andrich-Duval, présidente du comité organisateur du 100<sup>e</sup> anniversaire de l'USAL. Désormais, l'association a plusieurs missions : sauvegarder la diversité des races, veiller au respect des standards pour chaque race, s'assurer que la pratique de l'élevage est réalisée dans le respect du bien-être animal et faire œuvre de pédagogie en informant les jeunes générations – qui ont tendance à perdre le lien avec la nature – sur le petit élevage.

Le manque d'espace constituant un frein à la pratique du petit élevage, certaines sociétés avicoles ont mis en place des « stations d'élevage », qui permettent d'avoir des animaux, même quand on vit en appartement. Une vraie réussite!



## Limousin Lëtzebuerg

### Lëtzebuergesch

Den Rass Limousin ass mëttlerweil ville Leit e Begrëff, mee bis 1972 war se um Lëtzebuerg

Territoire net vertrueden. Si gouf ab deem Datum aus der Corrèze an der Haute-Vienne agefouert, fir der Mëllechkrise entgéintzewierken. „Zu där Zäit gouf zu Lëtzebuerg ze vill Mëllech produzéiert. D'Alternativ war d'Ëmstellung op Fleschkéi, deenen hir Mëllech nëmme gebraucht gëtt fir d'Kaalwer ze nieren“, erënnert sech de Guy Majerus, President vum Organisationscomité fir de 50-järegen Anniversaire vu Limousin Lëtzebuerg, d'Associatioun déi bei der Afëierung vun der Rass zu Lëtzebuerg, am Joer 1972, gegrënnt gouf.

D'Lëtzebuerg Züchter hunn sech fir dës Rass entscheet opgrond vun hire ville gudden Eegenschaften: si kaleft liicht, mat an der Moyenne 8 bis 9 Kaalwer, si weet e gudden Deel vum Joer, a si bitt Flesch vun aussergewéinlecher Qualitéit. „Limousins Béische sinn d'Fleeschrass par excellence, dank hirer Quantitéit un intramusculärem Fett“, prezisiéiert de Guy Majerus. „Dat mécht Flesch zaart a säfteg.“

120 Züchter gehéieren der Associatioun haut un. Hiert primäert Zil ass d'Fërderung vun der Rass Limousin, besonnesch duerch d'Selektioun. „Well d'Rass mëttlerweil besser bekannt ass, versichen mer d'Limousin-Fleesch méi ze fërderen, och an der Gastronomie, an d'Restauranten dofir ze sensibiliséieren dës Informatioun op hire Menüskaarten unzeginn“, erkläert de Guy Majerus.

### Français

Si elle est désormais bien connue du plus grand nombre, la race limousine était pour-

tant absente du territoire luxembourgeois jusqu'en 1972. C'est en effet à cette date que la limousine a été introduite depuis la Corrèze et la Haute-Vienne, pour faire face à la crise du lait. « À cette époque, on produisait trop de lait au Luxembourg. L'alternative était d'opter pour des vaches à viande, dont le lait sert uniquement à l'allaitement de leurs veaux », se souvient Guy Majerus, président du comité organisateur du 50<sup>e</sup> anniversaire de Limousin Lëtzebuerg, l'association créée à l'introduction de la race dans le pays, en 1972.

Le choix des éleveurs luxembourgeois s'est porté sur cette race en raison de ses nombreuses qualités : elle vêle facilement avec 8 à 9 veaux en moyenne, elle pâture une grande partie de l'année, et offre une qualité de viande exceptionnelle. « La limousine est la race à viande par excellence, grâce à la quantité de graisse intramusculaire, précise Guy Majerus. Cela rend sa viande tendre et savoureuse. »

120 éleveurs font aujourd'hui partie de l'association, dont le but premier est de promouvoir la race limousine, notamment à travers la sélection. « La limousine étant désormais mieux connue, nous cherchons à promouvoir la viande limousine davantage aussi en gastronomie et à sensibiliser les restaurants à faire afficher cette information sur la carte de menu », explique Guy Majerus.



D'Rass Limousin ass säit 1972 um Lëtzebuerges Territoire vertrueden.

La vache limousine broute dans les prés luxembourgeois depuis 1972.



### Lëtzebuergesch

Et sinn net wierklech hir 100 Joer déi d'Lëtzebuenger Ardenner Studbook (LAS) dëst Joer feiert, mee hir 101 Joer. Tatsächlech gouf d'Associatioun 1921 gegrënnt an deemools huet si och d'Reitpäerd, d'Sportspäerd, asw. mat abezunn. Am Joer 1999 huet d'Vereenegung sech gedeelt an du gouf och d'Lëtzebuenger Ardenner Studbook, déi sech exklusiv ëm d'Ardenner Schaffpäerd bekëmmert, an d'Liewe geruff. „Mir wëllen dës Rass schützen, déi hautdesdaags bedrot ass, obschonn se zu onsem Patrimoine gehéiert“, ënnersträicht de Gilbert Bartholmy, President vun der LAS.

D'Ardenner Zuchpäerd, dank senger Robustheet a sengem gedame Charakter, gëtt säit jeehier zu Lëtzebuerg agesat: an de Minnen, op de Felder, an de Bëscher... „Nom Krich war et ewéi wann d'Mechanisierung dem Ardenner all Zukunft verbaut hätt.“ D'Schaffpäerd – gehéiert et deemno an d'Vergaangenheet? „Mir gesinn hautdesdaags en neien Interessi fir den Asaz vum Schaffpäerd, deen zwar punktuell bleift, mee deen awer do ass!“, erkläert de President vun der LAS, d'Vereenegung déi mëttlerweil 132 Memberen zielt, dorënner aktiv Ziichter an och einfach Proprietäre vun Ardenner Zuchpäerd. „Et versteet sech vum selwen, datt den Ardenner ëmmer nach seng fest Plaz an der Forstwirtschaft huet. Onst Päerd schéngt och Fouss, oder éischer, „Houf“ ze faassen an de Wäibierger. D'Déier gëtt haut och agesat a verschidde Stied, fir klenger Sammlunge vun

Offäll oder beim Ënnerhalt vu Gréngflächen, oder esouguer an héich sensibele Beräicher vun Naturschutzgebieder. Schlussendlech ass den Ardenner och e wonnerbaart Päerd fir d'Fräizäit, dank sengem rouege Charakter a well et sech einfach féiere léisst“, schléisst de Gilbert Bartholmy of, dee selwer och Ardenner Päerd uspaant.

### Français

Il n'est pas réellement ses 100 ans que fête cette année le Lëtzebuenger Ardenner Studbook (LAS), mais bien ses 101 ans. L'association a en effet été fondée en 1921 et, à cette époque, elle regroupait également les chevaux de selle, de sport, etc. En 1999, l'association s'est divisée et a notamment donné naissance au Lëtzebuenger Ardenner Studbook, qui s'occupe exclusivement du cheval de trait ardennais. « Notre volonté est de protéger cette race qui est aujourd'hui menacée alors qu'elle fait partie intégrante de notre patrimoine », souligne Gilbert Bartholmy, président du LAS. Le cheval de trait ardennais, grâce à sa robustesse et son caractère docile, a été utilisé de tout temps au Luxembourg: dans les mines, dans les champs, dans les bois... « Après la guerre, la mécanisation semble avoir fermé la porte au cheval de trait. » Le cheval de trait a-t-il désormais un passé sans retour? « On constate aujourd'hui un certain renouveau de l'utilisation du cheval de trait, qui reste ponctuel, mais qui est néanmoins présent! », explique le président du LAS, association qui regroupe désormais 132 membres, éleveurs actifs ou simples propriétaires de chevaux de trait ardennais. « Il va sans dire que le cheval de trait ardennais mérite toujours bien sa place en sylviculture. Notre cheval semble aussi prendre pied ou plutôt 'sabot' dans les vignes. Aujourd'hui dans certaines villes, le cheval est utilisé pour la petite collecte de déchets ou pour l'entretien des espaces verts ou même des zones hautement sensibles dans les réserves naturelles. Finalement, l'ardennais grâce à son tempérament docile et sa maniabilité est aussi un excellent cheval de loisir », conclut Gilbert Bartholmy, qui pratique lui aussi l'attelage au cheval de trait ardennais.





Union des Sociétés Avicoles du  
Grand-Duché de Luxembourg

**1922**

Grënnungsjoer / Année de création

**3.400**

Zuel vu Memberen / Nombre de membres

**22**

Geflügelzüchtereien am Land /  
Sociétés avicoles dans le pays

**4**

spezialiséiert Clibb / Clubs spécialisés

Limousin Lëtzebuerg

**1972**

Grënnungsjoer / Année de création

**120**

Zuel vu Memberen / Nombre de membres

**200**

Zuel vu Limousin Kéi, déi op der  
Foire zu Ettelbréck, am Kader vum  
europäesche Limousin-Concours,  
presentéiert ginn /

Nombre de vaches limousines  
présentées lors du concours européen  
de limousines de la foire d'Ettelbruck



Lëtzebuenger Ardenner Studbook

**1921**

Grënnungsjoer / Année de création



**1999**

Joer an deem déi verschidde  
Studbooks sech getrennt hunn /  
Année de séparation des différents studbooks

**132**

Zuel vu Memberen / Nombre de membres

**39**

Zuel vun Züchter am Veräin /  
Nombre d'éleveurs dans l'association

## En Timber an eng Postkaart fir dëse Jubiläum ze feieren / Un timbre et une carte postale pour célébrer cet anniversaire

**Lëtzebuergesch** Wéi soll een esou en aussergewéinlechen Anniversaire feiere mat eppes dat ervirstécht? Dës Fro hunn sech déi dräi Associatiounen, déi dëst Joer hir 50 oder 100 Joer feieren, och zesumme gestallt. No laangem Iwwerleeën hunn si decidéiert datt all Veräin seng eege Postkaart, esou wéi och en Timber erausgëtt, mat deene si hiert emblematescht Déier wellen éieren. Wéi d'Associatioun Limousin Lëtzebuerg ugefaang huet an enger Scheier Fotoe vun hirer ikonescher Kou „Illusion“ ze maachen, gouf decidéiert och fir déi aner Déieren esou eng Zort Fotoshooting z'organisieren. D'Staren hunn sech doropshin um Haff vum Guy Majerus vu Limousin

Lëtzebuerg afontt fir e Moment deen an d'Annalen agoung! Fir Déieren dozou ze kréien ze poséieren ass effektiv net esou einfach...

Op dësen Timberen a Postkaarte gesitt Dir also den Ardenner Max, d'Limousine Illusion, mee och den Hunn Chris, den Hues Roger an d'Mierschwéngche Sylvie. Si wäerten um Site „philatélie“ vun der POST disponibel sinn ab der Foire agricole vun Ettelbréck, déi vum 1. bis den 3. Juli organiséert gëtt. D'Sammler ënner Iech wäerten déi éischt Editioun („première édition“) virzéien, déi während der Foire agricole selwer verkaf gëtt... Et sief nach bemierkt, datt am Kader vun hirem Anniversaire, jiddwereng vun deenen dräi Associatioune weider Eventer iwwert





d'Joer geplangt huet. Esou zum Beispill wäert Limousin Lëtzebuerg den éischten Europäesche Concours fir Limousin Kéi während der Ettelbrécker Foire agricole organisieren. D'Lëtzebuenger Ardenner Studbook huet eng pedagogesch BD erausginn, déi geduecht ass fir hir Aktioun an d'Roll vum Ardenner Päerd an der Lëtzebuenger Geschicht méi genee z'erklären. D'USAL, schliisslech, organiséiert eng ganz Rëtsch vun Evenementer: den Dag vun de Kléngdéieren, den 22. Mee zu Schëffleng an den 2. Oktober zu Rëmerschen, e Kongress den 8. Oktober, an nach vill weider Aktiounen.

Français

Comment fêter cet anniversaire exceptionnel avec quelque chose qui sort du commun ? C'est la question que se sont posée, conjointement, les trois associations qui célèbrent cette année leurs 50 ou 100 ans. Après mûre réflexion, il a été décidé de

Lëtzebuenger Déierenzucht



produire une carte postale et un timbre par association qui mettrait en avant leur animal emblématique. L'association Limousin Lëtzebuerg ayant commencé à faire des photos de son iconique vache « Illusion », au cœur d'une grange, il a été décidé d'organiser une séance photo de ce genre pour les autres animaux également. Les vedettes se sont donc retrouvées à la ferme de Guy Majerus, de Limousin Lëtzebuerg, pour un moment d'anthologie ! Faire poser des animaux n'est en effet pas de tout repos...

Sur ces timbres et cartes postales, vous retrouverez donc le cheval de trait ardennais Max, la vache limousine Illusion, mais aussi le coq Chris, le lapin Roger et le cochon d'Inde Sylvie. Ils seront disponibles sur le site « philatélie » de POST à partir de la Foire agricole d'Ettelbruck, organisée du 1<sup>er</sup> au 3 juillet. Les collectionneurs préféreront opter pour la « première édition » qui sera vendue lors de la Foire agricole...

Notons que, dans le cadre de leur anniversaire, de nombreux autres événements sont prévus par chacune de ces associations tout au long de l'année. Le premier concours européen de vaches limousines sera par exemple organisé par Limousin Lëtzebuerg lors de la Foire agricole d'Ettelbruck. Le Lëtzebuenger Ardenner Studbook a créé une bande dessinée pédagogique qui vise à mieux expliquer son action et le rôle du cheval ardennais dans l'histoire luxembourgeoise. L'USAL, enfin, organise un grand nombre d'événements : la journée des petits animaux le 22 mai à Schiffange et le 2 octobre à Remerschen, un congrès le 8 octobre, et bien plus encore.

Les timbres seront disponibles sur le site « philatélie » de POST, au plus tard le week-end de la FAE (1-3 juillet).

D'Timbre wäerten um Site „philatélie“ vun der POST disponibel sinn, spéitstens de Weekend vum 1.-3. Juli, vun der FAE.



---

Haff Schmalen / Fromagerie Schmalen

De Kéis bleiwt am Rääfungsraum leien,  
bis e prett ass fir de Verkaf.

Le fromage reste dans la salle d'affinage  
jusqu'à ce qu'il soit prêt pour la vente.



# Lëtzebuenger Kéisproduktioun

La fabrication des fromages au Luxembourg

Säit iwwer 35 Joer scho gëtt zu Lëtzebuerg Kéis produzéiert. Mat vir bäi sinn d'Kéiserei vum Bio-Haff Baltes mat hirem Geessekéis an de bekannte Berdorfer-Kéis vum Haff Schmalen.

Le Luxembourg fabrique des fromages depuis un peu plus de 35 ans.

Les principales fromageries sont la ferme biologique Bio-Haff Baltes, célèbre pour son fromage de chèvre, ainsi que la fromagerie Schmalen, dont le « Berdorfer » – le fromage de Berdorf – jouit également d'une belle renommée. — Lire p.18

**i** [www.biobaltes.lu](http://www.biobaltes.lu)  
[www.berdorfer.lu](http://www.berdorfer.lu)

## Lëtzebuergesch

Eng 180 Geesse stinn den Ament zu Steeën am Stall a waarden hei all Moien an Owend drop, fir gestrach ze ginn. Si sinn Deel vun der Kéiserei, déi de Bio-Haff Baltes zanter 2005 am Norde vum Land bedreift. D'Iddi, selwer Kéis ze produzéieren, koum dem Daniel Baltes während enger Versammlung vu Leader Mëllerdall. Zanterhier gëtt am Bio-Betrib véier Mol d'Woch Geesse-mëllech zu Kéis verschafft, an dëst scho vu moies fréi un. Um kuerz no 5:00 leeft déi frësch gestrache Mëllech nämlech vum Melkstill duerch e Rouer direkt an de Mëllechtank, wou se gelagert a gekillt gëtt. Vun do aus geet et per Pompel

eriuwwer an de Kéisessel, wou dann de Pasteuriséierungsvirgang lassgeet.

