

# GUDO!

#13

Mieux s'informer, mieux consommer

Les vergers,  
un patrimoine à conserver

**Kiki  
Ricki**

Tutti  
Frutti



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

Wärmedämm-  
verbundsysteme



Dach +  
Dämmung

Elektro-  
arbeiten



Fenster,  
Türen + Tore

Neue Fassade



Outdoor-  
möbel

Garten- und  
Landschafts-  
arbeiten

Pflaster-  
arbeiten

Für Ihre Projekte  
stehen über 140  
Mitarbeiter bereit.

Ihr Plan. Unser Know-how.



Malerarbeiten | Fassadenarbeiten | Dämmung  
Trockenbauarbeiten | Bodenbelagsarbeiten  
Licht- & Spanndecken | Elektroinstallationen  
Schreinerarbeiten | Gardinen & Sonnenschutz  
Fenster, Türen & Tore | Garten- & Landschaftsbau

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

**SOMMAIRE**

**LU/DE**

- 4** Bongerten – en aussergeweinleche Patrimoine deen et z'erhale gëllt
- 12** Interview mam Claude Haagen
- 16** Fortbildung für Gemeinschaftsküchen
- 22** Iwwer de Summer richteg fir seng Hausdéiere suergen

**KIKI RICKI**

- 29** Tutti Frutti
- 38** Rezept: Erdbeersirup

**LU/DE**

- 42** 100 Jahre nationale Herdbuchführung in Luxemburg
- 46** Lokal landwirtschaftlech Produktiounen ginn encouragéiert
- 50** Domaines Vinsmoselle: En neien Direkter mat neie Visiounen
- 54** Für produktivere Parzellen in der Landwirtschaft
- 60** D'Foire Agricole feiert hir 40 Joer

**KONTAKTE**

- 66** Är Froen

**FR**

- Les vergers, un patrimoine exceptionnel à conserver
- Interview de Claude Haagen
- Des formations pour les cuisines collectives
- Bien s'occuper de ses animaux de compagnie durant l'été

**KIKI RICKI**

- Tutti frutti
- Recette: sirop de fraise

**FR**

- Le registre d'origine de la race bovine a 100 ans
- Encourager la production agricole locale
- Domaines Vinsmoselle: un nouveau directeur pour de nouvelles perspectives
- Pour des parcelles agricoles plus performantes
- La Foire Agricole célèbre ses 40 ans

**CONTACTS**

- Vos questions



16



46



60

# Bongerten – en aussergewöhnliche Patrimoine deen et z'erhale gëllt

Les vergers, un patrimoine exceptionnel à conserver



D'Bongerten oder Uebstgäert sinn typesch fir eist Land. Si hunn hir Wichtigkeet, net nëmme fir eise Landwirtschaftleche Patrimoine, mee och fir d'Biodiversitéit. Dat ass och de Grond, firwat reegelméisseg Initiativen an d'Liewe geruff ginn, fir se z'erhalen.

Caractéristiques du pays, les vergers présentent un intérêt pour le patrimoine agricole, mais aussi pour la biodiversité. C'est pourquoi des initiatives voient régulièrement le jour pour garantir leur préservation. — Lire p.9

 [www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu), [www.regionalsaisonal.lu](http://www.regionalsaisonal.lu)  
[www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu](http://www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu)  
<https://eistuebstagemeis.lu/fr/produits/>

 [Lëtzebuenger Landesuebstbaueräin](#)



**Lëtzebuergesch** Cho säit éiweg spillen d'Bongerten eng wichteg Roll an de Lëtzebuenger Landwirtschaftlechen Traditiounen. Bis Mëtt vum 20. Joerhonnert war den Ubau vun Uebstbeem en Deel vun der Aktivitéit vun den Bauerenhäff déi hir eegen Uebstbongerten haten. D'Friichte goufen deemools entweder fir d'direkt Consumatioun gepléckt an am Keller gelagert oder a Kompott, Gebeess, Drëpp asw. transforméiert.

No an no hunn d'Akafsgewunnechte vun de Konsumente geännert an d'Agrikultur huet sech méi groussflächeg entwéckelt, wat och e Change-ment an der deeglecher Aarbecht vun de Bauere mat sech bruecht huet. D'Stréiebstwisen hunn de modernen, ëmmer méi grousser landwirtschaftleche Maschinnen, eng Partie vun hirer Plaz mus-sen iwwerloossen. An der zweeter Halschent vum 20. Joerhonnert huet sech den Import vu bëllegem Uebst besonnesch entwéckelt an d'Konsumenten hunn ugefaangen, méi Wäert op importéiert Uebst ze leeën, net zulescht wéinst hirem perfektem Ausgesinn an och dem Präis. Dat huet mat sech bruecht, datt d'Zuel vun den Uebstbeem zu Lëtzebuerg tëscht 1920 a 2020 ëm 80% zeréckgaangen ass. Den Haaptdeel vum lokalen Uebst gouf dann an de Brennereien transforméiert.

### Eng grouss Variétéit vu kultivéierte Friichten

Hautdesdaags ginn et zu Lëtzebuerg eng zéng professionell Uebstbaueren déi etlech Uebstzorten ubauen, éischtens Äppel a Bieren, mee och Kiischen, Quetschen, Mirabellen, Réngglotten, Äerdbier, Hamm-bier, Molbier, Kréischelen, Iess-Drauwen an déck Nëss. All dës Produktiounen erlaben et, en Eege-Versuerungsgrad vun 3% beim Iess-Uebst z'erreechen. Fir den Iess-Apel hu mir z.B. eng Ubauflech vun ongeféier 50 ha op eisem Gebitt mat ongeféier 20 verschidden Zorten.

Eng Rei Initiativë suergen dofir, dem Uebst aus de lokalen Uebstbongerte rëm méi Wäert ze verschafen, d'Produktioun eropzesetzen a schlussendlech d'kulinäresch Identitéit vu Lëtzebuerg ze behalen. Entreprises aus der Regioun veraarbechten d'Uebst zu Jusen an Äppelwäin, Gebeess oder gedréchent Friichten. Déi ganz beléifte Festivallen ronderëm Äppel oder Prommen eegen sech och gutt dofir, den Traditiounen op dësem Gebitt gréissere Wäert ze verschafen.

### D'Uebstproduktioun entwéckelen

De Schutz vun dësem natierleche Patrimoine läit enger Rei Acteuren a Veräiner wierklech um Häerz.

Genau dat ass de Fall beim Lëtzebuenger Landesuebstbauveräin. Dëse Veräin vu Produkture gouf 1894 zu Dikrech vun engem Grapp passionéierten Uebstbaueren an d'Liewe geruff. „An den 1879/80 an 1890/91-Jore waren d'Wantere bei eis besonnesch haart a vill Beem sinn zugronn gaangen. Esou gouf de Veräin gegrënnt fir d'futtis Beem z'ersetzen an neier unzeplanze mam Zil, den Uebstbau ze fërderen an esou d'eegen Uebstproduktioun z'ënnerstëtzen“, erklärt de Jean-Claude Muller, de President vum Landesuebstbauveräin. Am Ufank huet de Veräin de Leit Rotschléi iwwert d'Uplanze vun Uebstbeem ginn. No an no goufen da Verkaafsplazen ageriicht, fir d'Produktioun ze vermaarten. „Spéider gouf dann eng Verkafskooperative, d'Uebstzentral, gegrënnt. Aner Cooperativë koumen dobäi, fir d'Produktioun an d'Luucht ze dreiwen, wéi z.B. d'Vergers de Steinsel, déi säit engem hallwe Joerhonnert besteet“, erzielt de Jean-Claude Muller. Um Enn vun den 90er Joren ass d'Konzept vun der Rationaliséierung opgebléit, mat enger Virleift fir d'einheimescht Uebst, och op Niveau vun de Verkafsketten am Eenzelhandel. An et waren d'Membere vum Veräin déi den Image vum lokalen Uebst gefërdert an d'Produzenten an d'Geschäfte matenee verbonnen hunn. Am Moment verfollegt de Lëtzebuenger Landesuebstbauveräin dräi Ziler, an zwar: de Volume vun der Produktioun z'erhalen, de Produzenten déi néideg Mëttelen ze ginn, fir ënnert anstännege Konditiounen ze schaffen a schlussendlech, eng Berodungsstruktur fir Uebstbaueren z'entwéckelen.

### **D'Stréieubstwisen erhalen**

Stréieubstwisen oder Bongerte sinn natierlech Wisen, wou héichstammeg Uebstbeem no engem virdrun opgestallte Plang ugeplantz ginn. Fréier waren si d'Hauptquell fir d'Bierger mat Uebst ze versuergen. Si gehéieren och haut nach zu de charakteristeschen Elementer vu verschiddene vun eise schéinste Landschaften wéi deene vum Natur- & Geopark Mëllerdall. Et ass fir se z'erhalen an d'Uplanze vun héichstammegen Uebstbeem ze fërderen, datt de Projet „Natura 2000 verbënnt“ an d'Liewe geruff gouf. A well vill Uebst onbenutzt an de Bongerte leie bliwwen ass, huet den Natur- a Geopark Mëllerdall d'Plattform „Kierfchen“ (Bongerteplattform) gegrënnt. Zil ass, esou eng Liewensmëttel-Verschwendung ze bekämpfen an



d'Bierger z'encouragéieren, d'lokaalt Uebst ze konsuméieren.

De „Kierfchen“ bréngt Konsumenten a Besëtzer vu Bongerten zesummen. Leit, déi Loscht hunn, Uebst plécken ze goe wéi och Produzenten, déi bestëmmten Zorte sichen, kënnen gären eng Annonce dora schalten. Proprietären, déi de Leit hir Bongerte wellen zur Verfügung stellen, kënnen dat och dorop ukënnegen.

Op enger interaktiver Kaart ënnert *kierfchen.lu* kann een dës Bongerte ganz séier lokaliséieren. Si sinn allerdéngs nëmmen an de Membersgemenge vum Pilotage-Komitee vun Natura 2000 Mëllerdall ze fannen, d.h. zu Beafort, Bech, Bäerdref, Konsdref, Iechternach, Fëschbech, Hiefenech, Fiels, Noumer, Reisduerf, Rouspert-Mompech, der Gemeng Ärenzdall a Waldbëlleg.

D'Stréieubstwise spillen och eng wesentlech Roll am Erhale vun der Biodiversitéit. Déieren- a Planzenaarte fannen do nämlech e gönschtege Liewensraum. Den Ofstand tëscht de Beem bitt och de Kéi an de Schof d'Méiglechkeet, ze weiden, während Insekten a Vigel an der Vegetatioun gutt Liewensbedingongen an Ernierungs-Ressourcë fannen. D'Initiativë fir



---

Äppel sinn d'Uebst  
mat der gréisster  
Produktionsfläch  
zu Lëtzebuerg.

Les pommes  
sont les fruits  
bénéficiant de la  
plus grande surface  
de production au  
Luxembourg.

---



**10**

Unzuel vu professionellen  
Uebstbaueren zu Lëtzebuerg

**50 ha**

Produktionsfläch fir less-Äppel

**10 ha**

Produktionsfläch fir Quetschen,  
Kiischten, Mirabellen an Äerdbier

**3%**

Geschaten nationalen Eege-  
Versuerungsgrad bei Uebst

dës Flächen z'erhalen, hunn sech um Lëtzebuenger Gebitt multiplizéiert.

## D'Plécken op nationalem Niveau verschäerfen

D'Initiativ „Gielt Band“ vum Landwirtschaftsministère ass een Deel vum Kampf géint Liewensmëttel-Verschwendung. Si bitt Privatleit d'Méiglechkeet, sech Uebst fir hiren Eegebedarf an de Bongerten ze plécken. Wärend ufangs nëmme Gemenge-Grondstécker betraff waren, kënnen elo all Privatleit, Firmaen a Veräiner anere Persounen den Zougang zu hire Bongerten oder Beem erlaben. Et geet duer, wann de Besëtzer e gielt Band ëm d'Stämm wéckelt fir esou déi Beem ze markéieren, vun deenen ee plécke kann.

Op der Websäit *antigaspi.lu* ass eng Kaart ze fannen, op der een d'Gemengen déi matmaachen, einfach lokaliséiere kann. Do steet och, ob et sech ëm kommunal oder privat Bongerten handelt a wéi eng Uebstsorten et do ginn. D'Pléckzäit ass fir all Fruucht anescht (Äppel, Bieren, Prommen, Kiischten, Mirabellen asw.) a fänkt generell am Juni mat de Kiischten u fir Enn November mat den décken Nëss ofzeschléissen. Natierlech gëtt et do och eng Rei Reegelen déi ee follege muss, wéi net op d'Beem ze kloteren oder net méi wéi e gewësse Volumen Uebst ze plécken.



### LU Lëtzebuenger Landesuebstbauveräin – En Engagement vun 125 Joer gëtt geéiert

De Veräin „Lëtzebuenger Landesuebstbauveräin“ huet den 3. Mäerz 2023 am Cercle Cité säin 125-jorescht Bestoe gefeiert, an dat a Präsenz vun Experten aus der Branche an ëffentleche Perséinlechkeete wéi den Ierfgroussherzog Guillaume oder de President vun der Chamber, de Fernand Etgen. Wärend dem Owend hu verschidden Intervenanten eng Ried gehal an d'Importanz vun de lokale Bongerten a Beem ënnerstrach: de Jean-Claude Muller, Léon

Wietor, den Dr. Christian Scheer an den Direkter vun der Verwaltung vum techneschen Déngscht fir d'Landwirtschaft, de Marc Weyland. Si hunn d'Geschicht an zukünfteg Erausfuereungen esouwuel vun de Bongerten am allgemengen ewéi vum Veräin belicht, an d'Erausfuereunge vum Secteur ervirgestrach, wéi zum Beispill d'Bamkrankheeten, déi bewältegt musse ginn. Esouwuel beim lesse wéi och bei der Eierung stoung lokal Spezialitéiten am Vierdergrond.





Français

es vergers ont toujours eu une grande importance dans les traditions agricoles luxembourgeoises. Jusqu'à la moitié du 20<sup>e</sup> siècle, l'arboriculture faisait partie intégrante de nombreuses exploitations agricoles qui avaient leurs propres prés-vergers. À l'époque, les fruits étaient cueillis pour être consommés directement, conservés dans une cave ou transformés en compote, confiture, eau-de-vie, etc. Peu à peu, les habitudes d'achat des consommateurs ont changé et l'agriculture à grande échelle s'est développée, changeant le travail quotidien des fermiers. Les prés-vergers ont dû faire place aux machines agricoles modernes de plus en plus grandes. Durant la 2<sup>e</sup> moitié du 20<sup>e</sup> siècle, l'importation de fruits à bas prix s'est donc particulièrement développée, et les consommateurs ont commencé à privilégier les fruits importés en raison de leur

aspect parfait et de leur prix. Ainsi, le nombre d'arbres fruitiers à hautes tiges présents au Luxembourg a diminué de 80% entre 1920 et 2020. Les fruits locaux des vergers restants étaient alors en grande partie transformés dans les distilleries.

### Une grande variété de fruits cultivés

Actuellement, le Luxembourg compte sur son territoire une dizaine d'arboriculteurs fruitiers professionnels. Ces derniers cultivent de nombreuses espèces : en premier lieu des pommes et des poires, mais aussi des cerises, quetsches, mirabelles, reines-claude, fraises, framboises, myrtilles, cassis, groseilles, raisins de table ou encore des noix. L'ensemble des productions permet d'atteindre un taux d'autosuffisance estimé de 3% en matière de fruits de table. À titre d'exemple, une vingtaine de variétés de pommes de table sont cultivées sur une surface d'environ 50 ha dans notre région.

Plusieurs initiatives visent à valoriser les fruits des prés-vergers locaux, augmenter leur production et préserver l'identité culinaire luxembourgeoise. Des entreprises régionales transforment par exemple ces fruits en jus et cidres, en confitures ou encore en fruits séchés. Les festivals autour de la pomme et de la prune très populaires valorisent ces traditions.

### Développer l'arboriculture fruitière

Plusieurs acteurs et associations ont à cœur de protéger ce patrimoine. C'est le cas du Lëtzebuerger Landesuebstbaueräin. Cette association de producteurs a vu le jour à Diekirch en 1894 grâce à une poignée de passionnés d'arboriculture. « *Les hivers 1879-80 et 1890-91 ont été particulièrement rudes et de nombreux arbres ont péri. L'association a donc été créée pour replanter les arbres manquants et promouvoir l'arboriculture afin de favoriser l'autosuffisance et la production de fruits* », explique Jean-Claude Muller, président du Landesuebstbaueräin.

Au début, l'association donnait des conseils sur la plantation d'arbres fruitiers. Peu à peu, elle a mis en place des points de vente pour commercialiser les productions. « *Une coopérative de vente, la centrale du fruit, a ensuite été créée. Elle a été suivie par d'autres coopératives, de production cette fois, dont les Vergers de Steinsel qui existent depuis un demi-siècle* », raconte Jean-Claude Muller. À la fin des

années 90, le concept de régionalisation a fleuri, encourageant les enseignes de distribution à privilégier les fruits indigènes. Les membres de l'association ont donc promu l'image de marque des fruits locaux et connecté les producteurs et les commerces.