„Mir hunn eng Standardpasteurisation, bei där d'Mëllech fir d'éischt op 63 Grad erhëtzt an eng hallef Stonn laang waarm gehale gëtt, ier se dann nees op déi Temperatur ofgekillt gëtt, déi ee fir déi verschidde Kéisorte brauch. Beim Frëschkéis sinn dat 24 Grad a beim Schnëtt-oder mëlle Kéis 33“, erkläert den Daniel Baltes. Während dëst geschitt, kënnst géint 8:00 Auer dem Haff seng Kéislerin Cristine un, fir ab do déi nächst Etapp vum Kéismaachen ze iwwerhuelen. Als éischt gi verschidde Kulture bei d'Mëllech gemëscht an dës nees roue gelooss, fir dass se ufänkt sauer ze ginn. D'Bakterien, déi heibäi um Wierk sinn, ginn der Mëllech de néidege PH-Wäert a bereeden se op d'Bäifüge vum Lab vir. Wann dëse bis dran ass, gëtt d'Mëllech zu „Brach“ – se geet also ëm.

## Méi wäschchen = méi e mëlle Kéis

De Prozess mécht aus hir eng Aart déckflëssigen Deeg, deen dann zu sougenanntem Broch, also klénge Stécker geschnidde gëtt. Fir dass d'Molke, déi nach an der Mëllech enthalen ass, erauszéie kann, gëtt de Broch a Forme gefëllt. Dëst „Verschöpfen“ geschitt meeschtens iwwer Mëtteg. Beim Geessen-Frëschkéis vum Haff Baltes steet de Broch 24 Stonne laang, während deenen e reegelméisseg gedréit a gewäsch gëtt, fir de Prozess nach besser ze fërderen. „Wat de Broch méi gewäsch gëtt, wat de Kéis herno méi mëll gëtt“, erkläert de Bauer. Géint 15:00 Auer den nächsten Dag gëtt dat Ganzt dann nees ausgeformt an et geet an d'Salzbad, wou déi kleng Kéisbréch annerhallef bis dräi Stonnen dra bleiwen, an déi grouss bis zu 48 Stonnen.

D'Salz hëlleft, d'Restmolke erauszezéien a preparéiert de Kéis fir de Räifungsraum. Hei bleift all Zort ënnerschiddlech laang leien, bis se prett ass fir an de Verfaf: vun nëmmen siwen Deeg bis zu insgesamt aacht Wochen. Um Haff Baltes huet d'Kéismaachen och säi ganz geneeë Plang, well all Dag steet eng aner Etapp um Programm. „*Sonndes gëtt de Frëschkéis ugesat, dee brauch insgesamt dräi Deeg bis e fäerdeg ass. Méindes gëtt verschöpft, Dënschdes agepaakt an iwverdeems nach Schnëttkéis oder mëlle Kéis gemaach*“, esou den Daniel Baltes. Jee no Bedarf géif och nach Donneschdes oder Freides eng weider Ratioun Kéis produzéiert ginn, ma generell wier Donneschdes den Dag vun den Ausliwwerungen.

## De Koumëllech-Klassiker aus der Kéiserei Schmalen

Och zu Bäerdref geet et zanter 1984 moies scho fréi lass mam Kéismaachen. Tëscht 6:00 a 7:00 Auer fiert de Kéis Thill mam Trakter op den Haff bei d'Kéi d'Mëllech sichen. Nodeems sech anescht ugedoe gouf an d'Pasteurisationsmaschinn zéng Minutte waarm gelaf ass, gëtt d'Mëllech eng Stonn hei eragefuer. Anescht wéi um Bio-Haff Baltes, geet et an der Kéiserei Schmalen bis op 74 Grad erop, dëst fir e puer Sekonnen, an duerno nees op 31 Grad erof. Genee wéi beim Geessekéis, geet och d'Koumëllech fir de bekannte Berdorfer uschlëssend duerch déi verschidden Etappen: fir d'éischt kommen d'Kulture mat de Milchsäurebakterien dran, dann de Lab, duerno gëtt de Broch geschnidden a gewäsch fir dass d'Molke erausleeft, iert en dann a ronn Forme gepresst gëtt.

D'Wäschen ass heibäi eng wichteg Etapp, erkläert d'Monique Schmalen: „*Hei gëtt frësch Waasser an d'Molkebecken lafe gelooss, fir dass den Zocker erauszitt. Dat ass wichteg fir d'Räifen an dofir ass ale Kéis och normalerweis laktosefräi.*“ Wann d'Molke eraus an de Kéis um 12:00 Auer fäerdeg gepresst ass, kënnt d'Häerzstéck vum Haff an d'Spill: d'Salzbad, wat 25 Joer al ass an dem Produkt säi markante Goût gëtt. Jee no Gréisst rout de Kéis hei ee bis dräi Deeg dran, während deenen d'Waasser erauszitt an eng Krust entsteet. Da geet en an d'Lager, wou all Kéis vu Bäerdref mindestens sechs Woche laang räift. Anescht wéi de Bio-Haff, dee kee spezielle Coating verwent, iwwerzéien d'Mataarbechter vum Haff Schmalen de Berdorfer mat enger schützender Schuel an dréien en eemol d'Woch, ier déi final Etikett drop kënnt an et an de gekillte Verpackungsraum geet. Kéis gëtt zu Bäerdref fënnf Deeg an der Woch gemaach, während zweemol d'Woch ausgeliwwert gëtt.



Français

**M**atin et soir, à l'étable de Stegen, environ 180 chèvres attendent d'être traitées. Elles font partie de la fromagerie que la ferme Bio-Haff Baltes exploite depuis 2005 dans le nord du pays.

Daniel Baltes a eu l'idée de fabriquer son propre fromage lors d'une réunion du projet Leader Mullerthal. Depuis, quatre fois par semaine, le lait de chèvre y est transformé en fromage. Le processus démarre au petit matin. Vers 5 heures, le lait frais est acheminé, à l'aide d'un tuyau, de la salle de traite vers la cuve de lait, où il est déposé et refroidi. Au moyen d'une pompe, le lait est ensuite transporté vers la cuve à fromage où le procédé de pasteurisation est enclenché.

«*Nous recourons à une pasteurisation classique: le lait est d'abord chauffé à 63 degrés, gardé au chaud pendant une demi-heure, puis à nouveau refroidi jusqu'à atteindre la température idoine selon le type de fromage à fabriquer. Par exemple, 24 degrés pour du fromage frais et 33 degrés pour du fromage en tranches ou à pâte molle*», explique Daniel Baltes. Pendant que ce processus suit son cours, Cristine, la laitière qui s'occupera de la prochaine étape de la fabrication du fromage, arrive vers 8h à la ferme. D'abord, plusieurs cultures sont mélangées au lait, puis il est laissé au repos pour qu'il puisse commencer à devenir acide. Les bactéries à l'œuvre donnent le pH souhaité au lait et le préparent à la prochaine étape: l'ajout de la présure. Une fois que la présure a été ajoutée, le lait va «cailler».

## Plus le « Broch » est lavé, plus le fromage sera doux

Le procédé de caillage donne lieu à une pâte visqueuse, qui est ensuite coupée en « Broch », c.-à-d. en petits morceaux. Pour pouvoir extraire le petit-lait du caillé, le « Broch » est versé dans des moules. Ce moulage se fait souvent vers midi. Le Bio-Haff Baltes laisse reposer le « Broch » pendant 24 heures, en le tournant et en le



D'Schrëtt fir  
e Kéis ze maache  
si ganz präzès.

Les étapes  
de fabrication  
d'un fromage sont  
très précises.

lavant régulièrement, afin d'optimiser le processus. « Plus le 'Broch' est lavé, plus le fromage sera doux », explique le laitier. Le lendemain, vers 15 h, la pâte est démoulée et versée dans un bain de sel. Les petits morceaux de fromage y restent entre 1 h 30 et 3 h, les plus grands jusqu'à 48 h.

Le sel aide à extraire les résidus de petit-lait et préparent le fromage à l'affinage. Chaque type

de fromage a sa propre durée de fermentation et reste dans la salle d'affinage jusqu'à ce qu'il soit prêt pour être vendu : cela peut aller de 7 jours à 8 semaines. À la ferme Baltes, la fabrication de fromage suit un plan très précis. Chaque jour, une étape différente est au programme.

« Le dimanche, nous préparons le fromage frais qui a besoin de 3 jours pour être prêt.

**LU** Déi verschidden Zorte Kéis a wou een se ze kafe kritt

**Um Bio-Haff Baltes gi ronn eng Dosen Zorte Kéis produziert:**

> véier mëll Kéisen, zwee Schnëttkéisen, sechs verschidde Goûten u Frëschkéis (Natur, pikant, mat Hunneg, mat Bratzelen, mat Bärlauch, extra geräift).

**An dës fënnt een...**

> an all Naturata, am Pall Center, am Shopping-Center Massen, am Alima an der Stad, an all Cactus, an der Provençale, um Haff selwer – hei gëtt et zwar kee Buttek, ma dofir heemeleg Geessen.

**Am Sortiment vum Haff Schmalen fënnt een insgesamt 15 Zorten:**

> de Klassiker Berdorfer (Natur oder mat siwe verschiddene Kräiderzorten), e Camembert, Frësch- a Schnëttkéis aus Geessemëllech, de roud Bouf, deen och als Raclette-Kéis funktionéiert, den Huemens, och als fréiere Wanterkéis bekannt.

**An dës fënnt een...**

> an de Cactus Supermarchéen, am Pall Center, am Massen, an de klengen Duerfepicerien a Mëllech tankstellen, am hauseegene Buttek um Haff.

**FR** Les fromages et leurs points de vente:

**La gamme du Bio-Haff Baltes compte une douzaine de fromages:**

> 4 fromages à pâte molle, 2 fromages en tranches (ou à pâte dure), 6 goûts différents de fromage frais (nature, relevé, au miel, à la ciboulette, à l'ail des ours, affinage spécial).

**Et vous les trouverez dans ces points de vente:**

> tous les magasins Naturata, au Pall Center, au centre commercial Massen, à l'épicerie Alima au centre-ville, dans tous les Cactus, à la Provençale, à la ferme – qui ne comprend pas de boutique à proprement parler, mais bien des chèvres qui aiment être caressées.

**La gamme de la fromagerie Schmalen compte 15 fromages:**

> le fromage « Berdorfer » classique (nature ou 7 goûts aux herbes aromatiques), le Camembert, fromage frais et fromage en tranches au lait de chèvre, le fromage roud Bouf, qui convient également comme fromage à raclette, le fromage Huemens, appelé autrefois fromage d'hiver.

**Et vous les trouverez dans ces points de vente:**

> les supermarchés Cactus, le Pall Center, le centre commercial Massen, les petites épiceries et les stations-service qui proposent aussi des produits laitiers, la boutique de la ferme Schmalen.



Le lundi, le moulage est réalisé, le mardi, le fromage est emballé. En même temps, nous fabriquons également du fromage en tranches ou à pâte molle», résume Daniel Baltes. Selon les besoins, un lot supplémentaire de fromage peut être produit les jeudis ou les vendredis, mais de manière générale, les jeudis sont consacrés aux livraisons.

### Le fromage classique à base de lait de vache de la fromagerie Schmalen

À Berdorf aussi, depuis 1984, la fabrication de fromage commence tôt le matin. Entre 6 h et 7 h, le laitier Thill va chercher le lait issu de la traite avec son tracteur à la ferme. Dix minutes, le temps de se changer et de faire chauffer la machine de pasteurisation, puis le lait y est acheminé, ce qui prend une heure environ. Ici, le processus diffère de celui de Bio-Haff Baltes : chez Schmalen, le lait est chauffé à 74 degrés, pendant quelques secondes, puis refroidi à



31 degrés. Comme pour le fromage de chèvre, ici aussi le lait de vache utilisé pour fabriquer le célèbre fromage Berdorf traverse plusieurs étapes : d'abord, des cultures de bactéries lactiques sont versées dans le lait, puis c'est au tour de la présure. Ensuite, le « Broch » est découpé et lavé pour que le petit-lait puisse s'égoutter. Enfin, la pâte est pressée dans des moules ronds.

Le lavage constitue une étape importante dans le processus, explique Monique Schmalen : « Nous faisons couler de l'eau fraîche dans la cuve, pour retirer le sucre. C'est important pour l'affinage. Cela explique aussi pourquoi, généralement, les vieux fromages ne contiennent plus de lactose. » Une fois que le petit-lait a été retiré et que le pressage du fromage est terminé, vers midi, la pièce maîtresse de la ferme Schmalen entre en jeu : le bain de sel, dont la recette a 25 ans, qui donne au produit son goût caractéristique. Selon leur taille, les fromages reposent jusqu'à trois jours, pendant lesquels l'humidité va se retirer et une croûte va se former. Ensuite, les fromages sont entreposés et affinés pendant au moins six semaines. Contrairement au Bio-Haff Baltes, qui n'utilise pas de coating particulier, les collaborateurs de la ferme Schmalen entourent le fromage Berdorfer d'une croûte de protection et le tournent une fois par semaine, avant d'apposer l'étiquette et d'entreposer le produit dans le local de conditionnement, où règne une température fraîche. À Berdorf, le fromage est fabriqué cinq fois par semaine et livré deux fois par semaine.

#### LU An dat gött et nach alles zu Lëtzebuerg

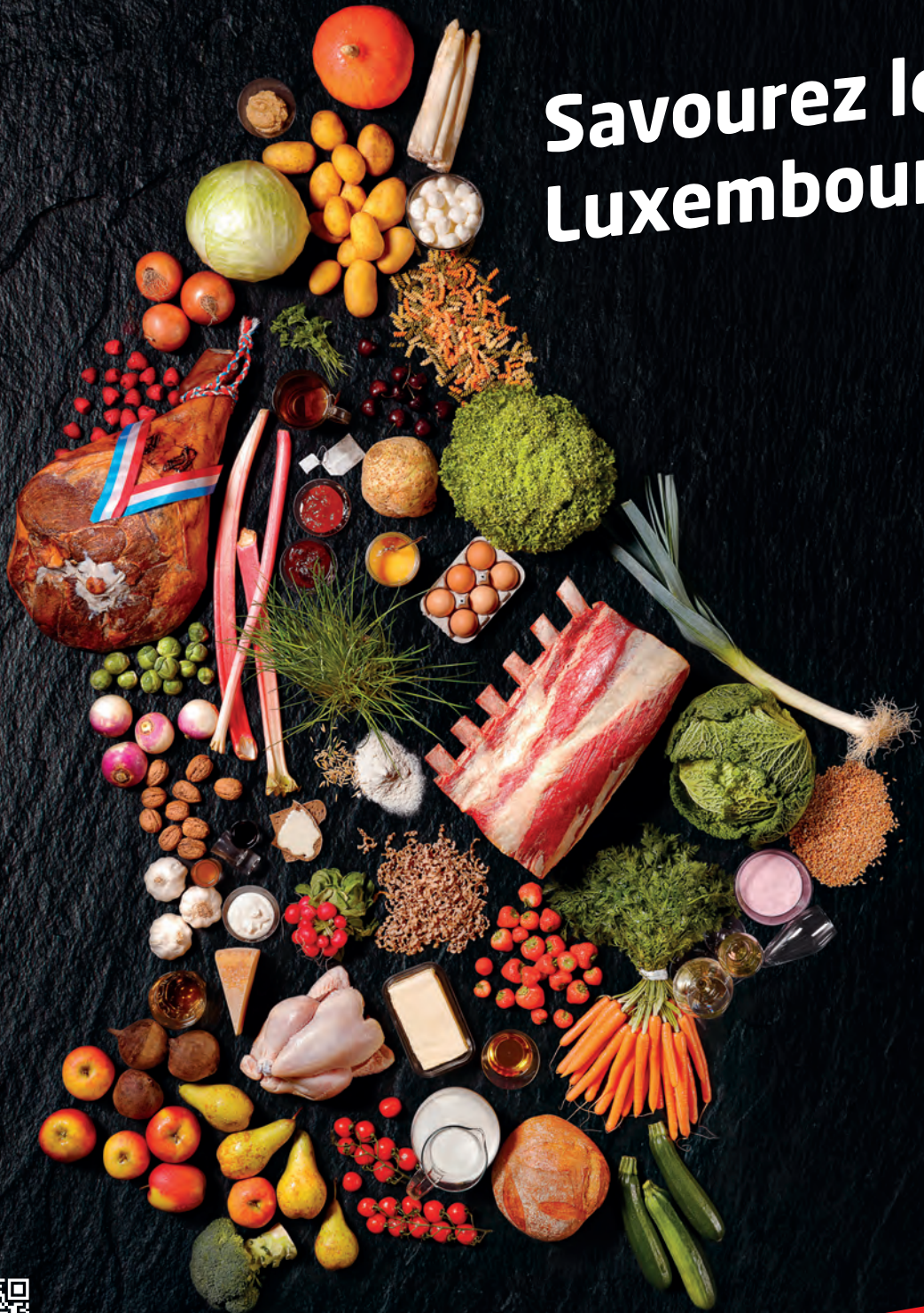
Nieft dem Bio-Haff Baltes an der Berdorfer-Kéiserei ginn et nach véier aner Produzenten\*, déi zu Lëtzebuerg aus eegener Mëllech Kéis fabrizéieren. D'Fromagerie de Luxembourg vu Fenteng war 1981 eng vun den éischte Kéisereien am Land an ass virun allem fir hire selwer gemaachene Mozzarella bekannt. 1989 huet och den Éisleker Schanck-Haff ënnert dem Numm BIOG ugefaangen, Kéis ze produzéieren. Zanter 2018 zielt de Gremmlischer Geessenhaff vun der Famill Gillen vu Grëmmelescht och eng eege Kéiserei, an där Geessemëllech verschafft gött. An dann gött et natirlech nach d'Kéisprodukter vun der Molkerei LUXLAIT.