Aujourd'hui, trois buts sont poursuivis par le Lëtzebuurger Landesuebstbaueräin : maintenir le volume de production, donner les moyens adéquats aux producteurs pour travailler dans de bonnes conditions et développer une structure de conseils pour les arboriculteurs.

### Préserver les prés-vergers

Les prés-vergers sont des prairies naturelles où les arbres fruitiers à hautes tiges sont plantés selon un plan préalable. Autrefois, ils étaient la principale source d'approvisionnement en fruits des citoyens. Les prés-vergers comptent parmi les éléments caractéristiques de certains de nos paysages les plus beaux, comme ceux du Natur- & Geopark Mëllerdall. C'est pour préserver ceux-ci et favoriser la plantation d'arbres hautes tiges que le projet « Natura 2000 verbindet » a vu le jour.

Et puisque de nombreux fruits issus des prés-vergers locaux étaient inutilisés, le Parc Naturel & Géoparc Mëllerdall a créé la plateforme « Kierfchen » (Bongertenplattform) pour lutter contre le gaspillage alimentaire et encourager les citoyens à privilégier les fruits locaux. « Kierfchen » met en relation les consommateurs et les propriétaires de vergers. Les personnes souhaitant cueillir les fruits ainsi que les producteurs à la recherche de certaines variétés peuvent y publier leur annonce. Les propriétaires peuvent se manifester pour signifier que leur terrain est accessible. Une carte interactive disponible sur [kierfchen.lu](http://kierfchen.lu) permet de situer rapidement les prés-vergers qui se trouvent exclusivement dans les communes membres du comité de pilotage Natura 2000 Mëllerdall, à savoir Beaufort, Bech, Berdorf, Consdorf, Echternach, Fischbach, Heffingen, Larochette, Nommern, Reisdorf, Rosport-Mompach, Vallée de l'Ernz et Waldbillig.

Les prés-vergers jouent aussi un rôle essentiel dans la préservation de la biodiversité. Les espèces animales et végétales y bénéficient en effet d'un habitat favorable. La distance entre les arbres offre aussi la possibilité aux vaches et



10

Nombre d'arboriculteurs professionnels au Luxembourg

50 ha

Surface de production de pommes de table

10 ha

Surface de production de quetsches, cerises, mirabelles et fraises

3 %

estimation du taux national d'autosuffisance en termes de fruits de table pouvant être cultivés au Luxembourg



moutons de pâître, tandis que les insectes et oiseaux trouvent dans la végétation de bonnes conditions de vie et des ressources alimentaires. Les initiatives de protection de ces espaces et biotopes se sont multipliées sur le territoire luxembourgeois.

### Favoriser la cueillette au niveau national

L'initiative « Giel Band <sup>i</sup> » du ministère de l'Agriculture, qui s'inscrit dans la lutte contre le gaspillage alimentaire, offre la possibilité aux particuliers de cueillir des fruits dans les vergers pour leur consommation personnelle. Si au début, seuls les terrains communaux étaient concernés, toute personne privée, entreprise et association peut désormais autoriser l'accès à son verger, voire à son arbre. Il suffit pour cela aux propriétaires de placer un ruban jaune autour des troncs, pour indiquer les arbres sur lesquels la cueillette est autorisée.

Une carte disponible sur le site [antigaspi.lu](http://antigaspi.lu) permet de situer les communes participantes. Elle indique également s'il s'agit de vergers communaux ou privés et les variétés de fruits qui s'y trouvent. La période de cueillette est



propre à chaque fruit (pommes, poires, prunes, cerises, mirabelles, etc.) et débute généralement en juin avec les cerises pour se terminer en novembre avec les noix. Elle est bien sûr soumise à quelques règles, parmi lesquelles l'interdiction de grimper sur les arbres, ou la limitation de la cueillette à des quantités raisonnables.



### FR Lëtzebuenger Landesuebstbauveräin – 125 ans d'engagement mis à l'honneur

L'association « Lëtzebuenger Landesuebstbauveräin » a célébré ses 125 ans le 3 mars 2023 au Cercle Cité, entourée de professionnels du secteur et de personnalités publiques telles que le Grand-Duc Héritier Guillaume ou encore le Président de la Chambre des Députés, Fernand Etgen. Plusieurs interlocuteurs sont intervenus lors de cette soirée pour souligner l'importance des vergers et arbres locaux :

Jean-Claude Muller, Léon Wietor, ainsi que le Docteur Christian Scheer et le Directeur de l'Administration des services techniques de l'agriculture, Marc Weyland. Ils ont fait le tour sur l'historique de l'association, sur son futur et sur les défis de ce secteur, telles que sa durabilité et les maladies des arbres à combattre. Les spécialités locales ont été mises à l'honneur tant au niveau du repas que de la décoration.

Claude Haagen, Minister fir Landwirtschaft,  
Wäibau a ländlech Entwécklung

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

---



# De Lëtzebuenger Uebstbau entwéckelen

Développer la fruiticulture luxembourgeoise

Uebst a Bongerte stellen e wichtege Patrimoine zu Lëtzebuerg duer. De Minister Claude Haagen gëtt en Iwwerbléck iwwert déi aktuell Lag an d'Erausfuerrunge fir d'Zukunft vum Secteur.

Les fruits et les vergers représentent un patrimoine important au Luxembourg. Le ministre Claude Haagen dresse un état des lieux de la situation actuelle et présente les défis pour l'avenir de ce secteur. — Lire p.14

Lëtzebuergesch

## Wat sinn Är Prioritéite fir den Uebstbau?

Hei zu Lëtzebuerg hu mir Uebst vu ganz héijer Qualitéit an eis Bierger verlaangen och ëmmer méi Uebst aus eenheemescher Produktioun! D'Entwécklung vum Uebstbau an d'Diversifizéierung vun der Lëtzebuenger Landwirtschaft si virrangeg Erausfuerrungen.

Kuerzfristeg wëll ech de Produzenten hir Kader-Konditioune verbessern. Dat neit Agrargesetz dat a Kraaft trëtt, erhéicht d'Hëllef fir Investitioune substanzuell a gesäit extra Primme fir eng ëmwelt- a ressourcëschoonend Uebstproduktioun vir.

Den Zougang zum Waasser gëtt ëmmer méi vital fir eis Uebst- a Geméisbaueren. Dofir siche mir, an Zesummenaarbecht mam Ministère fir Ëmwelt, Klima an nohaltig Entwécklung an och der Wëssenschaft, innovativ Léisunge fir d'Späicherung an de Gebrauch vum Waasser z'optiméieren.

Schliisslech muss d'lokal Nofro stimuléiert an d'Iwwerliewe vun de Produzente geséichert ginn. Ech leeë grouse Wäert op d'Sensibiliséierungscampagne fir regional a saisonal Liewensmëttel aus kuerze Versuergungsketten.

## Ass dat de Gronn firwat de Landwirtschaftsminister Uebst a Schoule verdeelt a pedagogesch Visite bei Uebstbaueren organiséiert?

D'Zil vum „Schouluebstprogramm“, also dem Verdeele vun Uebst a Geméis an de Schoulen ass, déi jonk Leit dozou ze beweege, lokal ze consomméieren a sech méi gesond z'ernären. D'Erfaarung weist, datt

Visitte bei eise Produzenten de Kanner hëllefem, d'Hierkonft vun de Liewensmëttel ze verstoen an d'lokal Produite besser ze schätzen.

### **Wéi wichteg sinn d'Stréiebstwisen an d'Bongerte fir Lëtzebuerg?**

D'Stréiebstwisen stinn am Mëttelpunkt vun de kulinarischen Traditiounen vun eisem Land an der Schéinheet vun eise Landschaften. Si spillen och eng wichteg Roll beim Schutz vun der biologescher Vielfalt. D'intensiv Bongerte mat niddrege Stämm, déi fir d'Produktioun vun Dësch-Uebst bestëmmt sinn, spillen natierlech eng Roll bei der Versuerung mat Uebst, weesentlech fir eng gesond Ernierung. A schliisslech schafen dës Bongerten och Aarbechtsplazen. Mir hunn ongeféier zéng professionell Uebstbaueren zu Lëtzebuerg.

### **Klimatesch Ereegnisser wierken sech op d'Uebstproduktioun aus. Wéi eng Hëllef stinn de Produzenten do zur Verfügung?**

Déi gréisst Erausforderung fir den Uebstbau ass d'Upassung un de Klimawandel. D'Dréchent, d'Hëtzt, mee och de spéide Frascht oder d'Knëppelsteng bedroe reegelméisseg eis Uebstproduktioun.

Huele mir emol d'Beispiel vum Joer 2022, dat vun Hëtzt an Dréchent gepräägt war. Eis Uebstbaueren hu misse vill netzen, och wann si wossten, datt d'Waasser besonnesch wäertvoll an deier war. Am Ufank vun der Bléi kënnen e puer Stonne spéide Frascht d'Recolte scho vernichten. D'Wiederstationen vun der Administration des services techniques de l'agriculture miessen all dës Klimadonnéen a bidden dem Secteur e Fraschtwarndéngscht un, deen z. B. fir den Äerdbier-Ubau nëtzlech ka sinn.

E gudde Mëttel fir d'Friichte viru Knëppelsteng ze schützen, ass de Gebrauch vu speziellen Netzer déi iwwert niddregstämmeg Beem gespaant ginn. Fir esou eng Konstruktioun kënnen d'Produzenten Subsidë fir hir Investitiounen ufroen.

Ech encouragéieren och all Uebstbauer, seng Recolte géint Knëppelsteng a Spéitfrascht ze assuréieren, well de Staat subventionéiert d'Versécherungsprimme bis zu 65%.

Schlussendlech gräift de Landwirtschaftsministerium dem Secteur och ënnert d'Äerm wann et drëms geet, sech un d'Risikoe vun Klimawandel unzepassen, an dat duerch verschidde Pilotprojeten an aner Projeten an der Fuerschung, Innovatioun a Landwirtschaftsberodung.

---

*„Ech leeë grouse Wäert op  
d'Sensibiliséierungscampagne  
fir regional a saisonal  
Liewensmëttel aus kuerze  
Versuerungsketten.“*

—  
*«J'accorde beaucoup  
d'importance à nos campagnes  
de sensibilisation en faveur  
d'une alimentation  
régionale et de saison issue  
de circuits courts.»*

Claude Haagen

---

Français

### **Quelles sont vos priorités pour la fruiticulture ?**

Nous avons des fruits de très bonne qualité au Luxembourg et nos citoyens demandent de plus en plus des fruits issus de la production nationale ! Le développement de la fruiticulture et la diversification de l'agriculture luxembourgeoise sont des enjeux prioritaires.

À court terme, je souhaite améliorer les conditions-cadre des producteurs. La nouvelle loi agraire, qui entre en vigueur, augmente sensiblement les aides à l'investissement et prévoit des primes spéciales pour produire des fruits dans le respect de l'environnement et des ressources.

L'accès à l'eau devient de plus en plus vital pour nos producteurs de fruits et de légumes, voilà pourquoi nous cherchons des solutions innovantes visant à optimiser le stockage et l'utilisation raisonnée de l'eau, en collaboration avec le ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable et le monde scientifique.

Enfin, il faut stimuler la demande locale et assurer la pérennisation des producteurs. J'accorde beaucoup d'importance à nos campagnes de sensibilisation en faveur d'une

alimentation régionale et de saison issue de circuits courts.

### **Est-ce dans ce but que le ministère de l'Agriculture distribue des fruits dans les écoles et organise des visites pédagogiques chez les fruiticulteurs ?**

Le but du programme de distribution de fruits et légumes à l'école « *Schouluebstprogramm* » est d'inciter les jeunes à consommer local et à manger plus sainement. L'expérience montre que les visites chez nos producteurs aident les enfants à comprendre l'origine de la nourriture et à apprécier les produits locaux.

### **Quelle est l'importance des prés-vergers et des vergers pour le Luxembourg ?**

Les prés-vergers sont au cœur des traditions culinaires de notre pays et de la beauté des paysages. Ils jouent aussi un rôle essentiel dans la protection de la biodiversité. Les vergers intensifs à basses tiges, destinés à la production de fruits de table, jouent bien sûr un rôle dans l'approvisionnement en fruits, essentiels dans une alimentation saine. Enfin, ces vergers génèrent des emplois ; nous comptons une dizaine de fruiticulteurs professionnels au Luxembourg.

### **Les événements climatiques impactent les productions fruitières. Quelles sont les aides à disposition des producteurs ?**

Le plus grand défi de l'arboriculture fruitière

est de s'adapter au dérèglement climatique. La sécheresse, la chaleur, mais aussi le gel tardif ou la grêle menacent régulièrement la production fruitière.

Prenons par exemple l'année 2022, qui a été marquée par la chaleur et la sécheresse. Nos fruiticulteurs ont dû beaucoup arroser, sachant que l'eau est précieuse et onéreuse. En début de floraison, quelques heures de gels tardifs peuvent aussi anéantir la récolte. Les stations météorologiques de l'administration des services techniques de l'agriculture mesurent toutes ces données climatiques et offrent un service d'alerte au gel au secteur, utile par exemple pour la culture des fraises.

Un bon moyen pour protéger les fruits contre la grêle est l'emploi de filets paragrêle au-dessus des arbres basses tiges. Les producteurs peuvent bénéficier d'aides à l'investissement pour ces constructions.

J'encourage aussi chaque fruiticulteur à assurer ses récoltes contre la grêle et le gel tardif, car l'Etat subventionne ces primes d'assurance à hauteur de 65%.

Enfin, le ministère de l'Agriculture aide le secteur à s'adapter aux aléas du changement climatique, à travers divers projets de recherche, d'innovation, de conseils agricoles et des projets pilotes.

### **Votre fruit préféré ?**

Une pomme Gala bien croquante !







# Fortbildung für Gemeinschafts- küchen

## Des formations pour les cuisines collectives

Das Landwirtschaftsministerium bietet seit Februar dieses Jahres eine Fortbildungsmaßnahme für die Großküchen in den Gemeinden an. Getreu dem allgemeinen Bestreben gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zielt das Konzept darauf ab den Verbrauch von Nahrungsmitteln aus nachhaltiger und lokaler Produktion zu fördern.

Le ministère de l'Agriculture propose depuis février dernier une formation pour les personnels des cuisines collectives dans les communes. Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, le concept vise à encourager la consommation d'aliments issus d'une production durable et locale. — Lire p.18

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

Deutsch

ines der Ziele des Aktionsplans PAN Bio 2025 sieht vor, dass Luxemburgs Kantinen vermehrt Bio-Produkte aus regionaler Produktion verarbeiten und weniger Esswaren im Mülleimer entsorgen. Eine dreistündige, interaktive Fortbildung zeigt entsprechende Lösungen auf und verdeutlicht, dass die Problematik sich bereits beim Einkauf und auch während der Verarbeitung von Esswaren stellt. Das Ministerium hat einen Maßnahmenkatalog erstellt, basierend auf Daten, die es über zwei Jahre bei Kindern und Jugendlichen, in verschiedenen Schulen und Betreuungsstrukturen, gesammelt hat.

### Bei konstantem Budget an Qualität gewinnen

Mit dem Anspruch, der Vergeudung von Ressourcen entgegenzuwirken, liegt das Augenmerk auf der steigenden Nutzung von lokal, sowie biologisch gewonnenen Nahrungsmitteln. Gerber Van Vliet vom Landwirtschaftsministerium erklärt: „Die finanziellen Einsparungen, die dank verminderter Verschwendung von Lebensmitteln erzielt werden, können für den Erwerb kostspieligerer Produkte genutzt werden. Somit kann man vollwertige Bio-Mahlzeiten servieren, ohne das Budget zwangsläufig erhöhen zu müssen.“

Der Umstieg auf lokale und saisonale Bio-Produkte kostet demnach weder die Betreiber der Kantinen noch die Familien einen Aufschlag. Als einer der drei Trägergesellschaften, die die erwähnte Weiterbildung anbieten, vermittelt insbesondere Signa den Kursteilnehmern solche ausführlichen, wie auch weitläufigere Informationen zur Produktionsweise in Luxemburg: *„Viele sind der Meinung, dass der biologische Anbau sich darauf beschränkt, ohne den Einsatz von Pestiziden auszukommen. Dabei umfasst die europäische Gesetzgebung auch Fragen zum Wohl des Tieres, zum Schutz der Natur, zur Nachhaltigkeit und natürlich auch zur Wertschätzung von Lebensmitteln.“*

Inwieweit ist Luxemburg bei der Produktion von Milchprodukten autark? Wie hoch liegt die Rate der Vergeudung von Nahrungsmitteln? Wie steht es um den lokalen Ertrag an Produkten aus biologischer Landwirtschaft? Viele Kursteilnehmer zeigen sich erstaunt über die Antworten zu diesen Fragen. Tatsächlich ist Luxemburg unabhängiger in seiner Versorgung mit Lebensmitteln als man hätte annehmen können. Doch auch der Grad an Vergeudung von Esswaren ist beachtlich. Dank solch neuer Erkenntnisse vermögen die Arbeitsgruppen ihr eigenes Konsumverhalten besser zu beurteilen und die vom Ministerium ausgearbeiteten Maßnahmen so weit als machbar umzusetzen. Im Sinne der Nachhaltigkeit werden erstmals nach 4, dann nach 12 Monaten, Folgeprüfungen durchgeführt, um das gesetzte Ziel nicht aus den Augen zu verlieren.

### **Gesundes Konsumverhalten will gelernt sein, von Kindesbeinen an**

Van Vliet erläutert die Vielschichtigkeit, die dieser Initiative zugrunde liegt: *„Die steigende Nachfrage der Konsumenten kann man als Aufforderung an die Großhändler und Produzenten des Landes sehen, sich verstärkt einer regionalen Produktion zuzuwenden, die die Kriterien des ökologischen Landbaus erfüllt.“* Weiterhin ist es wichtig die breite Öffentlichkeit für das Thema zu interessieren. Die Kinder in den Tagesstätten und Betreuungseinrichtungen von heute sind ja bekanntlich die Verbraucher von morgen.



Die Firma Signa ist eine der drei Organisationen, die die Weiterbildung anbieten.

La société Signa est l'un des trois organismes en charge des formations.

In diesem Sinne gilt die vom Ministerium eingeleitete Fortbildung als ein Instrument dessen sich zahlreiche Einrichtungen, wie Schulkantinen, Altenheime, oder auch große Unternehmen, bedienen können.

Français

l'un des objectifs du plan d'action PAN Bio 2025 est de miser davantage sur les produits locaux et bio et de réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines luxembourgeoises. Pour y parvenir, le ministère de l'Agriculture a créé un catalogue de mesures à partir de données recueillies pendant deux ans auprès d'enfants et d'adolescents dans différentes écoles et structures d'accueil. Une formation de trois heures a également été mise en place à destination des professionnels. Elle présente des mesures concrètes et contribue à une meilleure prise de conscience lors de l'achat et de la transformation des aliments.



---

„Man kann vollwertige  
Bio-Mahlzeiten servieren,  
ohne das Budget zwangsläufig erhöhen  
zu müssen.“

—  
«Il est possible de servir  
des repas bio complets sans  
nécessairement devoir  
augmenter le budget.»

Gerber Van Vliet

---

Des informations détaillées ainsi que des informations générales sur la production au Luxembourg sont fournies aux participants et notamment par la société Signa, l'un des trois organismes en charge des formations : « *Nombreux sont ceux qui considèrent que les produits bio se résument à l'absence de pesticides, alors que la loi européenne va beaucoup plus loin : il est question du bien-être animal, du respect de la nature, de durabilité et, bien entendu, de valorisation des produits alimentaires* », explique Cédric Jacques, formateur.

À combien s'élève le taux d'autosuffisance dans la production de produits laitiers au Luxembourg ? Quel est le taux de gaspillage alimentaire ? Et quel est le taux de denrées bio produites localement ? Bon nombre de participants à la formation ont été surpris par les réponses à ces questions, et ont découvert que le Luxembourg jouit d'une forte autosuffisance alimentaire, mais connaît également un gaspillage alimentaire élevé.

### **Garder le même budget et atteindre une qualité supérieure**

L'approche anti-gaspillage, combinée à une utilisation croissante de produits locaux et bio, est ainsi mise en avant. Gerber Van Vliet du ministère de l'Agriculture explique : « *Les économies réalisées grâce à la réduction du*

*gaspillage alimentaire peuvent être allouées à l'acquisition de produits plus chers, ce qui permet de servir des repas bio complets sans nécessairement devoir augmenter le budget.* » Opter pour des produits locaux, de saison et bio ne coûte donc pas plus cher ni aux cantines ni aux familles.

À la lumière de ces nouvelles connaissances, les groupes de travail parviendront à mesurer l'efficacité de leurs propres usages et à mettre en œuvre, dans la mesure du possible, les solutions proposées par le ministère. Des audits seront effectués dans 4 puis 12 mois, pour assurer le suivi de l'objectif fixé. Cette formation, proposée par le ministère, est un outil également mis au service d'autres établissements, parmi lesquels les maisons de retraite ou les grandes entreprises.

### **Apprendre à bien consommer dès le plus jeune âge**

Selon Gerber Van Vliet : « *Lorsque la demande du consommateur est plus forte, les grossistes et les producteurs du pays sont encouragés à se tourner vers une production plus locale et plus bio* ». La sensibilisation du grand public joue donc un rôle important dans cette démarche d'amélioration à long terme. Car les enfants des Crèches et des Maisons Relais d'aujourd'hui sont les consommateurs de demain.

# Privilégier les filières agricoles locales et durables

Connaître l'origine des aliments qui composent une assiette est particulièrement important. La qualité est plus que jamais le maître mot et concerne bien plus que la seule qualité gustative : qualité de vie des animaux, recettes « clean », matières premières durables, recyclabilité des emballages... « La jeune génération est très exigeante, elle veut de la qualité sans aucun compromis et soutient les entrepreneurs qui ont un impact positif », explique Marc Hoffmann, membre de la direction de Cactus.

**i** Contenu sponsorisé par Cactus

Français

## Soutenir le travail des producteurs et éleveurs locaux

Dans cette optique, l'entreprise familiale Cactus privilégie les produits régionaux, et cela notamment au travers de filières agricoles durables. « Une filière, c'est une relation établie avec des fermiers, des éleveurs et des cultivateurs, basée sur le partage et l'envie de faire bouger les lignes. Pour mettre en place ces filières, nous regardons s'il existe une opportunité, si des producteurs sont présents autour de nous et si cela fait du sens. Seul un travail d'équipe mené par le trio producteur-distributeur-consommateur permet d'avancer de manière engagée », précise Marc Hoffmann. *Un échange passionné et constructif à hauteur des yeux.* »

Jusqu'à présent, Cactus a développé six filières. « Zesummen fir eis Bio-Bauern » est la filière dédiée aux pains et baguettes biologiques.



« Chaque repas devrait avoir un impact positif », Marc Hoffmann (Cactus)

Une attention particulière est portée à la culture durable des céréales et notamment à la protection de l'eau. « Notre but est de favoriser les céréales biologiques locales. Nous collaborons donc avec des groupements de cultivateurs certifiés, un meunier local et un boulanger artisanal. En un mot, une filière ayant un impact minimal sur l'environnement. Vendre du pain bio à prix cassé en important des céréales de pays lointains serait du greenwashing destructif », complète l'entrepreneur engagé.

Une autre filière, « Eist Uebst a Geméis », a récemment célébré ses 20 ans et veille à proposer des alternatives durables pour les fruits et légumes. Ces producteurs s'inscrivent dans une culture raisonnée et ont signé une charte, s'engageant notamment à respecter l'eau et la biodiversité.



Cactus a décidé de ne plus importer de pommes et de poires d'outre-mer.

### Des filières dédiées à la viande

Il y a 27 ans, le distributeur a créé une filière pour la viande bovine, « Cactus Rëndflesch vum Lëtzebuenger Bauer », et en a depuis également dédié une aux jeunes bovins biologiques (« Bio Green Beef »). Plutôt que d'importer de la viande d'Argentine, l'entreprise travaille avec 150 fermiers locaux garantissant une traçabilité totale. 96 % de son offre de viande de bœuf fraîche est luxembourgeoise.

Via la filière « Cactus Poulet vum Lëtzebuenger Bauer », l'objectif est d'atteindre une offre de volaille luxembourgeoise de 10 %. Cactus coopère pour cela avec cinq éleveurs. Elle privilégie également la viande d'agneau locale (« Cactus Schöf-flesch vum Lëtzebuenger Bauer ») produite par le groupement de bergers luxembourgeois, et dénie

### Des contrôles réguliers

Pour chaque filière, des contrôles et audits externes sont réalisés par des organismes indépendants dans les exploitations agricoles et chez Cactus. Ils vérifient l'application et le respect des cahiers des charges et inspectent par exemple le bien-être des animaux, la consommation d'énergie, l'état du sol, la sécurité alimentaire, etc.

### Impliquer le consommateur

Si des avancées importantes ont été réalisées, bien informer le client reste un défi. Pour impliquer le consommateur dans sa démarche, Cactus veille tout d'abord à inclure dans celle-ci ses équipes de vente, ses chefs de rayon et autres décideurs commerciaux. Des actions sont ensuite menées au niveau de l'affichage et de l'emballage.

### Des producteurs avant tout

Entreprise familiale créée en 1900, Cactus s'est historiquement lancée dans la production alimentaire – torrificateur, pâtissier, charcutier, traiteur – pour ensuite se diversifier dès 1967 dans la grande distribution et la restauration.

toute importation de Nouvelle-Zélande, tout en respectant le cycle naturel des bêtes. Une 7<sup>e</sup> filière dédiée au porc, « Cactus Schwengsfleesch vum Lëtzebuenger Bauer », est quant à elle en cours d'élaboration.

Pour Cactus en général et Marc Hoffmann en particulier, le « *local, c'est bien, mais il faut aller plus loin. Pour nous, il importe de construire ensemble, avec l'agriculture régionale, du bon qui fait du bien* », conclut ce dernier, qui souligne l'importance de remercier tous les fermiers pour le travail fourni et la démarche qualitative engagée.

Pour en savoir plus  
sur les engagements  
de Cactus,  
rendez-vous sur  
[www.cactus.lu](http://www.cactus.lu)

# Bien s'occuper de ses animaux de compagnie durant l'été

lwwer de Summer richteg fir seng Hausdéiere suergen



L'été arrive à grands pas. Si les beaux jours sont particulièrement attendus, des températures élevées peuvent nuire au bien-être des animaux. Quelques bons gestes peuvent dès lors être mis en place.

De Summer réckelt ëmmer méi no. Och wa mir ons besonnesch op dat schéint Wieder freeën, esou kënnen déi héich Temperaturen dem Wuelfefanne vun onsen Déiere schueden. E puer Moosname kënnen hei hëllefen. — Liesen S.25



[www.agriculture.public.lu](http://www.agriculture.public.lu)

## En cas de canicule ou de fortes chaleurs

- 1 Mettez en permanence de l'eau à disposition de vos animaux et vérifiez qu'ils boivent régulièrement et suffisamment.
- 2 Adaptez leur alimentation en privilégiant des aliments faciles à digérer.
- 3 Maintenez autant que possible vos animaux à l'intérieur. Placez-les dans la pièce la plus fraîche de l'habitation tout en évitant les courants d'air.
- 4 S'ils sont dehors, placez vos animaux à l'ombre, y compris les rongeurs et lapins. Préservez leur cage du soleil, en installant des panneaux de protection. Selon les espèces, vous pouvez installer des bassins remplis d'eau pour leur permettre de se rafraîchir, en respectant la sécurité.
- 5 Veillez à ce que vos animaux ne fournissent pas d'efforts trop intenses en cas de forte chaleur, et évitez les heures les plus chaudes pour les promenades. Privilégiez les débuts de matinée et les soirées.
- 6 Ne laissez pas vos animaux dans la voiture, même pour une minute, car la température y monte rapidement et peut devenir mortelle. Vérifiez régulièrement l'état de santé des animaux, en particulier les plus jeunes et les plus âgés, souvent plus fragiles. Une attention particulière est à accorder aux chiens et chats au museau court comme les bouledogues et les persans, qui peuvent souffrir tout particulièrement de problèmes respiratoires.
- 7 Renseignez-vous auprès de votre vétérinaire sur la façon d'aider au mieux votre animal face à cette vague de chaleur. Certains animaux à poil long aiment bénéficier d'une tonte, alors que chez les animaux à la peau claire des protections solaires peuvent aider.

## En cas de voyage/lors des vacances

- 1 En cas de séjour à l'étranger, renseignez-vous auprès de l'ambassade du pays de destination et des pays de transit pour connaître les conditions à remplir et les autorisations nécessaires. Soyez particulièrement vigilant concernant les chiens susceptibles d'être dangereux (Pitbulls, American Staffordshire Terrier, etc.). Privilégiez les échanges par écrit pour disposer d'une preuve à présenter en cas de contrôle à la frontière.
- 2 Vérifiez auprès de votre lieu de vacances que les animaux soient bienvenus.
- 3 Assurez-vous que les documents (par exemple, le passeport) et les vaccins de votre animal sont à jour. Consultez votre vétérinaire pour une prophylaxie antiparasitaire éventuelle (traitement antiparasites).
- 4 Prévoyez dans vos bagages une trousse de « premiers secours » avec des médicaments nécessaires en quantité suffisante pour soigner votre animal, et notez les coordonnées des vétérinaires locaux pour gagner du temps en cas de besoin.
- 5 Si votre animal ne vous accompagne pas en vacances, anticipez sa garde. Si vous faites appel à votre entourage pour s'en occuper en votre absence, transmettez-leur toutes les informations nécessaires à son confort et sa santé. Dans le cas de chiens considérés comme dangereux par la loi, veillez à ce que vos proches aient suivi la formation et détiennent le certificat pour pouvoir les promener. Si vous envisagez de confier votre animal à une pension, contactez-les plusieurs semaines, voire plusieurs mois avant votre départ pour éviter les déconvenues. N'abandonnez en aucun cas vos animaux de compagnie s'ils ne voyagent pas avec vous !



---

*De l'eau et des promenades  
aux heures fraîches pour  
profiter d'un bel été.*

—

*Waasser a spadséieren  
a kille Stonnen fir e schéine  
Summer ze genéissen.*

---



## Bei enger Canicule oder staarker Hëtzt

- 1 Suergt dofir datt är Déieren ëmmer genuch Waasser zur Verfügung hunn an iwwerpréift ob se regelméisseg a genuch drénken.
- 2 Leet beim Fidderen de Schwéierpunkt op liicht verdaulech Fudderméttel.
- 3 Haalt är Déieren esouwäit et geet ënnerdaach. Loosst se an dat killsten Zëmmer vum Haus a vermeit Duerchzuch.
- 4 Sollten är Déieren dohausse sinn, da bréngt se an de Schied. Dat gëllt och fir d'Nagedéieren an d'Kanéngercher. Stellt Pannoen op fir hire Käfeg virun der Sonn ze schützen. Jee no Rass, kënn der den Déiere mat Waasser gefëllte Basengen opstellen, fir datt si sech ofkille kënnen an hir Sécherheet net um Spill steet.
- 5 Passt op datt bei grousser Hëtzt är Déieren sech net ze vill ustrengen. Gitt och net während de wärmste Stonnen am Dag mat hinne spadséieren, mee léiwer fréi mueres oder géint der Owend.
- 6 Loosst är Déieren net am Auto, a sief et och nëmme fir eng Minutt. D'Temperatur klëmmt hei immens séier a ka liewensgeféierlech ginn. Kuckt regelméisseg wéi et den Déiere geet. Iwwerpréift virun allem de Gesondheitszoustand vun deenen eeleren a méi jonken Déieren, well déi meeschtens méi empfindlech sinn. Bei Hënn a Kaze mat enger kuerzer Schnuff, wéi d'Bulldoggen an d'Perserkazen, heescht et speziell oppassen, well si méi séier Problemer beim Ootme kënnen kréien.
- 7 Frot bei engem Veterinär no wéi der äert Déier am beschte während enger Hëtztwell kënnt ënnerstëtzen. Déiere mat engem laange Pelz hunn et gär wann se geschuer ginn. Deene mat enger méi heller Haut hëlleft éischter eng Sonnecrème.

## Bei Reesen/während der Vakanz

- 1 Eier der an d'Ausland gitt, ëmfrot iech bei der Ambassade vum Zilland, ewéi och vun den eenzelen Transittländer, wat fir eng Konditiounen ze erfëllen, an Autorisatiounen anzehuele sinn. Dëst ass ëmsou méi wichteg bei Hondsrassen, déi als geféierlech ugesi ginn (Pitbull, American Staffordshire Terrier, asw.). Maacht är Demande am beschte schrëftlech. Esou hutt der e Beleg deen der bei enger eventueller Kontroll op der Grenz kënn virweisen.
- 2 Vergewässert iech datt op ärer Reesdestinatioon d'Déieren allgemeng wëllkomm sinn.
- 3 Kuckt datt d'Dokumenter (wéi de Pass) an d'Impfungen vun ärem Déier à jour sinn. Berot iech mat engem Veterinär ob et méiglecherweis eng preventiv Behandlung géint Parasitte brauch.
- 4 Haalt an ärem Gepäck eng „Éischt-Hëllef-Këscht“ parat mat enger gréisserer Reserv un néidege Medikamenter fir äert Déier noutfalls kënnen ze kuréieren. Schreift iech desweideren d'Coordonnéë vun de Véidokteren op der Plaz op fir Zäit ze gewannen am Fall vun enger Urgence.
- 5 Huelt der äert Déier net mat an d'Vakanz, da suergt schon am Virfeld dofir datt et während där Zäit versuergt gëtt. Sollt der ären Entourage dofir froen, dann deelt hinnen déi néideg Informatiounen bezüglech sengem Confort a senger Gesondheet mat. Bei Hënn, déi vum Gesetz hier als geféierlech gëllen, gitt Uecht datt är Bekannte per Zertifikat kënnen beleeden, datt si eng Formatioun duerchlaf hunn a wëssen, mat esou engem Déier ëmzuegoen. Falls der wëlles hutt, äert Déier an enger Pensioun ofzeginn, sicht de Kontakt e puer Wochen, esouguer schon e puer Méint virun ärem Depart, fir net eng Ofso a leschter Minutt ze kréien. Setzt op kee Fall är Hausdéieren einfach aus, wann der se net mat op d'Rees huelt!