#### FR Et en plus de tout cela...

À côté des fromageries Bio-Haff Baltes et Schmalen, il existe encore quatre autres producteurs\*, qui fabriquent du fromage à partir de leur propre production de lait. À Fentange, la fromagerie de Luxembourg a été l'une des premières laiteries fondées dans le pays et est connue pour sa mozzarella faite maison. En 1989, la ferme Schanck-Haff, dans la région de l'Oesling, a commencé à fabriquer du fromage, sous le nom BIOG. Depuis 2018, la ferme Grëmmeleschter Geessenhaff de la famille Gillen dispose de sa propre fromagerie ; elle y fabrique des produits à partir de lait de chèvre. Et finalement, il y a encore toute la gamme de fromages de la laiterie LUXLAIT.



# Savourez le Luxembourg



**Le Luxembourg débarque dans votre assiette !**

Les produits issus de l'agriculture luxembourgeoise se démarquent par leur qualité remarquable. Grâce à des chemins courts, ils assurent une parfaite traçabilité et un meilleur respect de l'environnement.

Plus d'infos sur [www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu](http://www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu)

Sou schmaacht  
**Lëtzebuerg**

Savourez le Luxembourg



# Cueillir, pour ne pas gaspiller

Pflücken, nicht verschwenden!





Chaque année, beaucoup de fruits pourrissent sous les arbres, faute d'être cueillis. «Gielt Band» est une action initiée par le ministère de l'Agriculture pour encourager une cueillette responsable.

Jahr für Jahr verrotten viele Früchte unter den Bäumen, weil sie nicht gepflückt werden. Aus diesem Grund hat das Landwirtschaftsministerium die Initiative „Gielt Band“ ins Leben gerufen, die zum verantwortungsvollen Pflücken anregen soll. — [Lesen S.24](#)

**i** [www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu)

**Français**

Saviez-vous ? Un arbre fruitier produit en moyenne 500 kg de fruits au cours de son cycle de vie. Un chiffre qui paraît énorme compte tenu des préoccupations environnementales et responsables actuelles.

Le gaspillage alimentaire n'est ainsi pas limité aux achats ou aux rouages de la grande distribution. Il peut également se produire dans les jardins privés ou vergers, quand la production dépasse la consommation.

Pour éviter ces pertes, le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et le Syvicol harmonisent leurs compétences en continuant l'initiative « Ruban jaune / Gielt Band ».

### **Le bandeau jaune comme feu vert**

Le concept est simple : si un ruban jaune (fabriqué en coton et donc recyclable) est attaché à un arbre fruitier, la cueillette est autorisée, voire même encouragée. Elle est gratuite, à condition qu'elle soit destinée à un usage personnel et dans le respect de la charte de comportement mise à disposition par le collectif (lire encadré).

S'il fallait jusque-là l'accord des propriétaires pour ramasser ces fruits destinés à pourrir dans les jardins ou sur la voie publique, le petit bandeau jaune vient donc lever cet obstacle.

Vous êtes une commune ? Une association ? Un particulier ou une entreprise ? Vous pouvez participer à l'initiative en commandant vos rubans jaunes via le formulaire de commande en ligne sur le site [antigaspi.lu](http://antigaspi.lu).

### **Revaloriser les traditions gourmandes**

L'initiative « Gielt Band » s'inscrit dans le pacte de solidarité anti-gaspillage (Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung) signé par 92 des 102 communes du Luxembourg. Cette campagne vise notamment à promouvoir la transformation et la conservation des fruits. Une belle occasion de renouer avec la tradition de revalorisation de ces denrées. Parmi les savoir-faire parfois délaissés, la fabrication de compotes et de confitures ou encore le pressage de jus.

Soit autant de raisons de s'adonner aux plaisirs de la cueillette en famille pendant les beaux jours, de redécouvrir les douces saveurs d'une confiserie fait maison, et de renouer avec les recettes de nos aînés !

### **Coup d'envoi avec les cerises**

La campagne « Ruban jaune / Gielt Band » est lancée chaque année à partir du mois de mai, lorsque les premiers fruits du verger – les cerises – sont prêts à être récoltés. Pour savoir si dans votre commune des personnes privées, des associations, des entreprises ou l'administration communale elle-même ont ouvert leurs vergers à la cueillette, le ministère de l'Agriculture met à votre disposition une carte interactive : rendez-vous sur [antigaspi.lu](http://antigaspi.lu).



Wussten Sie das? Ein Obstbaum produziert im Laufe seines Lebenszyklus durchschnittlich 500 kg Früchte. Eine Zahl, die angesichts des heutigen Bewusstseins in Umwelt- und Nachhaltigkeitsfragen kolossal erscheinen mag.

Lebensmittelverschwendung ist also nicht auf Kaufgewohnheiten oder die Handelsweise der großen Einzelhandelsketten beschränkt. Sie kann auch in privaten Gärten oder Obstgärten auftreten, wenn mehr produziert als verbraucht wird.

Um diese Verluste zu vermeiden, hat das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung seine Kompetenzen mit dem Syvicol gebündelt und die Initiative „Gelbes Band / Gielt Band“ fortgesetzt.

### Ein gelbes Band bedeutet grünes Licht

Das Konzept ist einfach: Ist ein gelbes Band (hergestellt aus Baumwolle und somit recycelbar) an einem Obstbaum befestigt, ist Pflücken nicht nur erlaubt, sondern ausdrücklich erwünscht. Und zwar kostenlos, vorausgesetzt die Ernte ist für den persönlichen Verbrauch bestimmt und die vom Kollektiv bereitgestellten Verhaltensregeln werden eingehalten (s. Kästchen).

War das Sammeln von Früchten, die in Gärten oder auf öffentlichen Straßen der Fäulnis überlassen waren, bisher nur mit



Zustimmung der Eigentümer möglich, so wird dieses Hindernis nunmehr von dem kleinen gelben Band beseitigt.

Sie sind eine Gemeinde? Ein Verein? Eine Privatperson oder ein Eigentümer? Auch Sie können an der Initiative teilnehmen, indem Sie Ihre gelben Bänder über das Online-Formular auf der Website [antigaspi.lu](http://antigaspi.lu) bestellen.

### FR Règles d'or de la cueillette:

Avant de vous lancer et de remplir votre panier, veuillez respecter ces quelques consignes:

- > Seuls les fruits sur un arbre marqué à l'aide d'un ruban jaune peuvent être cueillis;
- > Il est interdit de grimper sur l'arbre ou d'utiliser une échelle;
- > L'arbre ne doit pas être endommagé;
- > Les fruits sont destinés à un usage privé;
- > N'emportez que la quantité de fruits dont vous avez besoin;
- > Laissez la nature dans le même état que vous l'avez trouvée;
- > Ne bloquez pas les voies d'accès;
- > La cueillette se fait sous votre propre responsabilité.

### DE Goldene Regeln für das Sammeln:

Bevor Sie losziehen, um Ihre Körbe zu füllen, gilt es, einige Verhaltensregeln zu beachten:

- > Es dürfen nur Früchte von Bäumen geerntet werden, die mit einem gelben Band markiert sind;
- > Es ist verboten, auf die Bäume zu klettern oder eine Leiter zu benutzen;
- > Die Bäume dürfen nicht beschädigt werden;
- > Die Früchte sind für den privaten Gebrauch gedacht;
- > Nehmen Sie nur so viele Früchte mit, wie Sie tatsächlich brauchen;
- > Hinterlassen Sie die Natur so, wie Sie sie vorgefunden haben;
- > Blockieren Sie keine Zufahrten;
- > Das Pflücken fällt unter Ihre eigene Verantwortung.



---

Une cueillette responsable pour lutter contre le gaspillage.

Verantwortungsvolles Pflücken, um gegen Verschwendung vorzugehen.

---

### Schmackhafte Traditionen wieder aufleben lassen

Die Initiative „Gielt Band“ ist Teil des Solidaritätspakts gegen Verschwendung (Zesumme géint d’Liewensmëttelverschwendung), der von 92 der 102 Gemeinden in Luxemburg unterzeichnet wurde.

Diese Kampagne ist insbesondere darauf ausgerichtet, die Verarbeitung und Konservierung der Früchte zu fördern. Eine gute Gelegenheit, wieder an die Tradition der Verwertung dieser Lebensmittel anzuknüpfen.

Zu den mitunter in Vergessenheit geratenen Fertigkeiten zählen beispielsweise die Herstellung von Kompott oder Marmelade oder das Pressen von Obstsaft.

Es gibt also viele Gründe, an schönen Tagen mit der Familie Spaß beim Pflücken zu haben, den wunderbaren Geschmack selbstgemachter Marmelade wiederzuentdecken und die Rezepte unserer Vorfahren wieder hervorzuholen!

### Mit den Kirschen fällt der Startschuss

Die Initiative „Gelbes Band / Gielt Band“ startet jedes Jahr Ende Mai, wenn die ersten Früchte im Obstgarten – die Kirschen – zur Ernte bereit sind.

Um herauszufinden, ob in Ihrer Gemeinde Privatpersonen, Vereine, Betriebe oder die Gemeindeverwaltung selbst Obstgärten zum Abernten freigegeben haben, stellt Ihnen das Landwirtschaftsministerium auf [antigaspi.lu](http://antigaspi.lu) eine interaktive Karte zur Verfügung.

**FR** Le syndicat de communes PRO-SUD répertorie ses vergers et participe à la campagne

Vous habitez dans la région sud ?

En 2021, le syndicat PRO-SUD a lancé un projet de cartographie des vergers dans la Minett UNESCO Biosphère avec le soutien de ses communes membres. Retrouvez ces vergers via l’onglet dédié sur le site [minett-biosphere.com](http://minett-biosphere.com).

Vous pourrez alors accéder rapidement à des informations-clés : adresse exacte du verger et nombre d’arbres fruitiers, variété de fruits (pommes, poires ...).

À ce jour, 2600 arbres et plus de 70 vergers ont déjà été recensés dans la réserve de biosphère : un premier bilan plus qu’encourageant.

**DE** Der Gemeindeverband PRO-SUD-Syndikat listet seine Obstgärten auf und nimmt an der Kampagne teil

Wohnen Sie in der südlichen Region?

Im Jahr 2021, hat die Gewerkschaft PRO-SUD mit Unterstützung ihrer Mitgliedsgemeinden ein Projekt zur Kartierung der Obstgärten in der Minett UNESCO Biosphère gestartet. Finden Sie diese Obstgärten über den entsprechenden Reiter auf der Website [minett-biosphere.com](http://minett-biosphere.com).

Dort haben Sie schnellen Zugriff auf die Schlüsselinformationen: genaue Adresse des Obstgartens und Anzahl der Obstbäume, Obstsorte (Äpfel, Birnen ...).

Aktuell sind bereits 2.600 Bäume und über 70 Obstgärten im Biosphärenreservat erfasst: eine mehr als ermutigende erste Bilanz.





# Marmelade de cerises

Kirschmarmelade



FR

## Ingrédients pour 3 pots de 500 grammes

- > 1 kg de cerises dénoyautées
- > 1 kg de sucre
- 
- > Lavez et dénoyautez les cerises.
- > Pesez les cerises et le sucre.
  - > Le poids des deux doit être identique.
  - > Faites cuire les cerises et le sucre à feu doux.
- > Poursuivez la cuisson pendant 30 minutes, à partir de l'ébullition.
  - > Versez dans les pots, fermez et retournez.
  - > Laissez refroidir.

DE

## Zutaten für 3 Gläser von 500 Gramm

- > 1 kg entsteinte Kirschen
- > 1 kg Zucker
- 
- > Waschen und entsteinen Sie die Kirschen.
- > Wiegen Sie die Kirschen und den Zucker ab.
- > Das Gewicht beider Zutaten muss identisch sein.
- > Kochen Sie die Kirschen mit dem Zucker bei schwacher Hitze.
- > Lassen Sie die Kirschen nach dem Aufkochen 30 Minuten lang weiterköcheln.
- > Füllen Sie die Marmelade in die Gläser, schließen Sie die Gläser und stellen Sie sie auf den Kopf.
- > Lassen Sie die Marmelade abkühlen.





ÄR GESONDHEETSMUTUELLE  
ZANTER 1956



mosito.lu

Être en bonne santé et le rester est primordial. Une cuisine saine y est essentielle. Découvrez nos conseils pour rester en bonne santé à travers nos recettes saines, nos vlogs et notre podcast sur [gesondbleiwen.cmcm.lu](https://gesondbleiwen.cmcm.lu).

Envie de devenir membre auprès de la CMCM ? Plus d'infos sur [cmcm.lu](https://cmcm.lu)

**MIR SINN DO. FIR JIDDEREEN.**

[f cmcm\\_luxembourg](https://facebook.com/cmcm_luxembourg) [@cmcm\\_lu](https://instagram.com/@cmcm_lu) [y CMCM Luxembourg](https://youtube.com/CMCM Luxembourg) [t cmcm\\_lu](https://twitter.com/cmcm_lu) [a CMCM-App](https://app.cmcm.lu)



# FOIRE AGRICOLE

1. - 3. JULI 2022 ETTTELBRUCK



EIS LËTZEBUERGER LANDWIRTSCHAFT  
ENG TRADITIOUN MAT ZUKUNFT

[www.fae.lu](http://www.fae.lu)

Organisé par :

**Ettelbréck**  
VILLE D'ETTTELBRUCK

Avec le soutien de :



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



**Lycée Technique  
Agricole**



# Kiki Ricki



## Roboter auf dem Bauernhof

Im täglichen Leben hast du vielleicht nicht den Eindruck, vielen Robotern zu begegnen... es sei denn in Filmen oder Zeichentrickfilmen... und doch sind Roboter mitten unter uns! Auf dem Bauernhof helfen sie zum Beispiel den Bauern bei ihrer täglichen Arbeit mit den Tieren und auf den Feldern. Hier einige Beispiele.

**30** Roboter versorgen die Tiere auf dem Bauernhof

**32** Roboter sind Präzisions-experten

**34** Roboter verändern die Arbeit der Landwirte

**36** Wie sieht der Bauernhof der Zukunft aus?

# Robotisierung

## was ist das?

Vielleicht hast du das Wort „Robotisierung“ schon einmal gehört, ohne wirklich zu wissen, was man darunter versteht.

In Fabriken, in denen Autos, Kleider oder Lebensmittel hergestellt werden, übernehmen Roboter schon seit langem zahlreiche Aufgaben, die der Mensch nur schwer bewältigen kann. Genau das nennt man „Robotisierung“ oder auch „Automatisierung“. In der Landwirtschaft, und auf dem Bauernhof, ist es das Gleiche. Roboter werden eingesetzt, um Tiere zu versorgen, Präzisionsarbeit zu leisten und den Bauern zu entlasten, indem sie seine Arbeit vereinfachen und/oder ganz übernehmen.





# Roboter versorgen die Tiere auf dem Bauernhof

## Meister im Kühe melken

Denkt man an das Melken der Kühe, hat man oft das Bild eines Bauern im Kopf, der mit einem Eimer auf einem Hocker sitzt und seine Kühe zweimal am Tag melkt. Eine Heidenarbeit! Um Zeit zu sparen, kann der Bauer heute einen Roboter installieren, der diese Arbeit für ihn erledigt. Und der Roboter kümmert sich dabei um alles! Täglich können 50 bis 70 Kühe von einer sogenannten Melkbox automatisch gemolken werden. Den Zeitpunkt kann die Kuh selbst wählen. Der Roboter erkennt die Kuh und reinigt automatisch ihre Euter. Jede Zitze am Euter wird an einen Schlauch angeschlossen, der die Milch in einen großen Behälter saugt, damit sie abkühlen kann und für die Molkerei gesammelt wird.

## Fütterer der Tiere

Auch für die Fütterung der Tiere auf dem Bauernhof gibt es viele verschiedene Arten von Robotern. Die bekanntesten sind die „Anschieberoboter“. Sie fahren an den Trögen entlang – eine Art langer Teller, aus dem die Tiere in den Ställen fressen – um das Futter so nahe wie möglich an die Tiermäuler heranzuschieben. Sie sorgen damit für eine regelmäßige Nahrungsaufnahme im Laufe des Tages. Andere Roboter sind wie große automatische Zitzen, sie versorgen die Kälber mit Milch, wenn sie von ihren Müttern getrennt sind.

## Noch mehr Funktionen

Größere Landwirtschaftsbetriebe können noch weitere Roboter in den Ställen installieren, um den Bauern bei mühsamen Aufgaben zu unterstützen und ihm Zeit zu sparen. So zum Beispiel können die Kühe nach Belieben vom Bürstenroboter Gebrauch machen. Weitere Roboter säubern den Boden während andere in der Lagerhalle Mischungen aus Futtermitteln, Getreide usw. herstellen, damit die Kühe immer eine ausgewogene Ernährung haben. Dies sorgt auch dafür, dass ihre Milch, von viel besserer Qualität ist.



# Roboter sind Präzisions-experten

## Werden Traktoren ferngesteuert?

Das könnte man fast so sagen! Traktoren, Mähdrescher und andere Maschinen, die auf den Feldern arbeiten, können mit Kameras, Sensoren und GPS-geräten ausgestattet werden, genau wie Autos. All diese elektronischen und digitalen Geräte werden programmiert und ferngesteuert, um bestimmte Aufgaben zu erledigen. Sie senden dem Landwirt zahlreiche Informationen auf sein Handy oder Tablet, um ihm zu helfen, seine Felder und Anbauflächen besser zu verwalten.

## Anbauprofis

Feldroboter sind dank all der Werkzeuge, mit denen sie ausgestattet sind, regelrechte Experten auf dem Acker. Sie können Unkraut erkennen und entfernen. Sie können den Boden analysieren und Empfehlungen für die Düngung ausgeben. Sie bearbeiten den Boden und ziehen gerade Linien, in die sie Samen ablegen, wobei immer exakt der gleiche Abstand eingehalten wird.

Ein Roboter erledigt auf dem Feld die Arbeit von 3 Personen: eine echte Zeitersparnis für den Landwirt.

## Felder bewirtschaften? Nichts leichter als das!

Die auf den Feldern eingesetzten Maschinen können auch hacken (den Boden auflockern) und Dünger oder andere Produkte gezielt ausbringen um die Pflanzen dosiert zu unterstützen. Auch der Wasserbedarf wird anhand von automatischen Sensoren präzise berechnet und die Bewässerung an die jeweiligen Wetterverhältnisse (Regen, Hitze, Wind...) angepasst. Diese Geräte informieren den Bauern auch, wann der richtige Zeitpunkt für die Ernte gekommen ist.





# Roboter verändern die Arbeit der Landwirte

## Superhelden auf dem Feld und im Stall

Dank des Einsatzes von Robotern verbringt der Bauer weniger Zeit auf den Feldern, um diese zu bewirtschaften, oder im Stall, um seine Kühe zu melken. Roboter können vor allem Arbeiten übernehmen, die für den Menschen körperlich anstrengend sind: melken, pflanzen, ernten... Man sagt häufig, dass Roboter die Arbeit weniger mühsam machen.

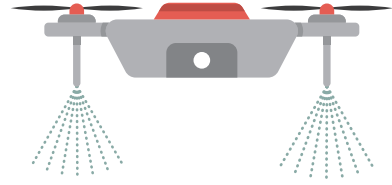
Der Landwirt hat dann mehr Zeit für seine zahlreichen anderen Aufgaben und für die Suche nach Lösungen, mit denen er seine Produktionsmethoden verbessern kann.





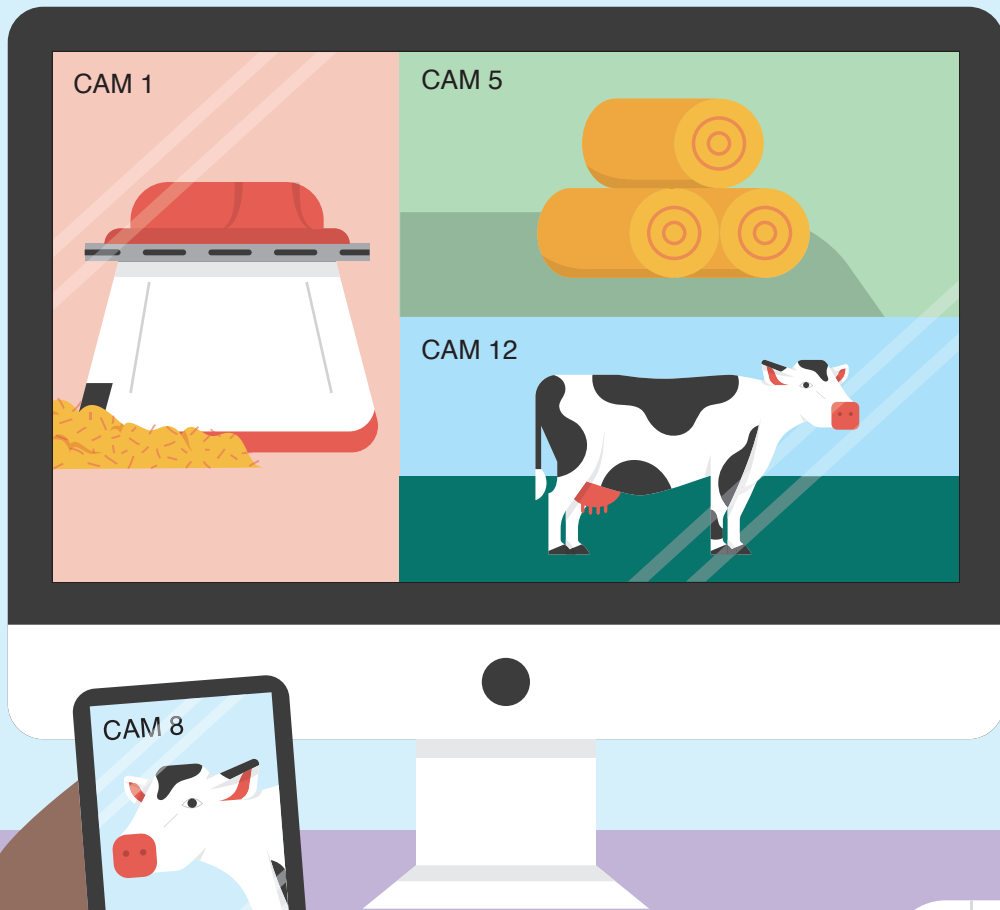
## Nachtaktiv!

Der Einsatz von Kameras mit Infrarotsicht hat sich zu einer wertvollen Hilfe bei allen Nachtarbeiten entwickelt, beispielsweise während der Erntearbeiten, die erst spät am Abend enden. Auch in der Viehzucht werden diese „Nachtwächter“ eingesetzt. Wenn die Geburt der Kälber, das sogenannte „Kalben“, bevorsteht oder wenn Tiere krank sind, kann der Bauer die Nachtsichtkameras an sein Handy oder Tablet anschließen. Und kann dann im Bett bleiben, denn die Kameras warnen ihn, wenn die Geburt eines Kalbes kurz bevorsteht oder wenn es Probleme gibt.



## Drohnen am Himmel

Um einen Gesamtüberblick über die Anbauflächen zu bekommen, Unfälle oder Schäden, die möglicherweise von anderen Tieren, z. B. Wildschweinen, angerichtet wurden, zu überwachen und zu kartieren, sind Drohnen natürlich die besten Verbündeten! Sie können aber noch viel mehr: mit Drohnen kann auch der Zustand der Kulturen diagnostiziert werden. Sie können beurteilen, ob es Zeit für die Ernte ist oder ob auf dem Feld Maßnahmen, wie Düngen, Bewässern, Unkrautbekämpfung usw. durchgeführt werden müssen.



# Wie sieht der Bauernhof der Zukunft aus?

## Fahrerlose Maschinen?

Roboter werden an Selbststeuerungs-Anwendungen und Sensoren in den Maschinen gekoppelt, um die Erträge zu steigern und den Einsatz von Wasser und Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren. Drohnen ergänzen die bereits vom Computer an den Landwirt übermittelten Daten.

Aufgrund dieser Ergebnisse kann der Bauer aus der Ferne die Bewässerung, die Unkrautbekämpfung oder das Düngen einleiten. Dank der Untersuchung der Farbe (Farbmetrik) und der Helligkeit des Samenkorns kann der ideale Zeitpunkt der Ernte genau vorhergesagt werden.

## Noch besser umsorgte Tiere

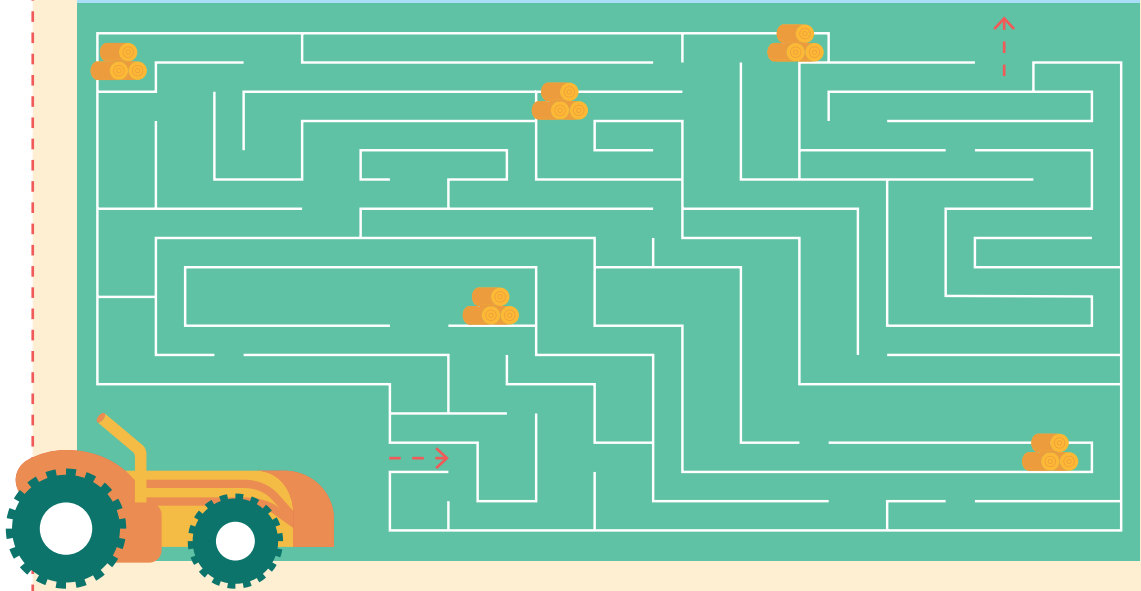
Leere Futtertröge erkennen, verschiedene Futtersorten zusammenstellen, auf Wunsch eine Runde frisches Futter in der für jedes Tier geeigneten Menge zubereiten, analysieren, was jedes Tier trinkt, frisst und sogar wiederkäut, den Einsatz von Medikamenten einschränken, den Stall besser belüften und beschatten – all das ist möglich, dank der Sensoren, die mit immer leistungsfähigeren Anwendungen und Kameras verbunden sind, damit die Tiere sich noch wohler fühlen.



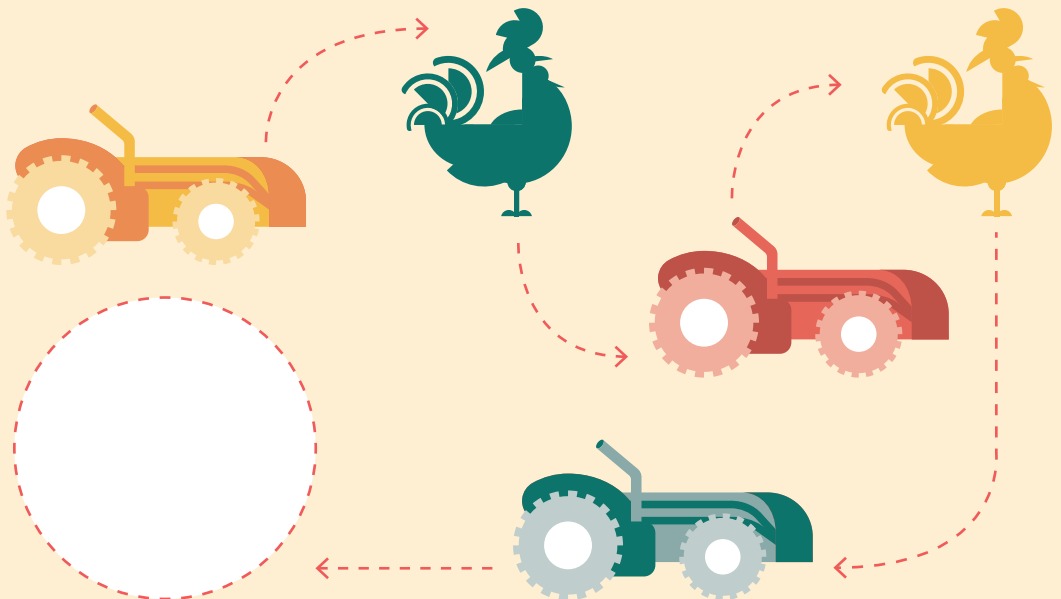
# Spiele mit Ricki



Welchen Weg muss der Traktor fahren um auf sein Feld zu kommen?



Was kommt als nächstes?







# Köstlich warme Zucchini- Reibekuchen

mit Eden

Zutaten für 4 Personen – Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten



200 g  
Mehl



15 cl  
Milch



10 cl  
Sonnenblumenöl



2 kleine  
Zucchini



20 g geriebener  
Parmesan



1 Teelöffel  
Backpulver



3 Eier



1 Esslöffel  
Olivenöl



Salz  
Pfeffer

# 1



Wasche die Zucchini, schneide die Enden ab und reibe sie, ohne sie vorher zu schälen.

# 2



Verrühre in einer Salatschüssel die Eier, das Mehl, den Parmesan, das Backpulver, die Milch und das Olivenöl. Gib etwas Salz und ein wenig Pfeffer hinzu.

# 3



Gib dann die Zucchini hinzu und vermenge alles gut.

# 4



Erhitze mit der Hilfe eines Erwachsenen etwas Sonnenblumenöl in einer Pfanne. Gib einen großen Löffel Teig in die Pfanne.