## Comment faire face à un animal en détresse ?

Wat soll ee maache wann en Déier an enger Noutsituatioun ass?



Français

Lorsqu'une personne rencontre un animal enfermé dans un véhicule par temps de canicule, le premier réflexe à avoir est d'évaluer son état de santé en vérifiant si les trois facteurs suivants sont réunis : un halètement, une position couchée et l'absence de réaction, malgré des tentatives de stimulation de l'animal, sont des indicateurs d'un mauvais état. Si l'animal semble encore en bonne santé, mais en danger, il est plutôt recommandé d'avertir la police. En cas d'urgence et dans le cas où la police ne serait pas joignable, la loi autorise le bris de glace pour venir en aide à l'animal en souffrance. Alerter un témoin ou filmer peut servir de preuve en cas de litige suite à l'intervention.

Lëtzebuergesch

D'ir begéint engem Déier dat an engem Auto agespaart ass während enger Hëtztwell. Ären éischte Reflex sollt et sinn z'iwwerpräiwen, wéi et ëm säi Gesondheitszoustand steet. Et geet dem Déier sécher net gutt, wann déi folgend dräi Konditiounen zesummen optrieden: et ass amgang ze hechelen, läit just nach do a weist keng Reaktioun méi, trotz äre Versich et dozou ze kréien ze reagéieren. Ass d'Déier dogéint nach äerdeg, awer kloer a Gefor, sollt een éischer d'Police aschalten. Schéngt d'Situatioun wierklech kritesch, an d'Police ass net ze erreechen, dann ass et vum Gesetz hier erlaabt, eng Fënster vum Auto anzeschloen, fir d'Déier aus senger Noutlag ze befreien. Fir e Beweis ze hunn, falls et dono sollt zu engem legale Sträit kommen, kann een en Zeien erbäiruffen oder déi ganz Aktioun filmen.

## Les astuces des professionnels face à la chaleur

### Tuyaue vun de Profie fir mat enger Hëtztperiod ëmzegoen

Français

es professionnels de l'élevage sont également confrontés aux fortes chaleurs et déploient de nombreux moyens pour assurer le confort et la bonne santé de leurs animaux. Ils recourent par exemple à des abris, naturels ou artificiels, pour, entre autres, les chevaux et bovins. Afin de prendre en compte les hiérarchies dans les troupeaux, il est important de veiller à ce que la place à l'ombre soit suffisante pour tous. À l'intérieur des étables, comme pour les animaux en pâture, les éleveurs s'assurent que les animaux aient suffisamment à boire. Des systèmes de brumisateurs et des ventilateurs peuvent être mis en place pour rafraîchir les bêtes. Les nouvelles constructions sont souvent semi-ouvertes pour permettre une meilleure ventilation. Les bâches coupe-vent placées durant l'hiver sont alors enlevées durant l'été pour permettre à l'air de circuler. Les propriétaires de manèges veillent également au bien-être des chevaux en offrant, entre autres, des places à l'ombre et en adaptant les entraînements en cas de forte chaleur.

Lëtzebuergesch

Bei staarker Hëtzt sinn déi professionell Ziichtereien natierlech och betraff. Si setze verschidde Mëttel an, fir de Confort an d'Gesondheet vun hiren Déieren z'assuréieren. Zum Beispill gräifen si op natierlech oder gebauten Ënnerstänn zréck, ënner anerem fir Päerd a Ranner. Fir datt d'Hierarchie dobäi net ze kuerz kënn, ass et wichtig datt d'Plaz am Schied duergeet fir alleguerten d'Déieren aus engem Trapp. D'Ziichter stelle sécher datt d'Vei, esouwuel op der Weed, ewéi och an de Ställ, mat genuch Waasser versuergt ass. Hei kënnen och Niwwelssystemer oder Ventilatoren zum Asaz kommen, fir d'Raumklima opzefrëschen. Nei Konstruktioune ginn oft hallef oppe gebaut fir eng besser Belëftung ze erméiglechen. D'Baatschen, déi de Wanter iwwer opgehaang ginn, fir déi kal Wandstéiss ofzewieren, gi fir de Summer erofgeholl. Esou kann d'Loft besser zirkuléieren. Bei héijen Temperature suergen och d'Besëtzer vu Reitstáll sech, ëm den Déieren hiert Wuelbefannen. Ënner anerem stellen si genuch Plazen am Schied zur Verfügung a passen de Päerd hiren Training de Wiederkonditiounen un.



**UN ANIMAL N'EST PAS**

**UN ACCESSOIRE DE MODE**

*C'est un engagement et une responsabilité pour la vie.*

**Adopter un animal, c'est s'engager  
à long terme et au quotidien.**

Ce n'est pas un objet que l'on peut rendre,  
c'est un être vivant dépendant de vous.



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



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

# Kiki Ricki



## Tutti Frutti

Obst ist nicht nur lecker, sondern auch sehr gesund! Du magst es trotzdem nicht? Hast du es denn schon mal in einer anderen Form probiert? Zum Beispiel als Konfitüre, Sirup, Kompott, Eis oder Saft? So kannst du übrigens das ganze Jahr über davon schlemmen. Also, worauf hast du am meisten Appetit?

**30** Mit Zucker eingekocht:  
Konfitüren und Gelees

**32** Gepresst:  
Saft und Sirup

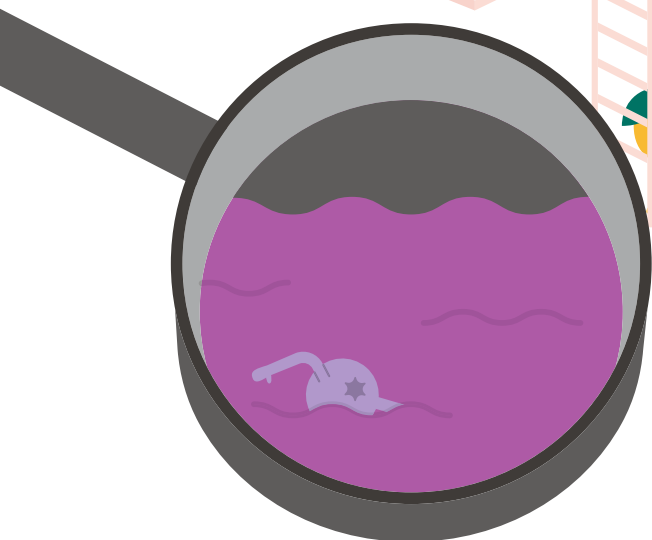
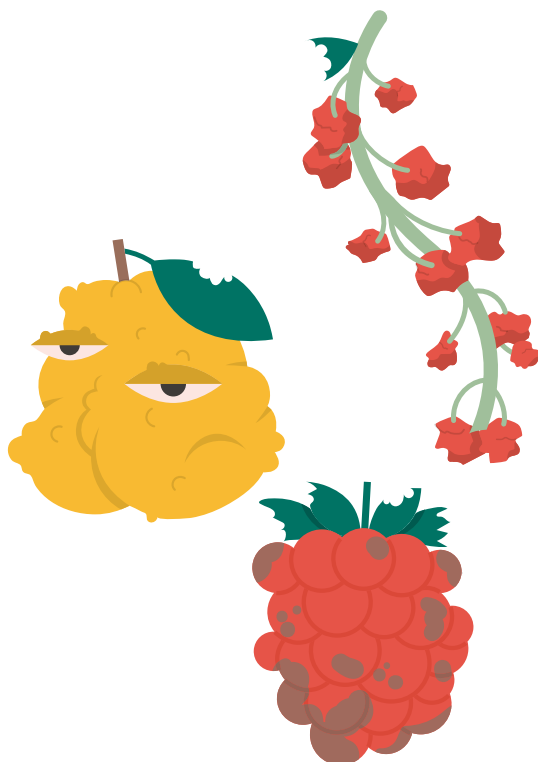
**34** Mit Wasser gekocht:  
Fruchtpasten und  
Kompott

**36** Kälteschock:  
Sorbets und Eiscreme

# Mit Zucker eingekocht: Konfitüren und Gelees

## Konfitüren für Naschkatzen

Konfitüre ist die ideale Lösung, um zu jeder Zeit Obst essen zu können: als Nachmittags-snack auf dem Butterbrot, zum Versüßen von Joghurts oder zusammen mit einem Stück Käse. Die Früchte werden mit Zucker und etwas Zitronensaft gekocht, bis sie weich genug sind. Die Konfitüre sieht dann aus wie dickflüssiger, klebriger Sirup mit Fruchtfleisch und Stücken. Konfitüre kann gut 8 Monate lang vor Licht geschützt in einem Schrank aufbewahrt werden.



## Ein Hoch auf reifes Obst!

Deine Früchte müssen nicht unbedingt zu den „Top Models“ gehören, wenn du weißt, dass sie ohnehin gekocht, geschält und zerdrückt werden. Welches Obst nimmst du also am besten, um diese fruchtigen Zubereitungen herzustellen? Am besten eignen sich die reifsten Früchte, wobei du jedoch darauf achten solltest, keine zu stark beschädigten oder überreifen (mit zu vielen braunen Flecken auf der Schale) Früchte zu nehmen, da faule Früchte der Zubereitung einen schlechten Geschmack verleihen können.

## Die Top 3-Obstsorten für Konfitüre

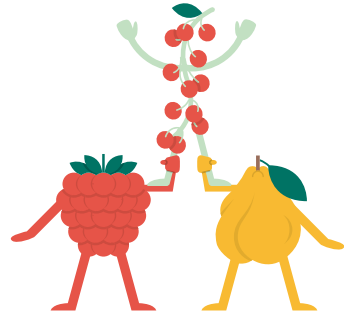
Früchte, die nicht geschält werden, sind perfekt für Konfitüren!

- Nr. 1 Erdbeere
- Nr. 2 Heidelbeere
- Nr. 3 Mirabelle



## Ein Gelee für Feinschmecker

Gelee ist fast wie Konfitüre, aber ohne das Innere der Frucht, das so genannte Fruchtfleisch. Als Brotaufstrich oder in einen Joghurt gerührt, verleiht Fruchtgelee all deinen Gerichten – selbst den herzhaften – einen wunderbar fruchtigen Geschmack! Um Gelee zuzubereiten, werden die Früchte mit Zitronensaft gekocht. Anschließend wird der Saft extrahiert, indem man die Früchte durch ein Sieb streicht oder in einem Tuch auspresst. Dann wird der Saft erneut mit Zucker und, bei Bedarf, Agar-Agar eingekocht. Ein Glas Fruchtgelee hält sich etwa ein Jahr ungeöffnet, und zwei Wochen nach dem Öffnen.



## Die Top 3-Obstsorten für Fruchtgelee

Für Gelees eignen sich am besten Obstsorten mit dickerem Fruchtfleisch oder kleinen Körnern, die man beim Essen auf der Zunge spürt.

- Nr. 1 Himbeere
- Nr. 2 Quitte
- Nr. 3 Johannisbeere

## Die Geschichte der Konfitüre

Konfitüre gibt es bereits seit Jahrtausenden! 73 n. Chr. berichtet Plinius der Ältere schon, in seiner gewaltigen Enzyklopädie mit dem Titel „Naturgeschichte“, von Quitten in Honig. Das war zu jener Zeit vor allem eine Art und Weise um Lebensmittel zu konservieren. Später kommt, über die arabische Welt, der Zucker nach Europa... und so entsteht im Mittelalter die Konfitüre. Damals bedeutete das Wort allerdings nicht das Gleiche. Man bezeichnete damit alles, was in Zucker konserviert wurde: Früchte, Bonbons, Süßwaren. Später sollen es die Holländer gewesen sein, die die Konfitüre, wie wir sie heute kennen, erfunden haben.



# Gepresst: Saft und Sirup

## 100%ige Vitaminbomben

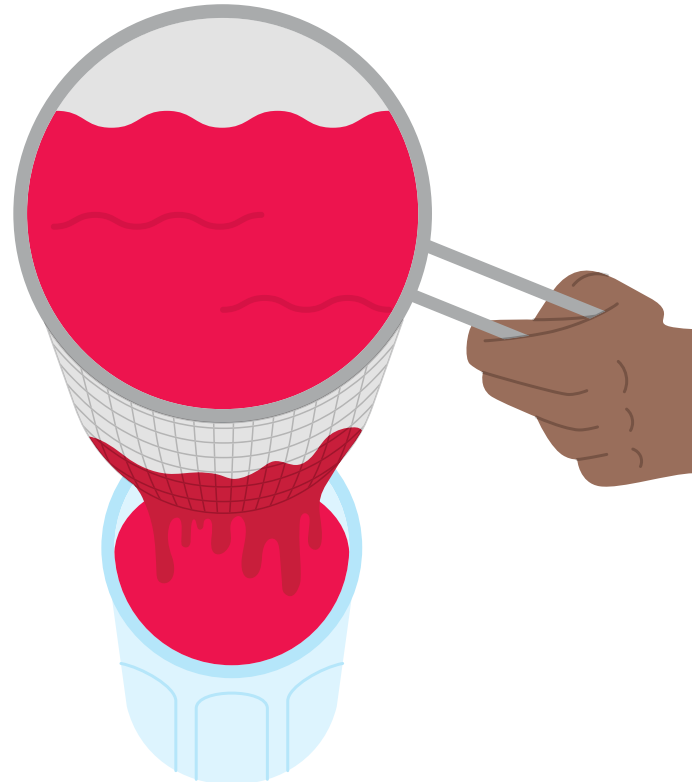
Früchte kann man auch auspressen, um Saft herzustellen! Man muss sie dazu zerdrücken, pressen oder bei manchen sogar das Fruchtfleisch reiben, um den Saft zu gewinnen. Das schmeckt nicht nur überaus lecker, frischer Obstsaft ist zudem eines der besten Mittel, um seinen Vitamintank zu füllen. Um sicherzustellen, dass so viel wie möglich der Vitamine aus den frisch gepressten Früchten erhalten bleiben, sollte man den Saft im Kühlschrank aufbewahren und ihn innerhalb von 3 Tagen trinken. Man kann ihn auch einfrieren, so hält er sich 4 bis 6 Monate.



## Die Top 3-Obstsorten für Saft

Obst hat immer Kerne und Haut; der Saft muss deshalb gefiltert werden, um vollkommen flüssig zu sein.

- Nr. 1 Birne
- Nr. 2 Traube
- Nr. 3 Apfel





## Saft oder Nektar?

Bei einem Fruchtsaft wird die Frucht als Ganzes zerdrückt, während bei einem Fruchtnektar Fruchtpüree (das ist das Fruchtfleisch der geschälten und geschnittenen Früchte, ohne Kerne und Steine) mit Zucker und Wasser vermischt wird.

## Die Top 3-Obstsorten für Sirup

Der säuerliche Geschmack von roten Früchten ist perfekt für Sirup.

**Nr. 1 Schwarze Johannisbeere**

**Nr. 2 Erdbeere**

**Nr. 3 Brombeere**

## Sirup mit ganz viel Fruchtgehalt

Etwas Sirup aus frischen Früchten in einem Glas Wasser ist das ideale Fruchtgetränk. Ein kleines bisschen Sirup auf einem frischen Obstsalat oder in einem Smoothie sorgen im Handumdrehen für mehr Originalität!

Sirup ist ein etwas dicklicher, klebriger Saft, bei dem der Fruchtsaft zweimal mit Wasser und Zucker aufgekocht wurde. Die Früchte werden zunächst mit Zucker und Wasser gekocht, bis sie zerdrückt werden können, um so ihren Saft abzugeben. Der gefilterte Saft wird dann erneut so lange gekocht, bis er eingedickt ist und klebrig wird. Frischer Fruchtsirup sollte im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb eines Monats verbraucht werden.



## Spiele mit Ricki

Finde den Fehler! Wer hat sich hier eingeschlichen?

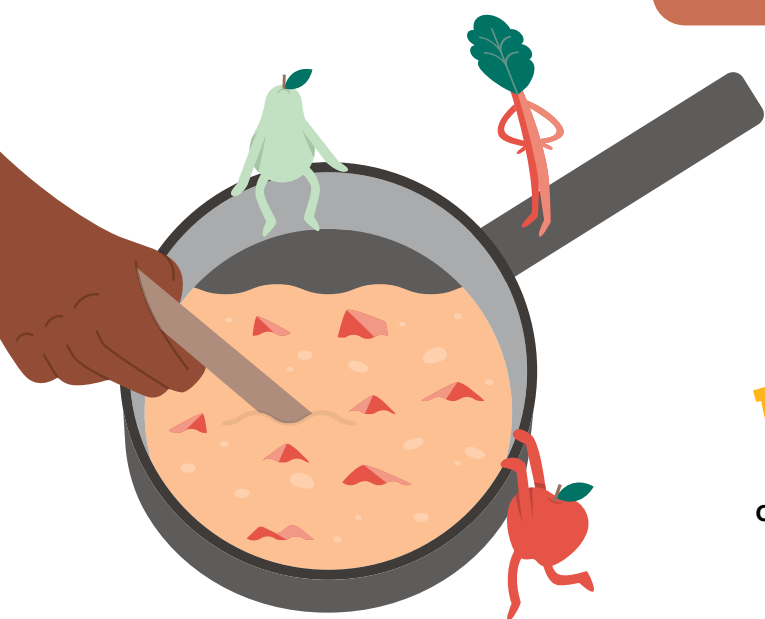
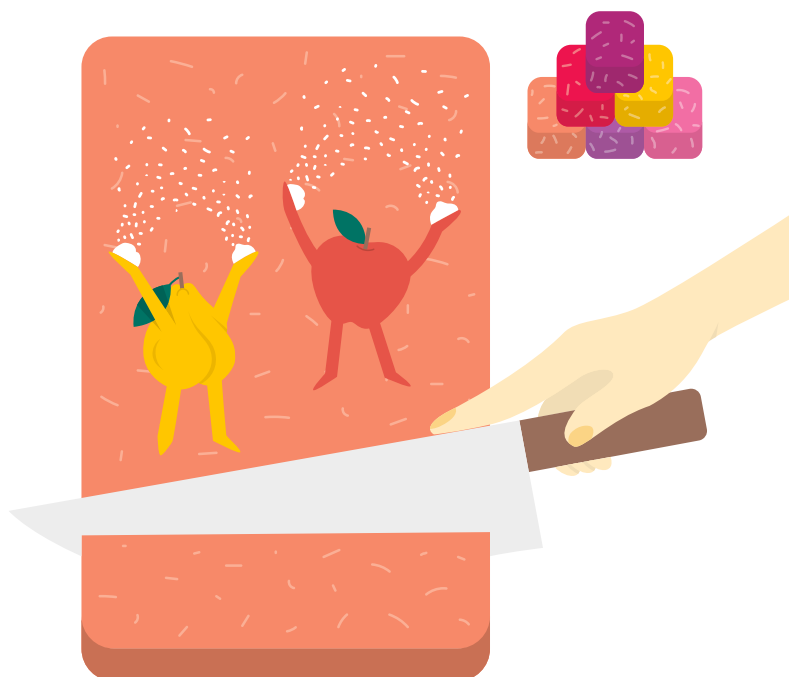


# Mit Wasser gekocht: Fruchtpasten und Kompott

## Weiche Fruchtpasten

Fruchtpaste ist wie trockene Konfitüre, die man in kleine Stücke schneidet und die du wie Bonbons lutschen kannst, zum Beispiel nach dem Sport!

Für die Fruchtpaste wird nicht der Saft, sondern das Innere der Frucht verarbeitet. Das Fruchtfleisch wird mit Zucker, Agar-Agar und Zitronensaft gekocht, bis eine breiige Mischung entsteht. Diese Mischung wird anschließend auf einem Blech für mehrere Stunden in den Kühlschrank gestellt und dann in kleine Würfel geschnitten und mit Puderzucker umhüllt. Fruchtpaste kann in einem licht- und feuchtigkeitsgeschützten Ort ungefähr ein Jahr lang aufbewahrt werden.



## Top 3-Obstsorten für Fruchtpasten

Obstsorten mit etwas festerem Fleisch sind ideal, damit die Fruchtpaste fest wird.

- Nr. 1 Quitte
- Nr. 2 Apfel
- Nr. 3 Pflaume

## Köstliches Kompott

Als Nachtisch oder kleiner Snack am Nachmittag: Kompott! Es ist nicht nur sehr gesund, sondern auch der Nachtisch, bei dem der ursprüngliche Geschmack des Obstes am meisten erhalten bleibt. Die Früchte werden nur in etwas Wasser gekocht! Kompott kann man mit mehr oder minder großen Stücken genießen oder es mixen, um eine sämigeren Konsistenz zu erhalten. In einem gut verschlossenen Behälter kann es eine Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden.

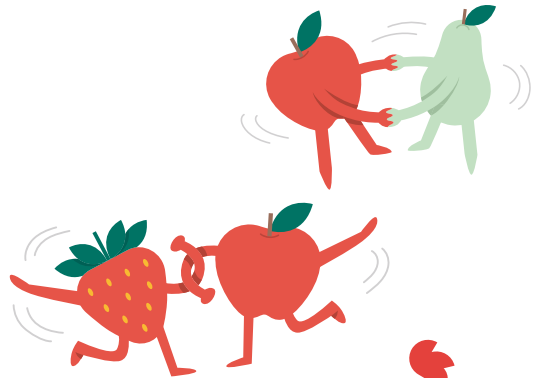
## Die Top 3-Obstsorten für Kompott

Für Kompott eignen sich eigentlich alle Obstsorten, manche zergehen leichter beim Kochen, andere sind etwas säuerlicher.

- Nr. 1 Apfel
- Nr. 2 Rhabarber
- Nr. 3 Birne

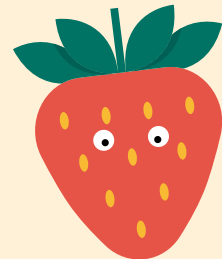
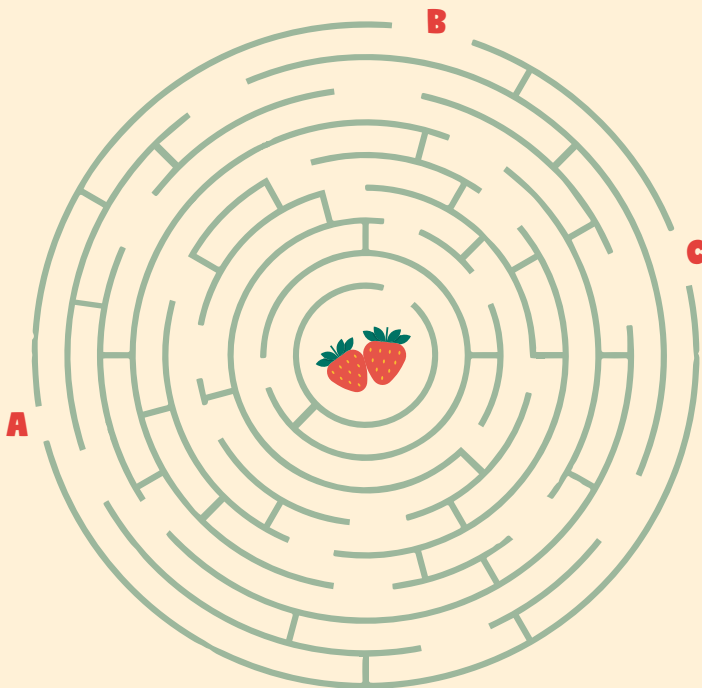
### Eine gute Idee: verschiedene Obstsorten mischen

Verschiedene Früchte zu mischen ist eine tolle Idee, um etwas Abwechslung in Farbe und Geschmack zu bringen! Äpfel und Birnen passen zum Beispiel sehr gut zusammen, genau wie Äpfel und schwarze Johannisbeeren, Äpfel und Rhabarber, Bananen und Erdbeeren oder rote Früchte wie Brombeeren, Heidelbeeren, schwarze Johannisbeeren, Birnen und Brombeeren, Äpfel und Erdbeeren... Aber aufgepasst, manche Früchte vertragen sich nicht, z. B. Bananen und Orangen, Pflaumen und Bananen...



## Spiele mit Ricki

Hilf der Erdbeermama ihre kleinen Fröchtchen zu finden! A, B, oder C?



# Kälteschock: Sorbets und Eiscreme

## Leichte Sorbets

Ein Sorbet essen ist wie ein püriertes Stück Obst essen, nur eisgekühlt.

Ein Sorbet besteht in der Tat aus drei Grundzutaten: pürierte Früchte, Wasser und Zucker. Es enthält viel weniger Kalorien als ein Fruchteis!

Für Sorbets wird das Obst mit Zucker und etwas Wasser gekocht. Saft und Fruchtfleisch werden aufgefangen, püriert und dann mindestens 12 Stunden tiefgekühlt. Sorbets sollen innerhalb einer Woche aufgegessen werden. Selbstgemachte Eiscremes und Sorbets sind nicht sehr lange haltbar, denn sie kristallisieren, wodurch sich ihre Konsistenz und Cremigkeit verändern. Zudem enthalten sie keine chemischen Konservierungsstoffe, sodass sie schnell an Geschmack verlieren.



## Woher kommt das Obst?

Obst wuchs schon immer in der freien Natur; es war Christoph Kolumbus, der auf seinen verschiedenen Expeditionen mehrere Sorten entdeckte (1493 zum Beispiel die Ananas, bei der Entdeckung von Guadeloupe) und vor allem nach Europa brachte. Die erste Frucht, die vom Menschen angebaut wurde, war die Feige, und das schon etwa 9500 v. Chr.



## Die Top 3-Obstsorten für Sorbets

Am Ende der Zubereitung wird oft ein Eiweiß hinzugefügt, damit die pürierten Früchte nicht kristallisieren.

- Nr. 1 Schwarze Johannisbeere
- Nr. 2 Birne
- Nr. 3 Mirabelle

## Sahnige Eiscreme

































Kennst du den Unterschied zwischen Sorbets und Eiscreme? Die Grundmischung für Sorbets und Eiscreme ist eigentlich die gleiche: Obst, püriert oder in Form von Saft, Wasser und Zucker. Eiscreme ist aber sahniger und enthält auch mehr Kalorien als Sorbet. Und es hat ein zusätzliches kleines Herstellungsgeheimnis: Man muss der Obstmischung ein Milchprodukt hinzufügen. Das kann Milch sein, feste Sahne (Crème fraîche), aufgeschlagene Schlagsahne, Mascarpone usw. Das jeweilige Milchprodukt verändert natürlich auch den Geschmack: Es gibt so viele Fruchtessorten wie Leckermäuler, die sie verschlingen wollen! Selbstgemachtes Eis hält sich im Gefrierfach zwei Wochen lang, bevor es langsam an Geschmack verliert.

## Die Top 3-Obstsorten für Eiscreme

Im Eis schmecken rote Beeren oft aromatischer als andere Obstsorten.

- Nr. 1 Erdbeere**
- Nr. 2 Brombeere**
- Nr. 3 Kirsche**

## Obst der Saison

									
<b>6</b> JUNI									
<b>7</b> JULI									
<b>8</b> AUGUST									
<b>9</b> SEPTEMBER									
<b>10</b> OKTOBER									
<b>11</b> NOVEMBER									



# Erdbeer- sirup

mit Sami und Adel

Zutaten für ungefähr 4 Personen – Zubereitungszeit: etwa 45 Minuten, mit 48 Stunden im Kühlschrank

LOKAL



1kg Erdbeeren



500g Zucker



1 Esslöffel  
Zitronensaft

# 1



**Wasche die Erdbeeren und entferne ihren Strunk.**

# 2



**Zerkleinere die Erdbeeren mit dem Mixer.**

# 3



**Lass sie etwa 48 Stunden abgedeckt im Kühlschrank ruhen.**

# 4



**Nimm die Erdbeeren aus dem Kühlschrank und füge den Zucker nach und nach unter ständigem Rühren hinzu.**

# 5



**Mische den Zitronensaft unter die Erdbeeren und bringe sie in einem Topf bei niedriger Temperatur zum Kochen.**

# 6



**Passiere den Sirup durch ein Sieb und gieße ihn anschließend in einen Behälter. Der Sirup bleibt bis zu einem Monat im Kühlschrank haltbar.**





**bio, fair  
& regional**

www.biog.lu



**natierech ouni Gentechnik\***

\* laut EU-BIO Verordnung

Zënter 1989, d'Butteker vun de Lëtzebuenger Bio-Baieren

**BioMarché  
Nr. 1 zu  
Lëtzebuerg**



**GESOND  
liewen  
Bio  
IESSEN**

**Gutt**  
fir d'ech  
fir ons Baueren  
fir ons Ëmwelt



**Wësse wou et hierkënt !**

Mir ënnerstëtzen di lokal Bio- a biodynamesch Landwirtschaft.



www.naturata.lu

Altrier | Dudelange | Erpeldange | Esch-Belval | Howald | Marnach | Merl | Munsbach | Rollingen/Mersch | Rollingergrund | Windhof



---

CONVIS ist eine bevorzugte Unterstützung für landwirtschaftliche Betriebe, die Vieh züchten.

CONVIS est un soutien privilégié pour les exploitations agricoles qui élèvent du bétail.

# 100 Jahre nationale Herdbuchführung in Luxemburg

Le registre d'origine de la race bovine a 100 ans

Dieses Jahr jährt sich die Gründung des nationalen Herdbuchs für Rinder in Luxemburg zum 100. Mal. Ein besonderes Jubiläumsjahr für CONVIS, der modernen Genossenschaft für Tierzucht und Beratung.

Le livre généalogique national du bétail au Luxembourg fête cette année son centième anniversaire. L'occasion pour la coopérative CONVIS, engagée aux côtés des exploitations, de célébrer l'événement. — Lire p.44

**i** **CONVIS s.c.**  
4, Zone artisanale et commerciale  
L-9085 Ettelbruck  
Tel.: 00352-26 81 20-0  
www.convis.lu  
info@convis.lu

**Deutsch** Guy Schmit, CONVIS-Präsident, betont: „Von der klassischen Leistungskontrolle über die kompetente Beratung bis hin zum aktiven Produktverkauf: Wir sind genossenschaftlich zusammen stark im Interesse der viehhaltenden landwirtschaftlichen Betriebe“. Die Hauptaktivitäten von CONVIS liegen in der Führung der Herdbücher und der Durchführung von Leistungskontrollen bei Milch- und Fleischrinderrassen. Außerdem berät CONVIS in allen Fragen rund um die Nutztierzucht, -fütterung, -haltung und -gesundheit sowie in der Organisation von Zuchtviehwettbewerben und Prämierungen.

Die moderne Genossenschaft mit Sitz in Ettelbrück entstand aufgrund Luxemburgs langer Tradition als Land der Rinderzucht. Zwischen 1910 und 1920 wurden in Luxemburg mehrere lokale Zuchtgenossenschaften gegründet. Dank ihnen konnten ihre Mitglieder sich genetisch wertvolle Vätertiere anschaffen. Dies verlangte nach einer genauen Erfassung und Dokumentation der Daten rund ums Zuchtgeschehen. Sechzehn dieser lokalen Zuchtgenossenschaften gründeten am 11.2.1923 die „Fédération des Herdbooks Luxembourgeois“ (den Luxemburger Herdbuchverband), dem die Führung des nationalen Herdbuchs übertragen wurde.

Aufgabe des Herdbuchs war und ist es immer noch, für die eingetragenen Tiere Abstammung und Qualität zu bescheinigen. Diese Daten dienen vor allem zur Beratung und Selektion von Tieren. Anfangs wurden Tiere nur aufgrund ihres äußeren Erscheinungsbildes beurteilt: Farbe und Abzeichen waren die wichtigsten Merkmale. Damit entstand zumindest ein äußerlicher Rassestandard. Mit Entwicklung der Leistungsprüfungen veränderte sich auch die Führung der Herdbücher: Leistungskontrolle wurde für alle Herdbuchtiere obligatorisch. Im Laufe der Zeit wurde eine Zusammenarbeit mit ausländischen Organisationen im Bereich der Zuchtwertschätzung aufgebaut, somit stehen unsere Zuchttiere im direkten Vergleich zu den ausländischen Zuchtpopulationen. 2006 hat die „Fédération des Herdbooks Luxembourgeois“ mit einer 2. Zuchtorganisation in Luxemburg (Service élevage et génétique – SEG) fusioniert, daraus entstand CONVIS.“

CONVIS bietet zahlreiche weitere Dienstleistungen für die landwirtschaftliche Tierhaltung und ist auch für künftige Herausforderungen bestens aufgestellt. Auch die Leistungsprüfungen für Milchrinder und Fleischrinder gehören seit langem zum Programm. Sie stellen die Basis aller Datenerfassungen, Zertifizierungen und Labels dar, die CONVIS betreut. Auf diesen Zahlen basiert auch das Nachhaltigkeitsmonitoring, das viele Daten rund um Tierwohl, Wasser-, Umwelt- und Klimaschutz liefert.