# 5



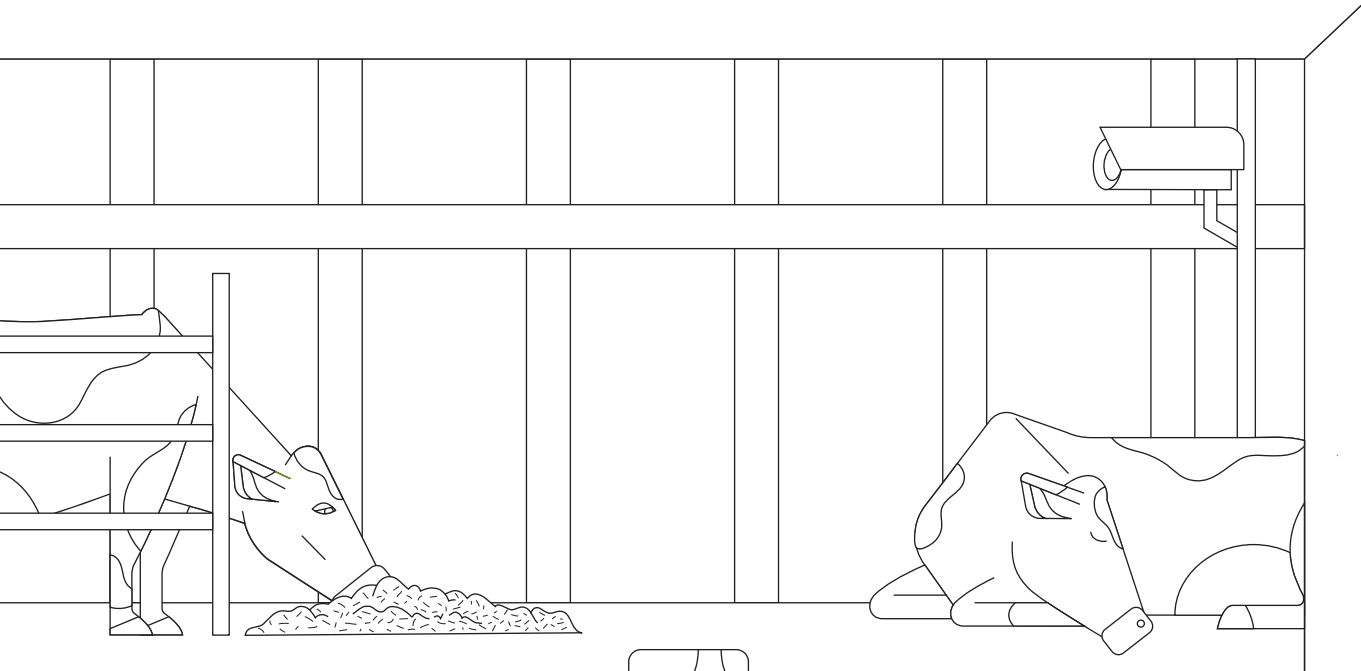
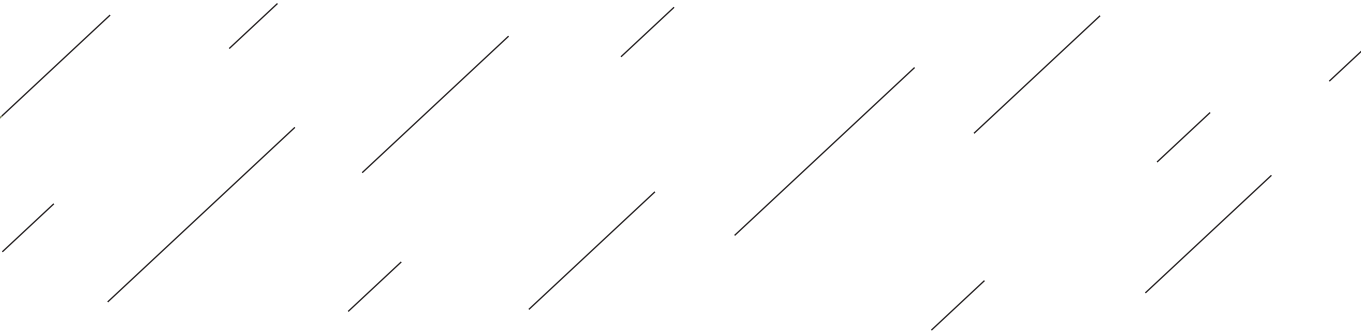
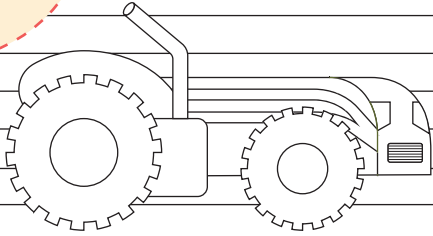
Brate den Reibekuchen einige Minuten. Sobald er goldbraun ist, kannst du ihn wenden. Wenn er auf beiden Seiten schön aussieht, lege ihn auf etwas Küchenpapier und gib einen weiteren Löffel Teig in die Pfanne (bis der Teig aufgebraucht ist).

# 6



Genieße deine Reibekuchen, solange sie noch schön warm sind!

Ausmalbild





Rosport  
**Pom's**



**100%**  
natierlech, ouni  
zousätzlechen  
Zocker

**10  
Joer**

**65% Äppeljus aus speziell ausgewielte Friichten, an engem Mix mat liicht spruddelegem Mineralwaasser aus der Rosport Quell.**



Eng praktesch an ëmweltfrëndlech  
Verpackung, déi zu 100% ka  
recycléiert ginn.



Dëst eenzegaartegt Gedränk eegent  
sech als perfekt Erfrëschung, virun  
allem bei enger sportlecher Aktivitéit.

# La passion du terroir

D'Faszinatioun fir d'Regioun



Dans le village charmant de Ahn, au bord de la Moselle, la famille Duhr s'intéresse aux produits de la terre – depuis onze générations. C'est la qualité du vin que ses membres ont souhaité mettre à l'honneur.

Am charmante Miseler Duerf Ohn interesséiert sech d'Famill Duhr fir dat wat d'Natur ze bidden huet – säit eelef Generatiounen. D'Qualitéit vum Wäi steet dobäi am Vierdergrond.



Ahn  
[www.duhrfreres.lu](http://www.duhrfreres.lu)

Dans la famille Duhr, la passion du raisin se transmet de génération en génération. « *Cela fait maintenant 333 ans que notre famille détient le Clos Mon Vieux Moulin. Nous sommes, mon cousin Frank et moi, la 11<sup>e</sup> génération à nous occuper du domaine. Transmettre notre passion du terroir à nos enfants, la génération future, est magnifique* », explique Luc Duhr.

Le domaine tire son nom du moulin à blé qui a arrêté son activité au début du 20<sup>e</sup> siècle.

La belle propriété est située au pied de la réserve naturelle Ahn Palmberg. Aujourd'hui, les deux cousins cultivent un fameux Riesling sur ce terroir renommé pour son microclimat unique au Luxembourg. Le terroir est le patrimoine fondamental d'un vigneron. La culture des vignes se fait dans le plein respect de la nature. La belle diversité de flore et faune dans les parcelles améliore durablement la structure des sols et leur vitalité.

Si la curiosité et la passion du terroir se sont transmises de père en fils, l'exigence de la qualité est toujours restée le maître-mot. « *Après nos études et stages à l'étranger, la transition et la passation de responsabilités entre nos pères et nous ont été progressives* », précise Frank Duhr.

Les jeunes vignerons dynamiques cherchent constamment à optimiser et bonifier leurs huit cépages cultivés sur 14 hectares. « *Nous avons la chance d'avoir sur cette surface de très bons climats avec des expositions solaires favorables. Nous proposons des vins harmonieux et authentiques de leur terroir. L'élevage se fait selon le type de vin : en cuves inox thermorégulées, en grands foudres de chêne ou bien dans de petites barriques. Les deux créchants haut de gamme sont élaborés par nos soins et se développent pendant plusieurs années avant leur commercialisation* », poursuit Frank Duhr.

Pour la famille Duhr, il est important de maintenir une relation personnelle avec leurs clients. Les dégustations se font dans la jolie véranda ou sur la charmante petite terrasse avec vue sur les vignes. Luc et Frank espèrent conserver cette proximité, mais aussi faire découvrir leurs vins de l'autre côté des frontières luxembourgeoises.



La terrasse donne sur les vignes.

D'Terrass mat Ausbléck op d'Wéngerten.

## FR Randonnées et dégustations au pied des vignes

Au sein du vignoble, la nature occupe une place importante. La réserve naturelle Ahn Palmberg dans laquelle sont situées certaines parcelles est un lieu propice aux randonnées avec une vue directe sur le Clos Mon Vieux Moulin. Après l'effort, les promeneurs peuvent prendre place sur la terrasse ou dans la salle modernisée du domaine, où des dégustations sont organisées sur rendez-vous pour des groupes d'une vingtaine de personnes : amateurs de vins et connaisseurs.





Huit cépages  
sont cultivés sur  
14 hectares.

Acht Drauwe-  
varietéite ginn  
op 14 Hektar  
ugebaut.

**Lëtzebuergesch** An der Famill Duhr verierft sech d'Begeeschterung fir de Wäibau vu Generatioun zu Generatioun. „Ons Famill ass elo säit 333 Joer am Besëtzt vum Clos Mon Vieux Moulin. Mäi Cousin Frank an ech sinn déi eeleft Generatioun, déi sech ëm den Domaine këmmert. Et gëtt ons grouss Satisfaktioun wa mer onse Kanner, der nächster Generatioun, eis Begeeschterung fir dësen Terroir kënnen weidervermëttelen“, erklärt de Luc Duhr.

Den Domaine leet säin Numm of vun der Millen, déi hir Weessproduktioun ugangs dem 20. Joerhonnert agestallt huet. Déi grouss Proprietéit läit um Fouss vum Naturreservat Ohn Palmberg. Hautdesdaags bauen déi zwee Cousinen e gudde Riesling op dësem Terroir un, dee bekannt ass fir säin, zu Lëtzebuerg, eenzegaartege Mikroklima. Esou en Terroir ass engem Wënzer säin eigentlecht Ierwen. D'Aarbecht am Wéngert geschitt a vollem Aklang mat der Natur. Déi räichhalteg Vilfalt vu Fauna a Flora an de Parzelle verbessert nohalteg d'Struktur an d'Liewenskraaft vun de Biedem.

Och wann den Interessi an d'Faszinatioun fir den Terroir vun de Pappen op d'Jongen iwwergoung, esou ass vu jeehier den Usproch un d'Qualitéit dat iewescht Gebot. „No onse Studien a Stagen am Ausland, hu mer d'Verantwortung vun onse Päpp no an no iwwerholl“, prezisiéiert de Frank Duhr.

Déi jonk an dynamesch Wënzer versiche stänneg hir acht Drauwenzorten, déi se op 14 Hektar ubauen, z'optiméieren an ze verbessern. „Mir profitéieren op dëser Ubaufläch vun immens gudde Klimakonditiounen, mat gönschtege Sonnenastralungen.

*Mir proposéieren harmonesch an authentesch Wäiner, déi typesch si fir d'Regioun. Si gi jee no Zort ausgebaut: an thermoreguléierte Cuvén aus Inox, a grouse Fässer aus Eecheholz oder a klenge Barriquen. Déi zwee Qualitéits-cremanten entwéckele mer selwer a loossen se während e puer Joer räifen, éier se an den Handel kommen“, esou de Frank Duhr weider. Der Famill Duhr ass et wichteg eng perséinlech Relatioun zu hire Clienten ze hunn. D'Degustatiounen sinn an der gemittlecher Veranda oder op der klenger charmanter Terrass, mat Bléck op d'Wéngerten. De Luc an de Frank wëllen dëse Kontakt net mëssen. Si hoffen awer och dorobber hir Wäiner déisäits de Grenze vum Land bekannt ze maachen.*

**DE** Trëppeltier a Wäiprouwen um Fouss vun de Wäibierger D'Natur genéisst en héije Stellwäert am Wéngert. D'Naturreservat Ohn Palmberg, an deem e puer Parzelle leien, eegent sech gutt fir Fousstier, mat enger direkter Vue op den Domaine Clos Mon Vieux Moulin. No der Ustreuung kënnen d'Wanderer op der Terrass oder am moderniséierte Sall Plaz huelen, wou Wäiprouwen op Rendez-vous organiséiert ginn, fir Gruppe vu bis zu zwanzeg Leit: Wäinamateuren ewéi Wäikenner.

**NOUS SOMMES ANTIGASPI,**

**ET VOUS ?**

**RANGER LE FRIGO  
CORRECTEMENT**

#antigaspi



**PLATS CUISINÉS,  
GÂTEAUX**

4 - 7 °C

**FROMAGE**

4 - 7 °C

**YAOURT,  
CRÈME FRAÎCHE, LAIT**

0 - 4 °C

**VIANDE, POISSON,  
SAUCISSE**

0 - 4 °C

**FRUITS, LÉGUMES**

8 - 10 °C

**ŒUFS, BEURRE,  
CONFITURE**

10 - 12 °C

**SAUCES**

10 - 12 °C

**BOISSONS**

10 - 12 °C



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

[antigaspi.lu](http://antigaspi.lu)

# Bongert sicht Schof – an ëmgedréit!

Vergers & Moutons:  
Mise en relation de  
propriétaires et d'éleveurs

Zanter laangem scho gi Schof agesat, fir Wisen an deelweis och Felder mat Ernteréckstänn ze beweeden. Och an Uebstbongerten huet sech dës natierlech Technik vum „Méien“ als Succès erweisen. Dofir gouf elo ënnert dem Landwirtschaftsminister Claude Haagen eng nei Initiativ an d'Liewe geruff, déi Besëtzer vu Bongerten a Leit déi Schof halen zesummeféiere soll.

Le recours à des moutons pour pâturer des prairies, voire des champs présentant des résidus de récoltes, est une pratique établie depuis longtemps. Cette technique de « fauche » naturelle a également fait ses preuves dans les vergers. C'est la raison pour laquelle le Ministre de l'Agriculture, Claude Haagen, vient de lancer une nouvelle initiative qui vise à réunir des propriétaires de vergers et des éleveurs de moutons.

 [production.animale@asta.etat.lu](mailto:production.animale@asta.etat.lu)



D'Ardenner-Schof ass fir d'Beweedung vu Bongerte géeeigent.

Le mouton ardennais se prête bien au pâturage des vergers.

**Lëtzebuergesch** Den Asaz vu Schof an der Beweedung vu Bongerten huet gläich eng ganz Rëtsch vu Virdeeler: éischtens kommen déi „wolleg“ Zäitgenossen och op déi Plazen, déi fir Maschinnen nëmme schwéier zougängelech sinn, an zweetens huet hiert Friessverhalten direkt Virdeeler fir déi, fir den Naturschutz, wäertvoll Flächen. Nieft dem Zoudrécke vu Wullmaislächer mat hire klengen Houf, friessen d'Schof och all déi kleng Straich a Schätz, déi net am Bongert erwünscht sinn. Zudeem spillen se „Samentaxi“ an droen zu der Verbreedung vu wäertvoller Flora bäi.

## Dat richtegt Schof fannen

D'Exkrementer vun de Schof sinn och een idealen natierlechen Dünger a wann d'Gras méi kuerz ofgeknabbert gouf, da kommen och Vullen ewéi Käizercher besser





Français

Le pâturage assuré par des ovins présente une série d'avantages : en premier

lieu, ces compagnons « laineux » arrivent à accéder à des espaces difficilement accessibles aux machines et, en deuxième lieu, leur comportement alimentaire a des incidences positives sur ces surfaces qu'il convient de conserver. Non seulement les moutons referment les trous creusés par les campagnols, mais ils broutent aussi les petits arbustes et les repousses indésirables dans les vergers. En même temps, ils jouent un rôle de « taxis de semences » et contribuent à la propagation d'espèces végétales précieuses.