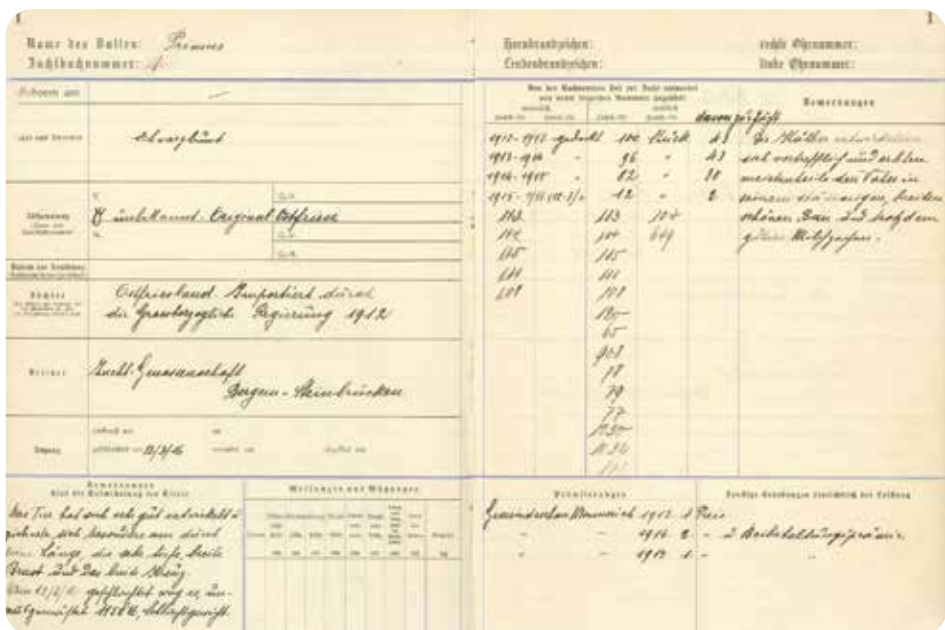
Guy Schmit, président de CONVIS, annonce : « *Nous agissons avec la force du collectif pour défendre les intérêts des exploitations agricoles qui élèvent du bétail.* »

Du contrôle conventionnel des performances à la vente active de produits, en passant par des conseils avisés, l'action de CONVIS est multiple. La coopérative fournit des conseils pour toutes les questions concernant l'élevage, l'alimentation, et la santé du bétail. Elle se charge également de l'organisation de concours et de prix d'élevage. Mais CONVIS se consacre principalement à la réalisation de contrôles de productivité pour les races bovines destinées à la production de lait et de viande, et à la tenue des livres généalogiques.

La création de ces registres remonte à 1923. De 1910 à 1920, plusieurs coopératives d'élevage locales sont créées au Grand-Duché et permettent à leurs membres d'acquérir des mâles de grande valeur génétique. Mais cette démarche nécessite de saisir et de documenter avec précision les données relatives aux animaux. Pour ce faire, un Livre généalogique national est mis en place, dont la gestion est confiée à la Fédération des Herdbooks Luxembourgeois, créée le 11 février 1923 par seize coopératives d'élevage locales. L'objectif de ce livre était, et est toujours de nos jours, de certifier l'ascendance et la qualité des animaux répertoriés, afin de guider et de permettre leur sélection.

Eintragung des ersten Tiers ins Zuchtbuch Schwarzbunt.

Enregistrement du premier animal dans le livre d'élevage de la race Holstein.





Milchkontrolle zur Zeit  
des „Luxemburger Herdbuchverbandes“.

Contrôle du lait à l'époque de la  
Fédération des Herdbooks Luxembourgeois.

Initialement, les animaux étaient jugés uniquement sur leur apparence (leur couleur et leurs signes distinctifs). Le standard de la race physique a pu être établi grâce à ces caractéristiques principales. Plus tard, le développement des tests de performance a fait évoluer la tenue des livres généalogiques : le contrôle des performances de tous les animaux recensés dans le livre est devenu obligatoire. Au fil du temps, une collaboration avec des organisations étrangères a également été mise en place afin d'estimer la valeur du bétail, et de permettre aux éleveurs luxembourgeois de comparer leurs troupeaux à ceux d'élevages étrangers.

La coopérative CONVIS, basée à Ettelbruck, est née de cette longue tradition d'élevage bovin au Luxembourg. Si elle a vu le jour en 2006, grâce à la fusion de la Fédération des Herdbooks Luxembourgeois et du Service Élevage et Génétique (SEG), CONVIS est une coopérative moderne, qui aborde sereinement les défis à venir. Les tests de performance constituent désormais la base de la collecte de données, de toute certification et de tout label géré par CONVIS. Le suivi en matière de durabilité, qui fournit une multitude de données autour de l'économie, du bien-être animal, de la protection de l'eau, de l'environnement et du climat, étoffe également désormais ces données.

## DE 100 Jahre Herdbuch: Ein Grund zum Feiern

Das Jahr 2023 steht für CONVIS im Zeichen der Feierlichkeiten rund um das 100-jährige Bestehen der Genossenschaft für Tierzucht und Beratung. Eine gute Gelegenheit, die vielfältigen landwirtschaftlichen Themen und Aufgabenfelder von CONVIS kennenzulernen, bietet der Stand auf der Landwirtschaftsmesse in Ettelbrück (30.6.-2.7.23). Dort bietet CONVIS wie jedes Jahr Einblick in die moderne Tierhaltung. Im Oktober dankt CONVIS seinen Mitgliedern mit einem Familienfest in gemütlicher Atmosphäre für viele Jahre Zusammenarbeit und Treue. Ein besonderer Anlass ist die Akademische Sitzung im November im Cape Ettelbrück: In Anwesenheit von Großherzog Henri wird die Geschichte der Herdbuchzucht beleuchtet und der EU-Abgeordnete Charles Goerens referiert über die „Herausforderungen der Zukunft – Politik und Landwirtschaft“.

## FR Une année de festivités

CONVIS compte faire de 2023 une année des festivités liées au centenaire de la coopérative d'élevage et de conseil: du 30 juin au 2 juillet 2023, le stand CONVIS à la Foire Agricole permettra de découvrir l'élevage moderne et dévoilera la diversité des thèmes agricoles et les domaines d'activité de la coopérative. En octobre, une fête familiale et conviviale sera organisée par CONVIS pour remercier ses membres de leurs nombreuses années de collaboration et de leur loyauté. En novembre, la Séance académique au CAPE Ettelbruck marquera un moment fort en présence du Grand-Duc Henri, l'histoire de l'élevage Herdbook sera mise en valeur et l'eurodéputé Charles Goerens tiendra un exposé intitulé « Les défis de l'avenir – politique et agriculture ».

# Encourager la production agricole locale

Lokal landwirtschaftlech Produktiounen ginn encouragéiert



Afin de promouvoir la diversification de la production agricole locale et d'augmenter son volume commercialisé en circuit court, le ministère de l'Agriculture propose des aides au démarrage pour micro-entreprises.

De Landwirtschaftsministère bitt elo Start-hëllef fir Mikro-Entreprises un. Zweck dovun ass, eng lokal Agrar-Produktioun ze fërderen an de Gesamtvolume fir alles dat, wat iwwert kuerz Distributiousweeër vermaart gëtt, e Stéck an d'Luucht ze setzen.

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

**Français**

Une aide au démarrage existe depuis maintenant deux ans et a pour but de permettre aux non-agriculteurs de se lancer dans une production agricole. Elle vise, d'une part, les micro-entreprises déjà établies qui souhaitent mettre en place une toute nouvelle production agricole et, d'autre part, les personnes qui veulent concrétiser leur idée et démarrer de zéro.

« Parmi les huit dossiers de candidature que nous avons reçus en deux ans, cinq ont été approuvés. Pour être éligible, le projet doit concerner une production agricole. Il n'est pas nécessaire de détenir de grandes surfaces agricoles pour obtenir ces aides, mais certaines conditions doivent être remplies. Il ne doit, par exemple, pas y avoir plus de deux intermédiaires commerciaux dans la vente des produits, car il est important que la commercialisation ait lieu dans la région », précise Bob Steichen, du ministère de l'Agriculture.

La liste des produits éligibles est disponible auprès du ministère et toutes les informations pour candidater sont consultables sur le portail de ce dernier<sup>1</sup> ou sur [www.guichet.lu](http://www.guichet.lu). Si leur demande est éligible, les requérants doivent élaborer un business plan/concept de développement (subsidé jusqu'à 3 000 €). Une fois celui-ci validé, une somme forfaitaire de 8 000 € leur est ensuite versée pour la mise en œuvre de ce projet. Une fois le projet achevé, une deuxième somme forfaitaire de 4 000 € est versée au porteur de projet. Le bon déploiement de ce plan sera suivi par le ministère.

**Lëtzebuergesch** D'ës Starthëllef gouf virun zwee Joer an d'Liewe geruff a soll et den Net-Bauern erméiglechen, an d'Agrar-Produktioun eran ze klammen. Engersäits ass di Hëllef geduecht fir schonns etabléiert Mikro-Entreprises, déi sech an eng nei Produktioun vu landwirtschaftleche Produkte lancéiere wëllen an anersäits si Leit viséiert, déi bei Null ufänken an e Wee sichen, hir Iddien ze konkretiséieren.

„An de leschten zwee Jore sinn aacht Kandidaturen era komm an dovun goufen der fënnef geneemegt“, seet de Bob Steichen vum Landwirtschaftsministère. „Fir eligibel fir des Ënnerstëtzung ze sinn, muss de Projet sech ëm eng landwirtschaftlech Produktioun dréien. Dofir ass et net néideg, eng grouss Agrar-Surface ze hunn. Allerdéngs ginn et eng Rei Konditiounen, déi erfëllt musse ginn: Beim Verkauf vun de Produiten dierfen zum Beispill net méi wéi 2 Tëschenhändler am Spill sinn. Et geet jo drëms, dass d'Vermaartung an der Region stattfanne soll.“ D'Lëscht vun alle Produiten, déi fir eng Starthëllef eligibel sinn, gëtt et beim Ministère. An déi néideg Informatiounen fir sech ze bewerben, kënnen um Portal vum Landwirtschaftsministère<sup>1</sup> oder ënnert [www.guichet.lu](http://www.guichet.lu) ofgeruff ginn. Gëtt d'Demande acceptéiert, da mussen d'beträffte Persounen e Businessplang/Entwécklungskonzept opstellen (d'Hëllef dofir geet bis 3.000€). An esou bal dese validéiert ass, gëtt dem Demandeur e Forfait vun 8.000€ fir d'Ëmsetzung vu sengem Plang ausbezuelt. Beim Ofschluss vum Projet kritt de Projetsdréier dann nach en zweete forfaitaire Montant vu 4.000€. D'erfollegräich Ëmsetzung vun deem Plang gëtt vum Ministère iwwerwaacht.

<sup>1</sup>[www.agriculture.public.lu](http://www.agriculture.public.lu)





### FR Une aide précieuse pour les jeunes producteurs

Entre Ersange et Moutfort, dans la commune de Waldbredimus, Daniel Lentz avait introduit une demande pour obtenir l'aide au démarrage. Ce non-agriculteur souhaitait développer une activité agricole tout au long de l'année permettant de la vente directe régulière en proposant des produits répondant à une forte demande. Il décide donc de se tourner vers les poules pondeuses. Après s'être renseigné sur les aides existantes et les documents à fournir, ce dernier a pu bénéficier de conseils du ministère et du Service d'économie rurale (SER) pour introduire sa demande. Grâce à cet accompagnement, Daniel Lentz a pu acquérir un poulailler mobile accueillant 340 poules, qui peuvent sortir la journée grâce à des portes automatiques. Autonome, il est équipé de panneaux solaires produisant de l'électricité ainsi que de réservoirs d'eau et de nourriture. Il a également fait l'acquisition d'un distributeur afin de vendre ses œufs bio à quelques centaines de mètres seulement du poulailler.

### LU Eng wäertvoll Hëllef fir eis jonk Produzenten

Tëscht Ersange a Mutfert, an der Gemeng Waldbriedemes, leeft den Daniel Lentz. Hien huet seng Demande era gi fir eng Starthëllef ze kréien. Dobäi war hie kee Bauer, mee hat d'Iddi, eng Agrar-Aktivitéit ze entwéckelen, déi et him géif erlaben, iwwert d'ganzt Joer eraus Produiten unzebidden déi hie reegelméisseg an ouni Ëmwee verkafe kann a fir déi et natierlech eng reell Demande gött. Hien huet dofir beschloss, sech op Leehénger ze konzentréieren. Fir d'éischt huet en sech emol iwwer déi verschidden Hëllef an och déi néideg Dokumenter, déi dofir auszufëlle sinn, informéiert. Dono gouf hien am Landwirtschaftsministère vun den zoustännege Persounen aus dem Agrar-Wirtschaftsservice beroden a krut Hëllef fir d'Demande eran ze ginn. Duerch dës Ënnerstëtzung war et dem Daniel Lentz du méiglech, sech e mobilen Héngerstall fir 340 Hénger unzeschaffen. D'Hénger kënnen eraus op d'Wiss dank den automateschen Dieren. De Stall ass autonom well e mat Solarzellen equipéiert ass, déi Strom produzéieren. Fir Waasser a Fudder ass och gesuergt mat integréierte Reservoir. Esou produzéiert de jonke Produzent seng eege Bioeëer, déi hien e puer honnert Meter méi wäit an engem speziell dofir kaaftenen Automat, verkeeft.





**ACTION**

**GIELT BAND**

**CUEILLEZ LIBREMENT !**

Le ruban jaune, « Gielt Band », est une action du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural en collaboration avec le Syvicol. **Si un arbre fruitier est marqué à l'aide d'un ruban jaune, la cueillette pour l'usage personnel est autorisée** - voire même souhaitée - et gratuite. Le but est de se servir et de profiter de tous les fruits inutilisés.

*Nous sommes antigaspi, et vous ? Ensemble contre le gaspillage alimentaire !*



*Servez-vous !*



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



# Domaines Vinsmoselle: En neien Direkter mat neie Visiounen

Domaines Vinsmoselle:  
un nouveau directeur pour de nouvelles perspectives

Zanter dem 1. Februar steet den André Mehlen un der Spëtzt vun Domaines Vinsmoselle. No 15 Joer beim nationale Wäibauinstitut iwwerhëlt hien elo d'Leedung vun der Wënzerkooperativ a verréit, wéi hien sech d'Zukunft virstellt.

Depuis le 1<sup>er</sup> février, André Mehlen est à la tête des Domaines Vinsmoselle. Après 15 années passées à l'Institut Viti-Vinicole, il a pris la direction de la coopérative de viticulteurs et explique sa vision de l'avenir. — Lire p.52

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

## Lëtzebuergesch

### Wat genee sinn är Aufgaben als neien Direkter vun Domaines Vinsmoselle?

**André Mehlen:** Meng Roll ass et, d'Firma fir d'Zukunft opzestellen, dat heescht se ze moderniséieren an méi konkurrenzfähig ze maachen. Mir sinn amgaangen e neit Fonctionnement fir d'Domaines Vinsmoselle opzebauen, fir eis Entwécklung Theme wéi Nohaltegkeet besser unzepassen. Als Kooperativ musse mir nei Strategien ausschaffen, déi eis zu dësem Zil féieren. Dozou gehéiert och, aktuell Trends opzegräifen an zum Beispill méi alkoholfräie Wäin ze produzéieren, well d'Leit drénke generell manner, wéi fréier.

### Ginn et hei scho konkret Mesuren?

Ee Punkt ass eis Produktgamm, déi relativ grouss ass. Mir wëllen dës straffen, well engersäits ass Lëtzebuerg zwar e Land, wat traditionell vill Cépagen huet, anerersäits sinn awer och vill Leit dowéinst iwwerfuerdert. Mir wëllen eis Gamm also esou upassen, dass se fir de Konsument méi zougänglech gétt.

### Wéi eng Ziler hunn d'Domaines Vinsmoselle sech fir déi nächst Jore gesat?

Eng vun de Visiounen vun Domaines Vinsmoselle ass et, de Lëtzebuurger Wäin nach méi bekannt ze maachen. Op der Musel ass dat guer keen Thema an déi al agesiesse Wäindrénker kennen eis, mee eise Wäin huet awer net dee Bekanntheetsgrad a Stellewäert, deen en eigentlech misst hunn. Aus den Zuele vum Landwirtschaftsministère geet ervir, dass pro Kapp hei am Land all Joer 41 Liter Wäi gedronk ginn, dovun 20 Liter auslännesche Rouden a Rosé, 12 Liter Wäissen a Cremant an nëmmen 9 Liter Lëtzebuurger Wäin. Et ass also nach Sputt no uewen an eise Wunsch ass et, eis besser géint déi auslännesch Konkurrenz duerchzusetzen.



Français

### **Quelles sont vos responsabilités en tant que nouveau directeur des Domaines Vinsmoselle ?**

**André Mehlen :** Ma mission consiste à préparer l'entreprise pour l'avenir, à la moderniser et à la rendre plus compétitive. Nous sommes en train de mettre en place un nouveau fonctionnement pour les Domaines Vinsmoselle, afin de mieux nous positionner sur des thèmes tels que le développement durable. En tant que coopérative, nous devons créer de nouvelles stratégies pour atteindre cet objectif. Il s'agit notamment d'appréhender les tendances actuelles comme celle de produire plus de vins non alcoolisés, car les gens consomment moins d'alcool que par le passé.

### **Avez-vous déjà instauré des mesures concrètes ?**

Une des problématiques actuelles est liée au fait que nous disposons d'une gamme de produits trop vaste. Traditionnellement, le Luxembourg est un pays qui compte beaucoup de cépages, et nombreux sont

les gens qui ne s'y retrouvent pas dans cette offre. Nous voulons donc réduire et adapter notre gamme de produits pour qu'elle soit plus accessible pour le consommateur.

### **Quels sont les objectifs des Domaines Vinsmoselle pour l'année prochaine ?**

Parmi les nouvelles perspectives pour les Domaines Vinsmoselle se trouve celle de mieux faire connaître les vins luxembourgeois au grand public. Pour la région de la Moselle, cette question ne se pose pas, car les passionnés de vins les connaissent depuis longtemps. Cependant, nos vins ne jouissent pas de la notoriété ni d'une place sur le marché à la hauteur de nos espérances. En effet, les chiffres du ministère de l'Agriculture indiquent que chaque habitant consomme en moyenne 41 litres de vin par an, dont 20 litres de vin rouge et rosé étrangers, 12 litres de vin blanc et de Crémant et seulement 9 litres de vin luxembourgeois. Heureusement, il reste un certain nombre de mesures que nous pouvons mettre en place pour faire face à la concurrence étrangère.

# CMCM

ÄR GESONDHEETSMUTUELLE  
ZANTER 1956



ENG GESONDHEETSMUTUELLE  
FIR DÉI GANZ FAMILL

MIR SINN DO.

Bei der CMCM ass jidderee wëllkomm, onofhängeg vu sengem Alter oder dem Gesondheitszoustand. Dobäi kennt datt d'CMCM Cotisatioun onverännert bleift, och wann Är Familijsituatioun ännert.

Méi Info op [www.cmcm.lu](http://www.cmcm.lu)

MIR SINN DO. FIR JIDDEREEN.

[f cmcm\\_luxembourg](https://www.facebook.com/cmcm_luxembourg) [@cmcm\\_lu](https://www.instagram.com/cmcm_lu) [y CMCM Luxembourg](https://www.youtube.com/channel/UCMCM_Luxembourg) [in cmcm\\_lu](https://www.linkedin.com/company/cmcm_lu) [cmcm-App](https://www.cmcm.lu/app)

moskito.lu



## NATIERLECHE GENOSS, NATIERLECH E GENOSS.

BIO-FLEESCH  
VU LËTZEBUERG



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

Eis Labelen:



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



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

Foto © Liz Lambert  
[www.cmcm.lu](https://www.cmcm.lu)

# Pour des parcelles agricoles plus performantes

Für produktivere Parzellen in der Landwirtschaft

L'ONR réagence des parcelles agricoles, sylvicoles et viticoles.

Das ONR ordnet Parzellen in der Landwirtschaft, Forstwirtschaft und im Weinbau neu an.



Le travail de l'Office national du remembrement (ONR) vise à redistribuer les terres pour faciliter leur exploitation et améliorer leur rendement.

Die Arbeit des Nationalen Amtes für Flurneuordnung (ONR genannt) beabsichtigt die Zusammenlegung von Landparzellen, um deren wirtschaftliche Nutzung zu vereinfachen und bessere Erträge zu erzielen. — [Lesen S.56](#)

**i** Office National du Remembrement  
30-32, boulevard de la Foire  
L-528 Luxembourg  
info@onr.etat.lu

Français

Suite à la Deuxième Guerre mondiale, la plupart des pays européens ont eu pour principale priorité d'augmenter la productivité de leurs terres agricoles afin d'assurer leur autonomie alimentaire. Pour y parvenir, la mécanisation du travail s'est avérée précieuse. Celle-ci accélérerait non seulement la réalisation d'un certain nombre de tâches, mais elle permettait aussi de se passer d'une partie de la main-d'œuvre autrefois assignée à ces travaux. De quoi réaliser de substantielles économies. Toutefois, intensifier l'usage des machines pour exploiter certaines parcelles – que l'on parle d'agriculture, de sylviculture ou de viticulture – a nécessité d'adapter le terrain.

C'est pour répondre à ce besoin qu'est né, en 1964, l'Office national du remembrement (ONR). « Depuis sa création, l'ONR travaille au quotidien pour rendre les parcelles agricoles plus 'performantes', explique Henri Knaff, président de l'ONR. *Il s'agit de permettre la culture de parcelles contiguës plutôt que morcelées, d'adapter et de stabiliser les chemins d'accès, de modifier le terrain pour faciliter son exploitation mécanique, etc.* »

### Différents types de remembrement

L'instrument qu'utilise l'ONR pour mener à bien sa mission est le remembrement, qui consiste en un travail de redistribution de parcelles (agricoles, sylvicoles ou viticoles) dans le but de faciliter leur exploitation. Il mène actuellement 10 opérations de ce genre sur l'ensemble du territoire luxembourgeois. Certaines de ces opérations concernent des surfaces très importantes (2.100 hectares de forêt à Eschweiler), tandis que d'autres concernent des terrains de taille plus modeste (98 hectares de

terres viticoles sur la Moselle). Certains travaux de remembrement peuvent être techniquement très complexes (comme à Stadtbredimus, lire notre encadré), tandis que d'autres, plus simples, se résument à l'aménagement de chemins suite à une nouvelle répartition des parcelles. En agriculture et en sylviculture, les travaux de remembrement sont le plus souvent des travaux simples à mener. Administrativement parlant, le remembrement peut prendre plusieurs formes. Le remembrement « conventionnel » est une procédure enclenchée à la demande de plusieurs propriétaires confrontés à un problème spécifique et qui souhaitent modifier leurs parcelles. Ce cas de figure se déroule souvent sans accroc.

Mais le remembrement peut également être plus délicat à mettre en œuvre, par exemple, lorsqu'une partie des propriétaires terriens concernés est plus réservée sur la proposition. « *On propose à la commune de reprendre l'initiative officielle de la demande. De toute façon, il est préférable que la commune concernée soit favorable au projet*, explique Henri Knaff. *Une enquête sur l'utilité du projet est ensuite réalisée et une assemblée est constituée. Au terme de l'enquête, un vote a lieu. Pour passer le vote, il faut une double majorité, à la fois des propriétaires concernés, mais aussi des propriétaires disposant de la majorité des surfaces concernées par le projet.* »

Enfin, un troisième cas de figure existe : celui du remembrement décrété dans l'intérêt public (lire notre encadré sur le remembrement décrété), qui permet à l'État de réaliser ses projets sans exproprier les seuls propriétaires directement concernés.

Les projets de remembrement, une fois lancés, s'étalent ensuite sur plusieurs années, en fonction de l'importance et de la complexité du chantier. « *Cela peut durer entre 6 et 20 ans. Nous donnons toutefois la possession des terrains aux agriculteurs bien avant la fin de la procédure. Ils n'en sont pas encore officiellement propriétaires, mais peuvent déjà exploiter la terre* », ajoute le président de l'ONR.

### Une démarche écologique

Aujourd'hui, les travaux de remembrement sont effectués en apportant une plus grande attention à leur aspect écologique. « *Si on détruit un biotope (un lieu de vie avec des caractéristiques propres), nous en recréons un de la même valeur. Cela rend le travail plus complexe, mais c'est une démarche essentielle* », commente Henri Knaff. En contribuant à réduire le coût d'exploitation pour les agriculteurs, la mission de l'ONR a aussi un autre intérêt écologique : il leur permet d'offrir aux consommateurs luxembourgeois des produits locaux de qualité, à un prix raisonnable... ce qui évite de devoir aller les chercher à l'autre bout du monde.

In der Folge des Zweiten Weltkriegs machten die meisten europäischen Länder Ernährungssicherheit zu ihrer obersten Priorität. Die Mechanisierung unterstützte sie in ihrem Bestreben die Ertragsfähigkeit landwirtschaftlicher Flächen zu verbessern. Gewisse Arbeitsschritte ließen sich fortan schneller und kosteneffizienter durchführen. Durch die Reduzierung der manuellen Arbeit konnten erhebliche Lohnkosten eingespart werden. Damit jedoch Maschinen vermehrt zur Bewirtschaftung bestimmter Landparzellen eingesetzt werden konnten – sei es nun in der Land- und Forstwirtschaft oder auch im Weinbau –, musste das Gelände durch Verbesserungsarbeiten entsprechend angepasst werden.

Aus diesem Zweck heraus entstand 1964 das Nationale Amt für Flurneuordnung (ONR). „Seit seiner Gründung arbeitet das ONR tagtäglich daran, landwirtschaftliche Parzellen leistungsfähiger zu machen“, erklärt Henri Knaff, Präsident des ONR. „Es geht darum nicht länger auf einzelnen, zerstückelt liegenden Flächen anzubauen. Zwecks einer effektiveren Bewirtschaftung wollen wir Grundstücke zusammenlegen, die Zufahrtswege anpassen und stabilisieren, die jeweiligen Böden für den Einsatz von Maschinen vorbereiten, usw.“

### Verschiedene Arten der Flurneuordnung

Das Instrument dessen sich das ONR bedient, um seine Mission erfolgreich umzusetzen, ist die Flurneuordnung. Sie besteht in einer Neuverteilung von Parzellen (in der Land- und Forstwirtschaft sowie auch im Weinbau) um deren ökonomische Nutzung zu vereinfachen. Aktuell führt das ONR 10 Einsätze auf dem gesamten Territorium Luxemburgs durch. Manche dieser Projekte umfassen weitläufige Gebiete (z. B. 2.100 Hektar Waldfläche in Eschweiler). Andere wiederum fallen bescheidener aus (z. B. 98 Hektar im Weinanbaugebiet an der Mosel). Einige Eingriffe im Zuge einer Flurneuordnung, besonders in Weinbergen, können sich als technisch sehr komplex erweisen (lesen Sie hierzu den umrahmten Beitrag über die Arbeiten in Stadtbredimus). Dagegen fallen in der Forst- und Landwirtschaft meist einfacher durchzuführende Aktionen an, wie etwa das Anlegen von Zufahrtswegen.

Aus administrativer Sicht lassen sich mehrere Arten der Flurneuordnung unterscheiden. Bei der „klassischen“ Reorganisation von Flächen geht die Initiative von Grundbesitzern

aus, die aus einem bestimmten Anliegen ihre Landgüter umverteilen möchten. Solche Anfragen verlaufen in der Regel problemlos.

Die Neuverteilung von Land wird natürlich schwieriger umsetzbar wenn einige der betroffenen Eigentümer dem Vorschlag skeptisch gegenüberstehen. „Wir schlagen der Gemeinde vor, offiziell den Antrag zu stellen, da wir eh die Unterstützung der Gemeinde anstreben“, erklärt Henri Knaff. „Anschließend geben wir eine Studie in Auftrag, die den Nutzen des Projektes klären soll und stellen eine Kontrollkommission auf. Nach Abschluss der Untersuchungen kommt es zur Abstimmung. Es muss die Mehrheit der Besitzer der Umverteilung zustimmen, wobei diese gleichzeitig auch über mehr als 50% der Ländereien verfügen müssen, damit das Vorhaben gestartet werden kann.“

Die drittmögliche Variante der Flurneuordnung wird im öffentlichen Interesse verordnet (lesen Sie diesbezüglich den Kastentext zur verordneten Flurneuordnung). Dank dieser Maßnahme können die öffentlichen Behörden ihre Pläne umsetzen, ohne die direkt betroffenen Alleineigentümer zu enteignen.

Je nach ihrer Bedeutung und Vielschichtigkeit ziehen sich die einmal begonnenen Projekte der Flurneuordnung über mehrere Jahre. „Das kann zwischen 6 und 20 Jahren dauern. Allerdings teilen wir den Landwirten das Recht auf die Grundstücke zu bevor alle Verfahren abgeschlossen sind. Demnach können sie den Boden bereits bestellen, obwohl sie offiziell noch nicht als rechtmäßige Besitzer gelten“, führt der Präsident des ONR weiter aus.

### Ein nachhaltiges Konzept

Heutzutage räumt man Umweltfragen bei der Ausführung von Flurneuordnungsarbeiten einen hohen Stellenwert ein. „Zerstören wir mancherorts ein Biotop (einen ökologisch wertvollen Lebensraum), so bemühen wir uns andernorts eine Umgebung mit den gleichen besonderen Eigenschaften wiederherzustellen. Unsere Arbeit gestaltet sich umso schwieriger. Aber dieser Schritt ist unumgänglich“, erläutert Henri Knaff. Des Weiteren trägt das ONR mit seinen Projekten dazu bei die Kosten für die landwirtschaftlichen Betriebe zu senken. Daraus ergibt sich ein zusätzlicher Vorteil in Sachen Nachhaltigkeit: dem Luxemburger Konsument können qualitativ hochwertige Produkte, aus regionaler Produktion und zu vernünftigen Preisen angeboten werden. Es erübrigt sich demnach solche Waren noch weiterhin aus fernen Ländern importieren zu wollen.



## Stadtbredimus: Dans les vignobles, des chantiers complexes

### Stadtbredimus: Aufwendige Arbeiten im Weinberg



#### Français

Les chantiers de remembrement menés dans les vignobles encaissés de la Moselle sont particulièrement complexes d'un point de vue technique. « Cela explique pourquoi ce type de projet est en moyenne six fois plus coûteux qu'un remembrement agricole ou sylvicole », relève Henri Knaff. À Stadtbredimus, un remembrement de ce genre est sur le point d'aboutir après 6 ans de travaux. Le remembrement avait été demandé par plusieurs propriétaires de parcelles viticoles suite à un important glissement de terrain. L'opération de remembrement devrait conduire à une diminution des surfaces, mais à une bien meilleure productivité. « Dans cette zone, les pentes sont très raides et il était impossible, en l'état, de les exploiter mécaniquement. Alors, nous avons décidé de réaliser des terrasses pour augmenter la productivité et pouvoir ainsi proposer du vin luxembourgeois à un prix abordable », détaille le président de l'ONR. « Le chantier était considérable. Il était nécessaire de stabiliser et d'ouvrir la pente pour aménager les terrasses, d'arracher des ceps anciens et de planter de nouveaux pieds. » Des primes seront versées aux viticulteurs durant les 3 à 4 années où les vignes replantées ne seront pas assez matures pour produire du vin.

#### Deutsch

Die Arbeiten der Flurneuordnung in den tief eingeschnittenen Weinbergen an der Mosel sind vom technischen Standpunkt her gesehen äußerst komplex. „Dies erklärt warum Vorhaben dieser Art im Durchschnitt sechs Mal kostspieliger ausfallen als Projekte in der Forst- und Landwirtschaft“, unterstreicht Henri Knaff. Nach sechsjähriger Arbeitszeit steht nun in Stadtbredimus ein derartiges Projekt kurz vor dem Abschluss. Mehrere Besitzer von Weinbauparzellen hatten sich in der Folge eines größeren Erdrutsches für eine Flurneuordnung ausgesprochen. Durch die Neuordnung hat sich die wirtschaftlich nutzbare Fläche verringert. Gegensätzlich dazu dürfte der Ertrag der Parzellen deutlich ansteigen. „In diesem Areal sind die Hänge sehr steil. Unter solchen Gegebenheiten war es unmöglich sie mechanisch zu bearbeiten. Um die Produktivität zu verbessern und Luxemburger Weine zu vertretbaren Preisen anbieten zu können, fassten wir den Entschluss Terrassen anzulegen“, verdeutlicht der Präsident des ONR. „Die Baustelle erreichte beachtliche Ausmaße. Die Steilhänge mussten stabilisiert und für den Terrassenbau umgestaltet werden. Die alten Rebstöcke wurden ausgerissen und neue Reben angepflanzt.“ Während der ersten drei bis vier Jahren in denen die heranwachsenden Weinstöcke noch nicht ausreichend zur wirtschaftlichen Produktion gereift sind, werden den Winzern Prämien ausgezahlt.

## Clervaux: Les avantages du remembrement décrété Clerf: Die Vorteile der angeordneten Flurneuordnung

Français

Les travaux de contournement de Clervaux ont débuté en 2014 et s'achèveront à la fin 2023.

Ce chantier a nécessité un remembrement afin de redistribuer des terres aux agriculteurs impactés par la construction de cette « transversale ». Ce remembrement a toutefois démarré directement sans vote de l'assemblée générale, pour cause d'intérêt public, et n'émane donc pas des propriétaires eux-mêmes. « *Nous ne sommes pas ici dans le cas d'une expropriation, avertit Henri Knaff. Le but est d'être le plus efficace possible pour faire aboutir un projet. Concrètement, l'État acquiert une série de parcelles situées dans une zone proche de celles où vont être réalisés les travaux. Ces terres sont ensuite redistribuées aux agriculteurs dont les parcelles ont été réquisitionnées pour le chantier.* » L'avantage de ce mode de fonctionnement est de mettre tous les propriétaires d'une même zone dans le même bateau. « *Étant donné que tout le monde a dû se séparer d'un bout de terrain, ce qui peut être difficile émotionnellement, le projet est rendu plus acceptable par cette redistribution. Dans ce cas-ci, ces coûts peuvent être pris en charge par le maître d'ouvrage. A contrario, dans le cadre d'un remembrement classique, les propriétaires doivent couvrir au moins 10 % du coût des travaux réalisés* », précise le président de l'ONR.