### À la recherche du mouton idoine

Les excréments des moutons constituent d'ailleurs l'engrais naturel idéal. Si l'herbe a été broutée au ras du sol, certains oiseaux, comme les chouettes, accèdent plus facilement à leurs sources de nourriture. Et cela bénéficie aussi à l'homme qui peut ainsi cueillir les fruits plus facilement dans les vergers. À ce propos, il est important de protéger les troncs des arbres fruitiers avec du fil de fer ou des tuyaux en plastique, car l'un ou l'autre mouton pourrait prendre goût à l'écorce des arbres. Pour éviter cela, il est possible de mettre des écuelles à disposition des moutons qui leur procureront ainsi les minéraux et les vitamines dont ils ont besoin.

Pour offrir des « conditions de travail » correctes aux animaux, il est important d'entourer les parcelles de fil de fer ou d'une clôture électrique et de prévoir un abri naturel ou artificiel pour les moutons. Une grande variété d'espèces ovines assure le pâturage dans les vergers : des espèces de petite et de grande taille, présentant des colorations diverses. Les races dites plus extensives, telles que le mouton ardennais (voir photo) ou le jaglu, se prêtent bien au pâturage des vergers. De manière générale, les moutons s'adaptent facilement à une grande variété de paysages et ne nécessitent que peu de soins.

Pour plus d'informations ou des coordonnées de contact, les propriétaires de moutons et de vergers intéressés peuvent envoyer un courriel à [production.animale@asta.etat.lu](mailto:production.animale@asta.etat.lu) et obtenir ainsi la liste des éleveurs de moutons. Avis aux amateurs !

un hir Narung. Dat selwecht gëllt fir de Mënsch, well wat d'Gras méi kuerz, wat d'Recolte un de Beem méi einfach ass. Wichtig ass et hei, d'Bamstamm mat Drot oder Plastiksréier no Méiglechkeet ze schützen, well dat eent oder anert Schof kënn scho mol gären op de Goût vum Bam. Fir dëst ze verhënneren, kënnen Leckschosselen eng Optioun sinn, déi d'Shof mat den néidege Mineralien a Vitaminne versuerger.

Fir den Déieren uerdentlech „Aarbechtskonditiounen“ ze bidden, ass et wichtig, dass d'Parzell mat Maschendrot oder engem Elektrozonk zougemaach ass, an d'Shof een natierlechen oder kënschtlechen Ënnerschlupf fannen. An esou Bongerte gesäit ee ganz villfältig Schofssrasse grasen: vu kleng bis grouss, mat ënnerschiddleche Faarfmusteren. Besonnesch och déi méi extensiv Rassen, wéi d'Ardenner-Schof (Foto), d'Heidschnucken... si fir d'Beweedung vu Bongerte gëeegent. D'Shof sinn awer am Allgemengen Allrounder a pflegeleicht.

Fir all Info oder Kontakt kënnen sech interesséiert Schofs- a Bongertbesëtzer per E-Mail op [production.animale@asta.etat.lu](mailto:production.animale@asta.etat.lu) mellen an hei d'Lëscht vu Leit déi Schof hale kréien. Avis aux amateurs!





# Neues aus dem Lycée Technique Agricole in Gilsdorf

Les nouveautés au Lycée technique agricole à Gilsdorf

Im September 2021, durften die Schülerinnen und Schüler des Lycée Technique Agricole (LTA) das neue Gebäude in Gilsdorf betreten, um hier fortan ihre Schulzeit weiterzuführen. Neue Räumlichkeiten bieten dabei auch neue Möglichkeiten und davon hat das LTA so einige in petto.

En septembre 2021, les élèves du Lycée technique agricole (LTA) ont franchi le seuil de leur nouveau bâtiment scolaire pour y poursuivre dorénavant leur scolarité. Les nouveaux locaux leur offrent de nouvelles possibilités et le LTA a plusieurs surprises dans son sac. — Lire p.50

 [www.lta.lu](http://www.lta.lu)

**Deutsch** Wer in Gilsdorf zur Schule geht, den erwartet ein eigentlich ganz normaler Klassenalltag, jedoch gespickt mit der ein oder anderen Besonderheit, die es so nicht überall zu finden gibt. Während das Programm im „cycle inférieur“, also den Unterstufen des Sekundarunterrichts, dasselbe ist wie in anderen Gymnasien des Landes, wird im LTA auf einen möglichst reibungslosen Übergang von Grundschule zu Lyzeum gesetzt, dies etwa durch Mathematik auf Deutsch.

„Wir bieten den Schülern Mathematik auf Deutsch an, weil wir gemerkt haben, dass viele Schwierigkeiten in Mathematik nicht aufgrund des Inhalts selbst, sondern wegen der Sprache haben“, erklärt Lehrerin Manon Roemen. Ganz ohne eine weitere von Luxemburgs drei Nationalsprachen würde das LTA dann doch nicht auskommen, deshalb wird im Projektunterricht „Français plus“ Französisch auf eine etwas unkonventionellere Weise vermittelt. Komplementär zu dem üblichen Grammatik- und Vokabelunterricht treten in Gilsdorf interaktive Projekte, bei denen Abwechslung im Vordergrund steht und die Schüler praxisorientiert lernen, was sie später im Berufsalltag brauchen.

## Modernes Lernen

Maßgebend für das Lernen im „Lycée vun den Natur- an Agrarwëssenschaften“ ist dabei der Fokus auf Natur und Umwelt, sowie die



Vielfältigkeit des Angebots. „Das LTA bietet sehr viele unterschiedliche Möglichkeiten und ist neben seinem Ruf als Schule für Bauern und Gärtner ein Gymnasium, an dem es noch zahlreiche, weitere Berufsausbildungen und Disziplinen gibt“, sagt Roemen. Die mit Whiteboards und Bildschirmen ausgestatteten Klassenzimmer ermöglichen die Kombination von traditionellen und modernen Medien, wodurch die Kurse interaktiver und flexibler gestaltet werden. Durch das Projekt „one-zone“ in Zusammenarbeit mit dem Bildungsministerium erhalten zudem alle Schüler der unteren Stufen iPads, mit denen sie nicht nur Recherche betreiben, sondern ebenfalls direkt auf die Displays projizieren können, wodurch Austausch und Dynamik anstelle von Frontalunterricht treten.

Nach den Klassen 7G, 6G und 5G, alles Generalklassen, können die Schüler weitere Ausbildungen an anderen Schulen absolvieren, oder werden innerhalb des LTA entweder zu einer der zahlreichen Berufsausbildungen in den Bereichen Agrikultur, Umwelt, Gartenbau oder Mechatronik orientiert, oder wählen die Sektion der Naturwissenschaften im „régime technique“, deren Fokus auf Biologie, Chemie und Ökologie liegt. „Die SN-Klasse ist auf dem Niveau unsere einzige Sektion und soll die Schüler auf Studien in den dort thematisierten Bereichen oder aber auf die Arbeit in einem Laboratorium oder in diesen Feldern tätigen Unternehmen vorbereiten“, erklärt Roemen. Die Spezialisierung passe neben den angebotenen Berufsklassen perfekt ins Angebot des LTA und biete eine spannende Alternative zu den berufsbegleitenden Ausbildungen.

### Ein familiäres Verhältnis schaffen

Ein genereller Vorteil des LTA ist die Größe der Klassen, denn diese werden meist relativ klein und übersichtlich gehalten, so dass eine optimale Betreuung und der direkte Kontakt zwischen Schülern und Lehrpersonal gewährleistet werden können. „Man ist in der Schule nicht anonym und in der Regel behalten die Unterstufen auch dieselben Lehrer, um so eine kontinuierliche Betreuung zu ermöglichen“, so die Lehrerin. Ab Tag Eins werden die Schüler in Gilsdorf durch professionelle Teams begleitet und bei der Orientierung sowie den Hürden des Schulalltags unterstützt. Das Lernen an sich wird dabei durch praktische Ateliers, zum Beispiel

in Gartenbau, Holz- und Metallverarbeitung, während der Schulzeit, sowie durch ein einwöchiges Praktikum und außerschulische Aktivitäten (z. B. Makerspace, Sport, Kunst) ergänzt – halt all das, was das LTA zu bieten hat.



Le qui attend les élèves à Gilsdorf, c'est en somme un quotidien scolaire normal, mais agrémenté de quelques particularités que l'on ne trouve pas partout ailleurs. Si le programme du cycle inférieur est le même que celui des autres établissements d'enseignement secondaires du pays, le LTA veille à assurer une transition aussi douce que possible entre l'école fondamentale et le lycée, par exemple en dispensant les cours de maths en allemand.

« Nous proposons aux élèves d'apprendre les mathématiques en allemand, parce que nous avons remarqué qu'un grand nombre d'élèves avaient des difficultés dans cette matière, non pas en raison du contenu, mais de la langue véhiculaire », explique l'enseignante Manon Roemen. Le LTA ne saurait toutefois pas se passer de l'une des trois langues nationales du Grand-Duché, c'est pourquoi la langue française est enseignée de manière un peu moins conventionnelle dans le cadre du projet « français plus ». En complément aux leçons de grammaire et de vocabulaire usuelles, Gilsdorf propose des projets interactifs qui mettent l'accent sur la variété et permettent aux élèves d'apprendre de manière pratique ce dont ils auront besoin dans leur vie professionnelle.

### Apprendre de manière moderne

Le « Lycée des sciences naturelles et agricoles » met l'accent sur l'environnement naturel et la diversité dans son offre scolaire. « Le LTA offre beaucoup de possibilités et, en plus de sa réputation d'école pour les futurs agriculteurs et horticulteurs, c'est un lycée qui propose de nombreuses autres formations professionnelles et des matières variées », explique Manon Roemen. Équipées de tableaux blancs

et d'écrans, les salles de classe permettent de combiner médias traditionnels et modernes, ce qui rend les cours plus interactifs et plus dynamiques. Grâce au projet « one2one », en coopération avec le ministère de l'Éducation, tous les élèves du cycle inférieur reçoivent des iPads qui leur permettent de faire des recherches et de les projeter directement sur les écrans. Les cours magistraux deviennent ainsi des espaces d'échanges et d'interactions dynamiques. Après avoir complété les classes de 7G, 6G et 5G, à vocation générale, les élèves peuvent suivre d'autres formations dans d'autres écoles, ou, au sein du LTA, sont orientés soit vers l'une des nombreuses filières professionnelles dans les domaines de l'agriculture, de l'environnement naturel, de l'horticulture ou de la mécatronique, soit choisissent la section des sciences naturelles, axée sur la biologie, la chimie et l'écologie, selon le régime technique. « La section des sciences naturelles constitue d'ailleurs sur ce niveau notre seule et unique section et elle a vocation à préparer les élèves à poursuivre des études spécialisées dans ces domaines ou à travailler en laboratoire ou en entreprise dans ces secteurs d'activités », explique Manon Roemen. À côté des filières professionnelles, la spécialisation a sa place naturelle dans l'offre du LTA et constitue également une alternative passionnante aux formations que l'on peut suivre en parallèle à une activité d'emploi.

### Créer des relations de confiance

De manière générale, un grand avantage du LTA, c'est la taille de ses classes – la plupart du temps petites et bien rodées – ce qui garantit un encadrement optimal et un contact direct entre les élèves et le personnel enseignant. « Les élèves ne sont pas traités comme des anonymes à l'école et, en règle générale, les classes du cycle inférieur gardent les mêmes enseignants, dans un souci de continuité », explique l'enseignante. Dès le premier jour, les élèves de Gilsdorf sont accompagnés par des équipes professionnelles qui les aident à s'orienter et à surmonter les obstacles de la vie scolaire. L'apprentissage est complété par des ateliers pratiques, par exemple en horticulture, en travail du bois et du métal, pendant les heures de cours, ainsi que par un stage d'une semaine et des activités extra-scolaires (Makerspace, sports, arts) – tout ce que le LTA peut offrir à ses élèves.

---

Das neue Gebäude des LTA kann bis zu 800 Schülerinnen und Schüler aufnehmen.

Le nouveau bâtiment du LTA peut accueillir jusqu'à 800 élèves.

---

# Neuheiten im Ausbildungsbereich/ Nouvelles formations

DT-ML – Techniker in der Land- und Baumaschinenmechatronik /  
DT-ML – Diplôme de technicien –  
mécatronicien de machines  
et d'engins agricoles



Deutsch

eben der dreijährigen Gesellen-  
ausbildung in den Bereichen  
Land- und Baumaschinenme-  
chatronik sowie Nutzfahrzeugmechatronik  
bietet das LTA seit diesem Schuljahr ebenfalls  
die Ausbildung zum Techniker in der Land- und  
Baumaschinenmechatronik an. Die Techniker-  
Ausbildung wird im dualen System ausgeführt,  
sprich in einer Kombination aus Lehrvertrag in  
einem Betrieb und den Stunden in der Schule,  
und die Schüler besuchen die Ausbildung nicht  
während vier Jahren, sondern erst ab 2ème für  
insgesamt zwei Jahre.

Die Idee ist es, eine spezialisierte Weiterbil-  
dung anzubieten. „*Da die Maschinen immer  
komplexer werden, wird auch die Diagnostik  
anspruchsvoller, deshalb geht es in der Ausbil-  
dung viel in Richtung Diagnose komplexer Sys-  
teme, Elektrik und Elektronik, Hydraulik,  
Elektrohydraulik und Druckluftbremsanlagen,  
wie sie bei vielen landwirtschaftlichen Maschi-  
nen und Geräten zu finden sind*“, erklärt Lehrer  
Jan Even. Da nicht nur „hauseigene“ DAP-  
Absolventen zur Techniker-Ausbildung zuge-  
lassen werden, findet im ersten Semester eine  
gemeinsame „mise à niveau“ statt.

## Die Voraussetzungen:

- > starkes Interesse an komplexer Technik
- > Motivation für stetige Weiterbildung
- > handwerkliches Geschick
- > Verantwortungsbewusstsein  
und Zuverlässigkeit

Français

côté du diplôme d'aptitude pro-  
fessionnelle mécatronicien de  
machines et d'engins agricoles et du  
diplôme d'aptitude professionnelle mécatroni-  
cien de véhicules utilitaires, le LTA propose,  
depuis cette année, un diplôme de technicien  
mécatronicien de machines et d'engins agricoles.  
La formation de technicien est réalisée selon le  
système dit dual, c'est-à-dire en combinant un  
contrat d'apprentissage dans une entreprise et  
des cours à l'école. Les élèves ne suivent pas une  
formation d'une durée de quatre ans, mais de  
deux ans au total, à partir de la classe de 2<sup>e</sup>.

L'idée est de proposer une formation ulté-  
rieure spécialisée. « *Comme les machines  
deviennent de plus en plus complexes, le diagnostic  
plus exigeant, notre formation est axée sur le  
diagnostic de systèmes complexes, l'électricité et  
l'électronique, l'hydraulique, l'hydraulique élec-  
trique et les systèmes de freinage à air comprimé,  
comme on en trouve sur de nombreuses machines  
et appareils agricoles* », explique l'enseignant  
Jan Even. Cette formation de technicien est  
également ouverte à des personnes n'ayant pas  
fréquenté le LTA, une mise à niveau commune  
est proposée au premier semestre.

## Conditions préalables:

- > intérêt marqué pour les techniques  
complexes
- > envie de continuer à se former
- > habileté manuelle
- > sens des responsabilités et fiabilité



Deutsch

Im September startet im LTA eine neue Version der Ausbildung mit Fokus auf die Betriebsleitung im Gemüsebau. Die Ausbildung wird im kommenden Schuljahr von drei auf zwei Jahre reduziert und als Erwachsenenbildung im dualen System angeboten. Dabei steht eine Veränderung besonders im Vordergrund, denn diese wird den Bedürfnissen auf dem Markt gerecht, wie die Verantwortliche des Bereiches Gemüsebau, Susanne Hartmann, verrät: *„Vorher mussten die Schüler jeweils drei Tage pro Woche in den Unterricht, künftig soll dies aber nur noch im Winter so bleiben, wenn weniger Arbeit da ist, und im Sommer sollen sie nur noch zwei Tage die Woche zur Schule. Damit kommen wir den Betrieben entgegen und vereinfachen die Zusammenarbeit.“*

Während im thematisch passenden DAP der Fokus komplett auf dem Gemüsebau liegt, ist die Technikerausbildung zweigeteilt: Die Hälfte des Programms widmet sich auch den hier gelehrteten Kompetenzen und Fachwissen zu Produktionsplanung, Kulturtechnik und Vermarktung von Gemüse, während die andere Hälfte die Betriebswirtschaft lehrt. In den Kursen lernen die Schüler all das, was sie später als Betriebsleiter auch wissen müssen. Das spätere Arbeitsfeld kann dabei auch in der Führung eines Zweiges von bereits bestehenden Betrieben ausgeführt werden.