Deutsch

Die Arbeiten an der Umgehungsstraße von Clerf begannen im Jahr 2014 und sollen bis Ende 2023 abgeschlossen sein. Die Baustelle erforderte eine Umverteilung von Landparzellen an die Landwirte, die vom Bau der sogenannten „Transversale de Clervaux“ betroffen sind. Diese Flurneuordnung geht nicht auf eine Initiative der eigentlichen Grundbesitzer zurück, sondern entspringt dem öffentlichen Interesse. Sie wurde ohne Abstimmung der Generalversammlung in die Wege geleitet. „*Es handelt sich hierbei nicht um einen Fall von Enteignung*“, stellt Henri Knaff klar. „*Unser Ziel ist es möglichst effizient zu handeln, um ein Projekt erfolgreich abschließen zu können. Genauer gesagt erwirbt der Staat eine Reihe von Parzellen die sich in der Nähe des Areals befinden, in dem die Arbeiten geplant sind. Späterhin werden diese Grundstücke an die Besitzer umverteilt, deren früheres Land zwecks der Baustelle beansprucht wurde.*“ Diese Vorgehensweise hat den Vorteil alle Eigentümer eines bestimmten Gebiets gleichermaßen zu behandeln. „*Ein Stück Land hergeben zu müssen kann mitunter eine emotionale Herausforderung darstellen. Da aber alle Parteien gleichermaßen betroffen sind, wird ihnen das Projekt umso akzeptabler erscheinen. In diesem konkreten Fall einer verordneten Flurneuordnung werden die Kosten vom Bauherrn übernommen. Bei einer klassischen Flurneuordnung hingegen müssen die Grundbesitzer mindestens 10% der Kosten der durchgeführten Arbeiten übernehmen*“, verdeutlicht der Präsident des ONR.

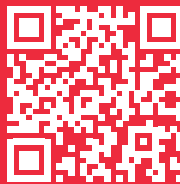


# #regionalsaisonal

**SOU FRÛSCH, SOU LÛTZEBUERG**

**Gil Kleer**  
Bio-Haff fir Geméis

**Marthe Bourg**  
MÛllechuÛei-Betrieb



regionalsaisonal.lu

📍 PÛnsch, KÛtschpelt

[regionalsaisonal.lu](https://regionalsaisonal.lu)

Regional a saisonal Ernierung steet fir méi QualitÛit, méi Nohaltegkeet, méi frÛsch a gesond LiewensmÛttel, vun eise LÛtzebuenger Produzenten.



landwirtschaft.lu



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÛ DE LUXEMBOURG  
MinistÛre de l'Agriculture, de la Viticulture  
et du DÛveloppement rural

La Foire Agricole est idéale  
pour une sortie en famille.

D'FAE ass den idealem Event  
fir ee Familljenausflug.



# La Foire Agricole célèbre ses 40 ans

D'Foire Agricole feiert hir 40 Joer

La prochaine édition de la Foire Agricole d'Ettelbruck se déroulera du 30 juin au 2 juillet et soufflera à cette occasion ses 40 bougies. Retour sur son histoire.

Dëst Joer fënnt d'Foire Agricole vum 30. Juni bis zum 2. Juli zu Ettelbréck statt. Bei dëser Geleeënheet gi 40 Kärze geblosen. Elo e kleng Réckbléck op hir Geschicht. — [Liesen S.63](#)

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

**Français** Depuis sa création, la Foire Agricole d'Ettelbruck (FAE) est devenue un événement incontournable. Tout commence il y a 140 ans, avec une grande exposition nationale agricole sous la forme d'un marché de bovins qui attire les notables. Les « foires » de l'époque se tiennent alors dans différentes villes du pays et sans calendrier fixe. « Puis, en 1983, à l'occasion du 100<sup>e</sup> anniversaire du Lycée Technique Agricole, ce dernier et la Ville d'Ettelbruck créaient une foire exceptionnelle sur la plaine du Däich : c'est la naissance de la Foire Agricole d'Ettelbruck telle qu'on la connaît aujourd'hui et dont on fêtera ses 40 ans entre le 30 juin et le 2 juillet. La FAE bénéficie du soutien des ministères de l'Education et de l'Agriculture, en partenariat

avec des associations agricoles. Elle est organisée par une équipe dont les initiateurs furent Pol Schmitz, Nicolas Krack et Yvonne Scholtes », explique Jeff Boonen, co-organisateur actuel de la FAE.

## Favoriser la rencontre des professionnels et du public

Dès la première édition, des concours d'animaux (bovins de toutes races, porcs) sont organisés par CONVIS, la coopérative luxembourgeoise d'élevage et de conseil, qui célèbre ses 100 ans cette année (lire page 42). Les concours de chevaux de l'époque restent inoubliables, surtout les galops de familles de chevaux ardennais dans les plaines du Däich. Un volet machinisme agricole est ensuite ajouté au concours. Dans les années 2010, un marché des producteurs régionaux voit le jour. Une vaste gamme de produits liés à l'élevage et d'autres moins classiques (légumes, vins, etc.) y sont proposés à la vente.

Dédié essentiellement à un public de professionnels jusque dans les années 80, l'événement s'est peu à peu élargi aux consommateurs et aux familles. « Nous comptons aujourd'hui environ 45.000 visiteurs, dont 5.000 du secteur agricole. La foire réunit toujours les professionnels pour favoriser les échanges entre les différents acteurs, mais se veut aussi ouverte pour montrer le fonctionnement de l'agriculture luxembourgeoise. Nous essayons donc de proposer un programme à destination du monde agricole avec, par exemple, la vente de machines ou l'organisation de concours, ainsi qu'un programme dédié à un public plus large à travers notamment la découverte de produits régionaux. Nous constatons que l'agriculture et les consommateurs sont souvent très éloignés les uns des



*autres et que le nombre de fermiers diminue. Nous voulons renforcer les liens entre ces deux cibles. »*

Pour ce faire, les organisateurs peuvent s'appuyer sur les exposants originaires du Luxembourg et de l'étranger, qui sont aujourd'hui plus de 300. Producteurs, vendeurs, laiteries, filières de viande ou encore lycées techniques, tous ont un lien avec l'agriculture et l'environnement. Pour accueillir ces derniers, le terrain s'est heureusement agrandi et atteint une superficie de 10 ha.

### **Une édition 2023 festive**

Cette année, la foire sera un peu particulière puisqu'elle fêtera ses 40 ans. À cette occasion, les organisateurs ont mis les petits plats dans les grands. *« Nous changeons de concept pour le volet produits régionaux. Auparavant, le 'Sou schmaacht Lëtzebuerg' réunissait les producteurs sous un chapiteau. Nous voulons désormais proposer aux visiteurs un parcours culinaire à la découverte des produits des différentes régions du Luxembourg. »*

Le village du cheval se trouvera sur la partie agrandie du terrain et comprendra deux arènes accueillant des concours et spectacles western notamment, avec toutes les races présentes dans

le pays. La caravane des animaux et tracteurs arpentera une nouvelle fois les rues d'Ettelbruck.

Enfin, la restauration sera assurée par des associations et clubs sportifs locaux. Un stand équipé d'une cuisine accueillera des personnalités pour des shows culinaires autour des produits de la région. *« Ceux qui ne peuvent être présents pourront découvrir des vidéos de la foire sur notre chaîne FAE TV présentée par Camille Ney. »*

### **La Foire Agricole des enfants**

Les familles sont, après les professionnels, la première cible des organisateurs. *« Si nous voulons créer du lien entre les consommateurs et l'agriculture, nous devons tout d'abord nous adresser aux jeunes. Depuis 20 ans, la foire accueille les groupes scolaires le vendredi avec l'aide des jeunes agriculteurs. L'année dernière, plus de 200 classes sont venues participer à une quarantaine d'ateliers organisés par nos exposants. »* Les enfants ont notamment la possibilité de réaliser leur propre plantation avec le soutien du Lycée Technique Agricole et de découvrir les animaux de la ferme avec CONVIS. Ils ont l'occasion d'approcher et de toucher les animaux et de se faire tracter sur un matelas tiré par un cheval ardennais.



### Lëtzebuergesch

Säit hirer Grënnung ass d'Foire Agricole d'Ettelbrück (FAE) net ze ëmgoen. Et fänkt alles virun 140 Jore mat enger grousser nationaler Landwirtschaftsausstellung a Form vun engem Randbéischmaart un, dee virun allem d'Notabelen unzitt. Deemools fannen d'„Foueren“ an de verschidde Stied vum Land an ouni fixe Kalenner statt. „Dann, am Joer 1983, wou d'100-jähregt Bestoe vum Lycée Technique Agricole gefeiert gëtt, rífft dëse Lycée zesumme mat der Stad Ettelbréck eng aussergewöhnlech Foire an den Däichwisen an d'Liewen: Dat ass d'Gebuert vun der Landwirtschaftsfoire vun Ettelbréck, esou ewéi mir se haut kennen. Säitdem fënnt se all Joer exklusiv zu Ettelbréck statt. D'FAE gëtt vun de Ministère fir Bildung a Landwirtschaft an a Partnerschaft mat landwirtschaftleche Verbänn ënnerstëtzt. D'Foire gëtt vun enger Ekipp organiséiert a gouf initiéiert vum Pol Schmitz, Nicolas Krack a Yvonne Scholtes“, erkläert de Jeff Boonen, deen am Moment Matorganisateur vun der FAE ass.

### Et geet drëms, d'Zesummentreffe vu Professioneller a Publikum ze fërderen

Vun der éischter Ausgab u ginn Déiereconcoursen (Béischte vun alle Rassen, Schwäin) vun der

---

*Un programme riche en animations et démonstrations attend les visiteurs.*

—

*D'Visiteure kréien dobäi een ofwieslungsräiche Programm mat villen Animatiounen a Showen ugebueden.*

---

CONVIS, der Lëtzebuenger Véizuucht- a Beroungskoopérativ, organiséiert, déi dëst Joer hir 100 Joer feiert (op Säit 42 kucken). D'Päerdskompetitiounen vun deemools sinn haut nach ëmmer an Erënnung, virun allem de Galopp vu ganzen Ardenner Päerd-Familljen op den Däichwisen. Dono kouw och nach eng Landmaschinnekomponent bei d'Concoursen dobäi. An an den 2010er Joren ass e Maart entstan wou d'regional Produzenten eng breet Rëtsch vu Produiten aus der Véizuucht ubidden. Aner manner kllassesch Produkte wéi Geméis, Wäin asw. ginn et och do ze kafen.

Bis an d'80er Joren huet d'Evenement sech haaptsächlech un e Fachpublikum adresséiert, dono gouf et no an no op d'Konsumenten an d'Familljen ausgeriicht. „Mëttlerweil kommen eng 45.000 Visiteuren, wouvun der 5.000 aus dem Agrarsektor stamen. Engersäits ass d'Foire nach ëmmer eng gutt Geleeënheet, fir d'Fachleit zesummenzebréngen mat dem Zil, den Austausch tëscht de verschidde Acteuren ze fërderen. Anerersäits wëllt si awer och oppe si fir ze weisen, wéi d'Lëtzebuenger Landwirtschaft funktionéiert. Dofir versiche mir, e Programm speziell fir d'Landwirtschaft unzebidden, z.B. mam

*Verkaf vu Maschinnen oder der Organisatioun vu Concoursen, an och e Programm fir e méi breet Publikum, besonnesch fir regional Produiten z'entdecken. Mir stelle fest, datt d'Landwirtschaft an d'Konsumenten oft zimmlech wäit vunenaner ewech sinn an datt d'Zuel vun de Baueren ofhëlt. Mir wëllen d'Verbindungen tëscht dësen zwou Zilgruppe stäerken.“*

Fir dëst Zil z'erreechen, kënnen d'Organisateure mat iwwer 300 Expositanten aus Lëtzebuerg an dem Ausland rechnen. Ob Produzenten, Verkeefer, Molkereien, Fleeschketten oder technesch Héichschoulen, si hunn alleguer eng Verbindung zu der Landwirtschaft an der Ëmwelt. A fir se alleguer kënnen ënnerzebréngen, gouf d'Ausstellungsfläch glécklecherweis ëm 10 ha vergréissert.

### **D'2023er Ausgab gëtt nach e Stéck méi festlech**

Dëst Joer, fir hire 40-järege Jubiläum, gëtt d'Foire eng ganz speziell Ausgab. Zu dësem Ulass hunn d'Organisateuren sech eppes Besonnesches afale gelooss. „*Mir änneren d'Konzept fir de Beräich vun de regionale Produiten. Fréier huet 'Sou schmaacht Lëtzebuerg' d'Produzenten an engem Zelt zesummebruecht. D'Iddi ass elo, de Visiteuren e kulinarische Parcours unzebidden, op deem si d'Produiten aus de verschiddene Regione vu Lëtzebuerg entdecke kënnen.*“ D'Päerdsduerf kënnt dës Kéier op de vergréisserten Deel vum Terrain a begräift zwou Arenaen, wou virun allem Concoursen a Wild West-Showe mat de Rassen déi hei bei eis am Land vertruede sinn, stattfannen. D'Caravane vun den Déieren an den Trakter wäert dann och erëm duerch d'Stroosse vun Ettelbréck zéien.

Fir d'leiblecht Wuel suergen d'lokal Veräiner an d'Sportsclubb. E Stand, dee mat enger Kichen equipéiert gëtt, empfängt d'Prominenter fir Kach-Showe ronderëm eis regional Produiten. „*Déi Léit, déi net kënnen dobäi sinn, kënnen sech roueg de Video vun der Foire op eisem Kanal FAE TV ukucken, dee vun Camille Ney präsentéiert gëtt.*“

### **D'Foire Agricole, och fir d'Kanner**

No de Professioneller sinn d'Familljen déi éischt Zilgrupp vun den Organisateuren. „*Wa mir gären eng Verbindung tëscht de Konsumenten an der Landwirtschaft hierstelle wëllen, mussen mir eis fir d'éischt un d'Jugend wenden. Säit 20 Joer heescht d'Foire*

*Freides Schoulgruppe wëllkomm an zwar mat Hëllef vun de Jonkbaueren. D'lescht Joer si méi wéi 200 Schoullklasse komm, déi u ronn 40 Workshopen deel geholl hunn, organiséiert vun eisen Expositanten.“* D'Kanner hunn e.a. d'Méiglechkeet, mat der Ënnerstëtzung vum Lycée Technique Agricole hir eege Plantatiounen unzeleeën a mat der CONVIS d'Déieren um Bauerenhaff z'entdecken. Si hunn do d'Geleeënheet, d'Déieren ze fidderen, se unzepaken an sech och op enger Matress vun engem Ardenner Päerd zéien ze loossen.





ANTIGASPI

GËLLE REEGELEN

N°3

D'KILLKETTEN NET  
ËNNERBRIECHEN

#antigaspi



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



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

# Är Froen

Vos questions



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

**DE** Wie erhält man die Kühlkette durchgehend aufrecht, um die Haltbarkeit von Lebensmitteln nicht zu beeinträchtigen?

#### Beim Einkauf:

Beenden Sie Ihren Einkauf mit frischen und tiefgefrorenen Lebensmitteln, damit sie nicht länger als absolut notwendig der Raumtemperatur ausgesetzt sind.

#### Unterwegs:

Transportieren Sie frische und tiefgefrorene Nahrungsmittel in einer Kühltasche, die die Kälte ausreichend zurückhält.

#### In Ihrer Wohnung:

Das richtige Einräumen des Kühlschranks, je nach Kältezone, vermag die Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln zu verlängern. Bewahren Sie jene Produkte mit jüngerem Verfallsdatum gut sichtbar im vorderen Bereich des Kühlfachs auf und verbrauchen Sie diese zuerst.

**FR** Comment respecter la chaîne du froid et conserver ses aliments plus longtemps?

#### Lors de vos achats:

Terminez vos courses par les aliments frais et congelés afin qu'ils ne soient pas exposés à la température ambiante plus longtemps qu'il n'est absolument nécessaire.

#### En route:

Transportez les aliments frais et congelés dans un sac isotherme. De cette façon, ils restent bien au froid.

#### À la maison:

Le rangement correct dans le réfrigérateur, selon les différentes zones de température, permet de conserver les aliments plus longtemps. Stockez les produits avec une date de péremption plus proche de manière bien visible à l'avant et consommez-les en premier.

**GUDD!** – #13.2023

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)  
[mm-agency@maisonmoderne.com](mailto:mm-agency@maisonmoderne.com)



#### DIRECTION ARTISTIQUE

Cassandra Bourtembourg

#### MISE EN PAGE

Monique Bernard (coordination)

#### CHEFS D'ÉDITION

Muriel Dietsch et Agathe Goisset

#### PHOTOGRAPHIES COUVERTURES

Marie Russillo (Maison Moderne),  
Shutterstock

#### TRADUCTIONS, CORRECTIONS

Josette Dolar, Repères Communication,  
Boutique Translation

#### PUBLICITÉ

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

WENGLER  
CHÂTEAUX 18  97 DOMAINES

PHOTO Rick Tonizzo / DESIGN Céline Wengler - Caves Wengler S.A.

 DRINK RESPONSIBLY

CAVES WENGLER S.A. 2 Rue Neuve L-6581 Rosport / info@wengler.lu / +352 73 03 73

EMBRACING THE FINEST WINES AND SPIRITS

**WENGLER.LU**

with *Jill Crovisier* / Dancer