### Die Zugangskriterien:

- > eine abgeschlossene DAP-Ausbildung im Gemüsebau oder einem anderen „grünen Beruf“
- > Erfahrung in einem Gemüsebau-Betrieb oder



- z. B. ein Studium in einem ähnlichen Bereich
- > Quereinsteiger müssen einen Antrag auf Zulassung beim Amt für Berufsbildung „Service de la Formation professionnelle (SFP)“ stellen.

Français

En septembre, le LTA lancera une nouvelle édition de cette formation, axée sur la gestion d'entreprise dans le domaine du maraîchage. À partir de l'année prochaine, elle sera proposée sur deux ans sous forme de formation continue pour adultes, selon le système dual, en alternance. *« Ce changement est particulièrement important, car il répond aux besoins du marché »,* explique Susanne Hartmann, responsable du domaine du maraîchage. *« Avant, les élèves devaient suivre les cours trois jours par semaine, mais à l'avenir, ce sera seulement le cas en hiver, lorsqu'il y a moins de travail. En été, ils n'iront à l'école que deux jours par semaine. Ainsi, nous tendons la main aux entreprises et simplifions la coopération. »*

Si, comme son nom l'indique, le DAP en maraîchage est axé sur la culture maraîchère, la formation de technicien comprend deux volets : la moitié du programme est consacrée à l'acquisition des compétences et des connaissances spécialisées en planification de la production, techniques de culture et commercialisation de légumes, tandis que l'autre moitié porte sur la gestion d'entreprise. En cours, les élèves apprennent tout ce dont ils auront besoin plus tard en tant que chefs d'entreprise. Un autre débouché pourrait être la gestion d'une succursale d'une entreprise déjà établie.

### Critères d'admission:

- > avoir complété une formation DAP en horticulture ou dans un autre « métier vert »
- > expérience dans une entreprise maraîchère ou p.ex. études dans un domaine similaire
- > les personnes ayant suivi un autre parcours scolaire ou venant d'autres horizons professionnels doivent déposer une demande d'admission auprès du Service de la Formation professionnelle (SFP).

## DT-HP – Techniker im Garten- und Landschaftsbau/ DT-HP – Diplôme de technicien en horticulture et aménagement paysager

Deutsch

Ab September wird im LTA wieder eine Techniker-Ausbildung für Garten- und Landschaftsbau angeboten. Die früher bereits im Gymnasium vorhandene Berufsrichtung wird jetzt jedoch fachspezifisch. „Bei den Betrieben herrscht ein großer Bedarf nach Leuten, die Führungspositionen übernehmen können und so das Bindeglied zwischen Arbeitgeber oder Planungsbüro und den Arbeitern auf der Baustelle darstellen“, erklärt Eike Jablonski, Präsident der Arbeitsgruppe „Neue Techniker Ausbildung im Landschaftsgartenbau“.

Die Ausbildung an sich ist dabei sehr breit gefächert und vor allem zukunftsorientiert, denn Nachhaltigkeit und Umweltschutz rücken auch in der Landschaftsgestaltung immer weiter in den Vordergrund. „Es wird viel um digitale Technik gehen, Planung am Computer und um das nötige Wissen zu Themen wie Klimawandel oder Trockenheit“, so Jablonski. Das A und O für den Beruf, dessen Früchte auch in mehreren Jahrzehnten noch Bestand haben sollen, ist die Pflanzenkenntnis, daneben spielen aber auch Umweltschutz und Technologie eine große Rolle in der Ausbildung, genau wie ein Verständnis für die Grünplanung von Stadtteilen, Gärten oder Parks. Wichtig ist auch der Umgang mit Kunden, die Öffentlichkeitsarbeit und die Mitarbeiterführung. Als Voraussetzung für die Ausbildung gilt ein abgeschlossener DAP als Baumschul- und Landschaftsgärtner, „Pépinieriste-Paysagiste“ oder in einem anderen grünen Bereich, sowie die ansonsten geltenden gesetzlichen Zugangsbestimmungen.

### Die Berufsoptionen:

- > Stelle bei Landschaftsarchitekten
- > Stelle in sozialen Institutionen
- > Stelle bei Kommunen oder öffentlichen Institutionen
- > Stelle bei privaten Unternehmen
- > Weiterbildung durch fachspezifische Studien



Français

À la rentrée, le LTA proposera à nouveau un diplôme de technicien en horticulture et aménagement paysager. La filière professionnelle sera désormais plus spécialisée. « Les entreprises ont un besoin élevé de personnes capables d'assumer des postes de direction et d'assurer ainsi le lien entre l'employeur ou le bureau d'études et les ouvriers sur les chantiers », explique Eike Jablonski, responsable du groupe de travail « nouvelle formation de techniciens en aménagement paysager ».

La formation est très variée et orientée vers l'avenir, car la durabilité et la protection de l'environnement jouent un rôle de plus en plus important dans le domaine de l'aménagement paysager. « Les techniques numériques, la planification sur ordinateur et les connaissances sur des sujets tels que le changement climatique ou la sécheresse sont abordées au cours de cette formation », explique Eike Jablonski. La connaissance des plantes reste essentielle, mais la protection de l'environnement et la technologie jouent également un rôle important dans la formation, tout comme l'aménagement d'espaces verts dans des quartiers urbains, des jardins ou des parcs, ainsi que la relation avec la clientèle, les relations publiques et la gestion du personnel. Pour pouvoir être admis à cette formation en alternance, il faut avoir complété un DAP de Pépinieriste-Paysagiste ou d'un autre métier vert et respecter les conditions légales d'admission.

### Débouchés professionnels:

- > Emploi auprès d'architectes-paysagistes
- > Emploi auprès de structures sociales
- > Emploi auprès de communes ou d'administrations publiques
- > Emploi dans des entreprises
- > Études spécialisées



AKTIOUN

GIELT BAND

# HEI DIERFT DIR PLÉCKEN!

D'“Gielt Band“ ass eng Aktioun vum Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung an dem Syvicol. **Ass een Uebstbam mat engem giele Band markéiert, dann ass d'Plécke fir den eegene Bedarf erlaabt**, jo esouguer erwünscht. An dat gratis. Zil ass et vun deene villen ongenotzten Uebstbeem ze profitéieren an sech ze zerwéieren.

*Mir sinn Antigaspi an Dir? Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung!*



Zerwéiert Iech!



antigaspi.lu



SYVICOL

Syndicat des Villes et  
Communes Luxembourgeoises



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



# Der starke Partner für Landwirte

Le partenaire précieux des agriculteurs



Mit rund 1.500 Mitgliedern und Sitz in Colmar-Berg ist der Maschinen- und Betriebshilfsring (MBR) Luxemburg die größte landwirtschaftliche Genossenschaft im Land.

Forté d'environ 1.500 membres, l'association agricole « MBR Lëtzebuerg (Maschinen- und Betriebshilfsring) », sise à Colmar-Berg, est la plus grande coopérative agricole du pays. — Lire p.58

**i** [www.mbr.lu](http://www.mbr.lu)

Deutsch

Als Interessenvertretung der Bauern, Winzer und Gärtner wurde der Maschinen- und Betriebshilfsring 1972 gegründet und bietet seinen Mitgliedsbetrieben umfangreiche Serviceleistungen. Hierzu zählt zum Beispiel die Betriebshilfe im Krankheits-, Urlaubs- oder Todesfall, bei Mutterschafts- und Elternurlaub oder Weiterbildung. Aktuell sind vier Vollzeitkräfte und ca. 80 nebenberufliche Betriebshelfer im Einsatz, um die Mitglieder bei Bedarf zu vertreten. In Kooperation mit Versicherungen werden diverse Absicherungen rund um Krankheit, Urlaub, Maschinen und Gruppen angeboten.

### **Maschinen-Vermittlung, Weiterbildungen und Recycling**

Außerdem profitieren die Mitgliedsbetriebe des MBR von der kostenfreien Vermittlung oftmals teurer Maschinen. Die Genossenschaft veranstaltet zusätzlich ein Weiterbildungsprogramm mit jährlich rund 50 Kursen. Ergänzend zu den Weiterbildungen vor Ort werden Kurse am Weinbauinstitut in Remich, in der Ackerbauschule in Gilsdorf sowie Online-Kurse angeboten. Die große Angebotspalette wird pro Jahr von ca. 1000 Teilnehmern besucht. Auch das Recycling landwirtschaftlicher Abfälle ist ein wichtiges Tätigkeitsfeld des MBR. Derzeit arbeiten auf der Geschäftsstelle in Colmar-Berg fünf Angestellte, die sich auf die



komplexen Fragen von Landwirten spezialisiert haben. Ob Spritzkurse für Winzer, die Hufpflege der Kühe, das Freischalten der Antennendaten des GPS-gesteuerten Lenksystems beim Katasteramt und die Herausgabe der benötigten SIM-Karten von POST Telecom oder das aktuelle Verrechnungsheft mit Richtpreisen der Landwirtschaft – die Anliegen sind so facettenreich wie die Landwirtschaft selbst.

**DE** Stand auf der Foire Agricole – 50 Jahre Maschinenring landwirtschaftliche Genossenschaft

Eine gute Gelegenheit, den Service des Maschinen- und Betriebshilfsrings MBR einmal kennenzulernen, bietet der Stand auf der Foire Agricole in Ettelbrück am 01-03/07/2022 (siehe S.62). Hier informiert der MBR über sein breitgefächertes Angebot für Bauern, Gärtner und Winzer und demonstriert seine vielseitigen Maschinen. Der Maschinenring Luxemburg feiert in diesem Jahr sein 50-jähriges Bestehen und hat daher einige besondere Aktivitäten geplant. Unter anderem steht im November auch eine Feier für die Mitgliedsbetriebe auf dem Programm.



80 aidants sont au service des membres de l'association.

80 Betriebshelfer sind im Einsatz, um die Mitglieder bei Bedarf zu vertreten.



Français

ondée en 1972 pour représenter les intérêts des agriculteurs, des viticulteurs et des maraîchers, l'association MBR Lëtzebuerg propose un large éventail de services à ses membres : du soutien aux exploitations en cas de maladie, de congé ou de décès, de congé maternité ou parental ainsi que des formations continues. Actuellement, quatre personnes employées à temps plein et environ 80 aidants occasionnels sont au service des membres de l'association, afin de les représenter en cas de besoin. En coopération avec des compagnies d'assurances, l'association propose plusieurs types de protection autour des thématiques suivantes : maladie, congé, machines et groupes.

### **Mise à disposition de machines, organisation de formations continues et recyclage**

Les entreprises membres de l'association peuvent bénéficier d'une mise à disposition gratuite de machines, souvent onéreuses. De plus, l'association propose un programme de formation continue comprenant une cinquantaine de formations chaque année. En complément de ces formations continues sur le terrain, des formations sont également proposées à l'Institut viti-vinicole de Remich, au Lycée technique agricole à Gilsdorf et en ligne. Environ 1 000 participants profitent de ce large éventail d'activités de formation chaque année. Le recyclage des déchets agricoles est également un domaine d'activité important pour l'association. Actuellement, au siège à Colmar-Berg, cinq salariés spécialisés répondent

aux questions complexes des agriculteurs : formations en pulvérisation destinées aux viticulteurs, soin des sabots des bovins, activation des données des antennes du système de guidage par GPS auprès du service du cadastre, remise des cartes SIM nécessaires de Post Telecom ou liste actualisée des prix indicatifs des services agricoles – la variété des questions reflète la grande diversité du monde agricole.

### **FR** Stand MBR à la Foire agricole – 50e anniversaire de l'association agricole

Le stand à la Foire Agricole d'Ettelbruck qui a lieu du 01 au 03/07/2022 (lire page 62) offre une excellente occasion aux visiteurs de découvrir les services de l'association agricole MBR (Maschinen- und Betriebshilfsring) Lëtzebuerg. L'association y donnera des informations sur la diversité des services qu'elle propose aux agriculteurs, jardiniers et viticulteurs. Elle y présentera également des machines polyvalentes. Cette année, à l'occasion de son 50e anniversaire, l'association MBR a prévu quelques activités spéciales, notamment une fête pour les exploitations membres au mois de novembre.



# KENNEN SIE SCHON UNSERE BIO-DIVA?

**BiOG**

DIE  
**BIO  
DIVA**



Für mehr Vielfalt und Leben  
im Boden, in Flora und Fauna.

[www.bio-diva.lu](http://www.bio-diva.lu)

# Naturelle et cohérente

D'LUGA, natierlech a kohärent

Français

L'exposition horticole nationale LUGA – Luxembourg Urban Garden 2025 a la vocation d'ouvrir une porte à l'agriculture urbaine et à l'alimentation régionale: deux thèmes qui sont aussi chers au président du Conseil d'administration de l'asbl LUGA, Gerber van Vliet.

**GUDD!:** La LUGA – Luxembourg Urban Garden s'inscrit dans une tradition des expositions agricoles et horticoles qui, organisées à partir des années 1850 par le Cercle agricole et horticole, investissaient la Ville de Luxembourg. Dans quelle mesure la dualité entre agriculture et horticulture rythme-t-elle aussi le projet LUGA ?

**Gerber van Vliet:** Grâce au soutien financier de la Ville de Luxembourg et du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, la LUGA – Luxembourg Urban Garden dispose de deux partenaires de choix qui représentent à merveille ces deux volets. Si, de nos jours, l'agriculture et l'horticulture ne sont plus aussi visibles dans la ville de Luxembourg, ces deux secteurs rythmaient jadis la vie des citoyens. L'approvisionnement alimentaire exigeait de la part des citoyens du temps et des ressources. Le fruit de leur travail fut présenté aux foires et aux expositions agricoles et horticoles. Et la foire annuelle de la Schueberfouer ne fut-elle pas jadis une plaque tournante incontournable entre producteurs et consommateurs ? Avec l'exposition LUGA – Luxembourg Urban Garden en 2025, nous voulons précisément nous inscrire dans cette longue tradition.

**Une tradition d'avenir qui réclame de plus en plus un retour aux sources, voire une « agrarisation de la ville ». Comment le projet LUGA – Luxembourg Urban Garden peut-il donner un coup de fouet à l'agriculture urbaine ?**

Si l'on veut vivre l'économie circulaire, les aliments doivent être produits là où ils sont consommés. À l'image de l'apiculture urbaine, des concepts comme l'aquaponie, le *rooftop-farming* ou le *container-farming* permettent à la production alimentaire de faire son entrée joyeuse dans les villes.

**Vous êtes coordinateur du Plan d'action national de promotion de l'agriculture biologique PAN-BIO 2025. Comment les éléments du PAN-BIO 2025 peuvent être implémentés dans le projet LUGA ?**

L'agriculture est un terme qui se compose des éléments « agri » et « culture ». Grâce à la domestication des animaux et la culture des plantes, l'homme est devenu sédentaire. Dans les premières agglomérations, une vie culturelle a pu prendre naissance. L'agrandissement des agglomérations allait de pair avec une diversification des métiers qui, par la suite, avait comme effet pervers un clivage entre la production et la consommation. Rapprocher le producteur du consommateur, tel est plus que jamais notre credo. En ce sens, la LUGA – Luxembourg Urban Garden constitue une formidable opportunité pour contribuer à un changement de mentalités. En tant que coordinateur du PAN-BIO 2025, je salue le fait que la LUGA – Luxembourg Urban Garden soit un projet sans pesticides : c'est naturel et cohérent.



Gerber van Vliet

Président du Conseil  
d'administration de l'asbl LUGA

President vum Verwaltungsrot  
vun der a.s.b.l. LUGA

### Lëtzebuergesch

**D**éi national Gaardeschau LUGA – Luxembourg Urban Garden 2025 eegent sech fir eis d'stättesch Landwirtschaft an déi regional Ernährung méi no ze bréngen. Dëst sinn och zwee wichteg Theeme fir de Gerber van Vliet, de President vum Verwaltungsrot vun der a.s.b.l. LUGA.

**GUDD!: D'LUGA – Luxembourg Urban Garden reit sech an an d'Traditioun vun Ausstellungen iwwer den Aker- a Gaardebau, déi ab den 1850er Jore vum Cercle agricole et horticole an der Stad Lëtzebuerg organiséiert goufen. A wéi wäit bestëmmt dës Dualitéit vun Aker- a Gaardebau och de Projet LUGA?**

**Gerber van Vliet:** Dank der finanzieller Ënnerstëtzung vun der Stad Lëtzebuerg an dem Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung kann d'LUGA – Luxembourg Urban Garden op zwee staark Partner zielen, déi dës béid Volete kloer verrieden. Och wann hautdesdaags den Aker- a Gaardebau an der Stad Lëtzebuerg net méi esou siichtbar sinn, esou hunn dës zwee Secteuren de Liewensrhythmus vun de Stater Leit deemools bestëmmt. D'Versuergung mat Liewensmëttel huet d'Bierger Zäit a Ressourcë kascht. D'Resultat vun hirer Aarbecht gouf op de Foiren an Ausstellungen iwwert d'Landwirtschaft an de Gaardebau presentéiert. A war déi alljärelech Schueberfouer zu där Zäit net och eng onëmgängelech Dréischeif tëschent de Produzenten an de Konsumenten? 2025 wëlle mer mat der Gaardeschau LUGA – Luxembourg Urban Garden eeben un dës laang Traditioun uknäppen.

**Eng Traditioun mat Zukunft, déi ëmmer méi e Retour aux sources verlaangt, jo**

**esouguer den Anzuch vun der Landwirtschaft an d'Stied. Wéi kann de Projet LUGA – Luxembourg Urban Garden der Entwécklung vum Akerbau am urbane Raum ënnert d'Äerm gräifen?**

Wa mer wëllen d'Kreeslafwirtschaft liewen, da musse mer d'Liewensmëttel do produzéieren, wou se och konsuméiert ginn. Nom Virbild vun der Hunnegproduktioun am stättesche Raum sinn et Konzepter ewéi Aquaponik, „rooftop-farming“ oder „container-farming“, déi et der Liewensmëttelproduktioun wäerten erlaben an de Stied u Buedem ze gewannen.

**Dir sidd Koordinator vum Nationalen Aktionsplang fir d'Fërderung vun der biologescher Landwirtschaft PAN-Bio 2025. Wéi kënnen d'Aspekter vum PAN-BIO 2025 an de Projet LUGA afléissen?**

De Begrëff Landwirtschaft setzt sech zesummen aus den Elementer „Land“ a „Wirtschaft“. Doduerch datt de Mënsch ugefaangen huet Déieren ze zämen, a Planzen ze zillen, gouf e sesshaft. An den éischte Siidlung konnt e kulturellt Liewen entstoen. Wéi duerch de Wuesstem vun den Uertschaften d'Beruffswelt sech diversifizéiert huet, hat dat an der Folleg de perversen Effet vun enger Entfriemung tëschent der Produktioun an der Consommation. Et ass méi ewéi jee ons Iwwerzeegung, datt mer de Produzent an de Konsument erëm musse beienee féieren. An dësem Sënn ass d'LUGA – Luxembourg Urban Garden eng formidabel Geleeënheet, fir zu engem Mentalitéitswiessel bäizedroen. Als Koordinator vun der PAN-Bio 2025 begrëissen ech de Fait datt d'LUGA – Luxembourg Urban Garden e Projet ass ouni Pestiziden: natierlech a kohärent.



# Une tradition d'avenir

Eng Traditioun mat Zukunft



Cette année, retrouvez la Foire Agricole organisée par la Ville d'Ettelbruck du 1<sup>er</sup> au 3 juillet.

Dëst Joer ass d'Foire Agricole (vun der Gemeng Ettelbréck organiséiert) vum 1. bis 3. Juli.



**FAE**  
[www.fae.lu](http://www.fae.lu)

**Français**

Les crises actuelles renforcent la conscience de l'importance d'une production agricole locale. Tous les jours, les agriculteurs contribuent à la production de denrées alimentaires. L'agriculture luxembourgeoise a une longue tradition : lors de la foire agricole 2022, les partenaires et exposants en profiteront pour faire une rétrospective et montrer comment la filière agricole va se développer à l'avenir pour répondre aux exigences futures. Quatre grands anniversaires seront fêtés à la foire 2022.

**Lëtzebuergesch**

Déi aktuell Krise stäerken d'Bewosstsinn, wéi wichteg eng staark regional Landwirtschaft ass. D'Landwirtschaft suergt Dag fir Dag fir d'Produktioun vun onse Liewensmëttel. An déi Lëtzebuerger Landwirtschaft huet eng laang Geschicht: Op der Foire 2022 profitéieren d'Partner an d'Aussteller aus deem esou wichtege nationale Secteur, fir zréckzekucken op hir laang Traditioun a fir gläichzäiteg ze weisen, wéi déi landwirtschaftlech Filière sech an Zukunft entwéckelt fir den Erausforderunge vu muer an iwermuer gerecht ze ginn. Net manner wéi véier grouss Anniversairé ginn dëst Joer op der Foire gefeiert.



## Les produits régionaux / Sou schmaacht Lëtzebuerg

La demande de produits régionaux est en croissance. Le marché des produits régionaux permettra aux visiteurs de rencontrer les producteurs et d'acheter leurs multiples produits. Lors de séances de dégustations, les producteurs présenteront leur large gamme de produits. Laissez-vous séduire par la grande qualité des produits locaux et régionaux – Le Luxembourg a du goût!

Wéi schonn ufangs ënnerstrach, gi regional a lokal Produkter ëmmer méi gefrot. Um Produzentemaart ka jiddwereen eis gutt Produkter vun hei kenneléieren an natierlech och kafen. Bei speziellen Degustatiounsseance sinn d'Produzenten op der Plaz, fir lech ze beroden an déi grouss Produktpalett virzestellen. Loosst lech vun der grousser Qualitéit vun de lokalen a regionale Produiten iwwerzeegen – Sou schmaacht Lëtzebuerg!

## L'USAL fête ses 100 ans 100 Joer Klengdéieren- zuucht zu Lëtzebuerg (USAL)

L'USAL (Union des Sociétés avicoles du Grand-Duché de Luxembourg) regroupe depuis 100 ans les éleveurs de petits animaux tels que les poules, canards et lapins. Afin de fêter cet anniversaire rond, l'USAL présente un programme fabuleux dans le grand chapiteau de la foire avec, entre autres, une exposition de plus de 500 poules et lapins, ainsi qu'un jeu de l'oie géant. Pour tous les amateurs débutant en élevage, l'USAL présente un « starter kit » avec toutes les informations nécessaires quant à l'élevage.

D'USAL (Union des Sociétés avicoles du Grand-Duché de Luxembourg) regroupéiert zanter 100 Joer Ziichter vun de klengen Déieren wéi zum Beispill Hénger, Inten a Kanéngercher. Fir dee ronnen Anniversaire ze feieren, presentéiert d'USAL ee flotte Programm am groussen Zelt op der Foire, mat ënner anerem enger beandrocker Exposition vu 500 Hénger a Kanéngercher an engem grousser Gänsepill. A wien Ziichter wëll ginn, kritt bei der USAL déi néideg Informatiounen.



## Les robustes chevaux ardennais fêtent 101 ans au Luxembourg 101 Joer Lëtzebuenger Ardenner Studbook

Ça fait toujours plaisir de rencontrer les chevaux ardennais à la foire. Le cheval ardennais est un animal bien costaud et polyvalent qui a une longue tradition au Luxembourg. La race est menacée depuis des années. L'association Lëtzebuenger Ardenner Studbook regroupe les intérêts des éleveurs depuis plus de 100 ans maintenant. L'association présentera les concours à la foire et, bien sûr, le spectaculaire Derby de chevaux ardennais.

Et ass ëmmer erëm flott, op der Foire den Ardennerpäerd ze begéinen. Et ass eng robust a ganz villsäiteg Rass, déi zu Lëtzebuerg eng ganz laang Traditioun huet. Zanter Joren ass déi esou wäertvoll Rass bedreet, an zanter méi wéi 100 Joer setzt sech d'Organisatioun Lëtzebuenger Ardenner Studbook fir d'Interesse vun den Ziichter vum Ardennerpäerd an. Op der Foire Agricole presentéiert de Veräin d'Ardenner Päerd bei Concoursen an natierlech beim traditionellen Ardenner Derby, deen een net verpasse soll!

## 50 ans de vaches Limousines au Luxembourg 50 Joer Limousins- rannerzuucht zu Lëtzebuerg (ELBL)

Depuis 50 ans l'association ELBL (Éleveurs luxembourgeois de bovins limousins) regroupe les éleveurs de la race Limousine au Luxembourg: les premiers animaux ont été importés en 1972. Cet anniversaire mérite d'être fêté à la foire agricole! L'ELBL organise, avec CONVIS, un concours international avec plus de 200 animaux. À ne pas rater! D'ailleurs, la Limousine «Illusion» est la vache égérie de la FAE 2022. Suivez son parcours sur la page Facebook de la FAE.

Zënter 50 Joer vereent d'Organisatioun ELBL (Éleveurs luxembourgeois de bovins limousins) d'Ziichter vun der Limousin-Rasse hei am Land: déi éischt Déiere sinn 1972 op Lëtzebuerg importéiert ginn. Dat muss op der Foire Agricole gefeiert ginn, an dofir organiséiert den ELBL, zesumme mat CONVIS, ee groussen internationale Concours mat iwwer 200 Déieren, deen een net verpasse soll! Iwwregens ass d'Limousinskou „Illusion“ d'Maskottche vun der FAE 2022. Op der Facebooksät vun der FAE kënt Dir d'Geschicht vum Maskottchen entdecken!



## 50 ans MBR: l'entraide agricole au Luxembourg fête son anniversaire 50 Joer Maschinerenring zu Lëtzebuerg

Le MBR (Maschinenring) fête ses 50 ans. Depuis le début, cette organisation a coordonné l'entraide entre agriculteurs. Les travaux ont évolué avec la modernisation de l'agriculture et aujourd'hui le MBR présente tout un ensemble de services à la société, comme la collecte de déchets verts. Lors de la foire agricole, le MBR propose un programme de démonstration pour les enthousiastes de la technique agricole: tonneaux à lisier et ensileuses modernes seront présentés en direct.

De Maschinenring (MBR) feiert op der Foire säi 50. Anniversaire. Vun Ufank un huet dës wichteg Organisatioun déi géigesäiteg Hëllef tëscht de Bauere koordinéiert. Mat der Zäit hunn d'Aarbechten evoluéiert an d'MBR bitt nei Servicer un, vun deenen d'Gesellschaft als Ganzt profitéiert, wéi z. B. d'Sammele vu gréngem Offall. Op der Foire bitt den MBR ee Programm fir technikkbegeeschtert Leit un, déi sech op Virféierunge freeë kënnen, an zwar vun engem Oldtimer-Trakter bis zu enger moderner, GPS-gesteuerter Maschinn!

## Une excursion incontournable à réaliser avec votre famille et vos amis

La foire agricole est idéale pour une sortie en famille. Un programme riche en animations et en démonstrations sera présenté aux visiteurs de tout âge. L'exposition des machines agricoles fera bien sûr partie du riche programme de l'exposition. Des menus et boissons typiquement luxembourgeois seront préparés par les associations de la ville d'Ettelbruck ainsi que par les jeunes agriculteurs.

## Kommt mat ärer Famill a Frënn op Ettelbréck!

D'FAE ass den idealen Event fir ee Familljenausflug. D'Visiteure kréien dobäi een ofwiesslungsräiche Programm mat villen Animatiounen a Showen ugebueden, déi jiddereen begeeschteren, d'Kanner an och déi Erwuessen. Ee vun de villen Héichpunkten op der Foire ass d'Ausstellung vu Maschinnen – déi d'äerf natierlech net feelen. A kee bleift hongreg oder duuschtereg: fir Lessen an Drénke suergen d'Veräiner vun Ettelbréck, an och d'Landjuggend an d'Jongbaueren.



Centre d'exposition, rue du Deich,  
Ettelbruck  
01/07-03/07 – 9h-19h  
[www.fae.lu](http://www.fae.lu)

De nombreux parkings sont balisés  
et le service de navettes est assuré.  
Un programme «live» sera diffusé  
sur FAE TV lors de l'événement.

Parkméiglechkeete sinn  
op der Plaz gezeechent, an eng  
Busnavette ass disponibel.  
FAE TV sent live vun der Foire op  
[www.fae.lu](http://www.fae.lu).



# MIR VERSÉISSEN IECH D'LIEWEN



fro-de-bauer.lu

Eng Initiative vun der Lëtzebuenger Landjugend a Jongbaueren

# Är Froen



Vos questions

op / sur  
[www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu)

## DE Wie können Sie Lebensmittelverschwendung bei Ihren Events verhindern?

Aufgrund der steigenden Nachfrage seitens der Veranstalter von Events hat das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung eine Charta ausgearbeitet, die gleichzeitig als praktischer Leitfaden gilt, um sie bei der Bekämpfung der Lebensmittelverschwendung weiter zu unterstützen. Sie finden diese Charta auf unserem Internetportal: [www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu) unter der Rubrik „Wat maache mir“. Die Charta enthält Maßnahmen und Tipps, wie die Verschwendung von Lebensmitteln verhindert werden kann, die sich im Übrigen auch positiv auf das Budget der Veranstaltung auswirkt. Mithilfe dieser Charta, können Sie jetzt Ihre Lebensmittelressourcen bestmöglich verwalten. Sie enthält insgesamt zehn Empfehlungen für die Veranstaltung aller Arten von Events, bei denen Speisen am Tisch oder in Form eines Buffets serviert werden.

## FR Comment éviter le gaspillage alimentaire lors de vos événements?

Suite à une demande grandissante d'organiseurs d'événements, le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural a élaboré une charte, qui sert également de guide pratique, afin de les encourager davantage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette charte contient des mesures et astuces pour éviter le gâchis alimentaire; à savoir qu'une réduction du gaspillage alimentaire engendra également une réduction des dépenses budgétaires de vos événements. À l'aide de cette charte (à télécharger sur [www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu) dans la rubrique « Que faisons-nous ? »), qui comprend en tout dix recommandations concernant l'organisation de tous genres d'événements lors desquels sont servis des repas à table ou sous forme de buffet, vous pourrez dorénavant gérer au mieux vos ressources alimentaires.

**GUDD!** — #11.2022

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](mailto:info@ma.public.lu)  
[www.agriculture.public.lu](http://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 du Brand Studio  
Maison Moderne  
[www.maisonmoderne.com](http://www.maisonmoderne.com)  
[agency@maisonmoderne.com](mailto:agency@maisonmoderne.com)



**DIRECTION ARTISTIQUE**

Cassandra Bourtembourg

**MISE EN PAGE**

Monique Bernard (coordination)

**CHEFS D'ÉDITION**

Agathe Goisset et Muriel Dietsch

**PHOTOGRAPHIES COUVERTURES**

Eva Krins (Maison Moderne), Shutterstock

**TRADUCTIONS, CORRECTIONS**

Josette Dolar, Repères Communication

**PUBLICITÉ**

Maison Moderne  
(+352) 20 70 70-300  
[regie@maisonmoderne.com](mailto:regie@maisonmoderne.com)  
Tous droits réservés  
© MM Publishing and Media S.A.





- SINCE 1894 -



# Crèmes glacées & sorbets



- NOTRE GAMME COMPLÈTE -



CHOCOLAT



CAFÉ



VANILLE



FRAISE



CITRON



FRAMBOISE



MANGUE  
PASSION

SORBETS



- VOTRE LAITERIE COOPÉRATIVE LUXEMBOURGEOISE DEPUIS 1894 -





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