

GUDDO!

#14

Mieux s'informer, mieux consommer

Nouveau label
pour les centres équestres

**Kiki
Ricki**

Der Honig,
Schatz
der Bienen



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

AUSSTELLUNG EXPOSITION

08.07
2023

-
13.01
2024



VU GÄERT BICHER

SOMMAIRE

LU/DE

- 4** Interview mam Claude Haagen

- 8** Bekämpfung von der Antibiotikaresistenz bei den Déieren

- 16** Énnen: vum Feld op den Teller

- 22** „Mir sinn Antigasp, an Dir?“

KIKI RICKI

- 29** Der Honig, Schatz der Bienen

- 38** Rezept: Lebkuchen

LU/DE

- 42** Neues Label für Pensions- und Turnierställe

- 46** Tierversuche vermeiden: Luxemburg an der Spitze

- 50** LEADER 2023-2029: „Menschen.Gestalten. Regionen.“

- 54** Erneuerbare Energien erobern die Bauernhöfe

- 60** E ganze Programm fir eng besser Liewensqualität an den Dierfer

- 64** Förderung von Antigasp-Events

KONTAKTE

- 66** Är Froen

FR

- Interview de Claude Haagen

- Lutter contre l'antibiorésistance chez les animaux

- Oignons: du champ à l'assiette

- «Nous sommes antigasp, et vous?»

KIKI RICKI

- Le miel, trésor des abeilles

- Recette: pain d'épices

FR

- Un nouveau label pour les installations équestres

- Le Luxembourg, figure de proue contre l'expérimentation animale

- LEADER 2023-2029: «Les Hommes.Créateurs. Des Régions.»

- Les énergies renouvelables s'invitent dans les fermes

- Tout un programme, pour une meilleure qualité de vie dans les villages

- Encourager les événements Antigasp

CONTACTS

- Vos questions





D'Antibiotiquë- resistenz, eng Menace fir d'Déieren

L'antibiorésistance, une menace pour les animaux

D'Antibiotiquë gi reegelméisseg verschriwwen fir den Déieren hir Infektiounen ze heelen. De Minister Claude Haagen erklärt d'Erausfuerderungen, déi mat engem net dofir gëeegente Gebrauch verbonne sinn an d'Moosnamen déi ergraff goufe, fir d'Resistenz géigeniwwer dëse Medikamenter erfrof ze setzen.

Les antibiotiques sont régulièrement administrés pour soigner les infections des animaux. Le ministre Claude Haagen explique les défis liés à leur usage non adapté et les mesures mises en place pour réduire la résistance à ces médicaments. — Lire p.6

Lëtzebuergesch

Firwat ass de Kampf géint d'Antibiotiquëresistenz esou wichteg fir d'Landwirtschaft?

An Europa wéi och am Rescht vun der Welt gëllt d'Resistenz zu den Antibiotiquen zu de gréisste Menacé fir d'effentlech Gesondheet vun de Mënschen an Déieren. Dësen ëmmer méi grouse gesondheetlechen Defi huet

vill Konsequenzen: Méi laang Openthalter an der Klinik, e méi héije Stierflechkeetstaux an och therapeutesch Enkpass.

An dësem Kontext huet Europa 2020 den European Green Deal an d'Liewe geruff, dat heescht eng „Farm to fork“-Strategie an där et ee vun den Objektiv ass, de Verkat vun antimikrobielle Wirkstoffen fir d'Déierenzucht a fir d'Aquakultur ëm 50% bis 2030 ze reduzéieren.

Ënner allen EU-Länner ass Lëtzebuerg ee vun de klengste Verbraucher, wann et ëm Notzéiere geet, déi Liewensmëttel produzéieren. An dësem Secteur sinn awer nach méi Efforten néideg, well eng Rei Medikamenter, déi als kritesch agestuufft goufen, nach ëmmer wäit verbreet sinn an d'Déieren iwwert d'Drénkwaasser errechen. An hirem Europäesche Projet iwwert d'Iwwerwaache vum Antibiotiquëverbrauch am Veterinärberäich (ESVAC), stellt d'Europäesch Agence vun de Medikamenter fest, datt Lëtzebuerg 2021 eng Consummatioun vu 27,1 mg/PCU (Population Correction Unit) hat. Bal 2% vun de gebrauchten Antibiotiquë gehéieren allerdéngs zu der Klass vun den als kritesch agestuuffte Celaphalosporinnen.

Wat fir eng Ziler huet de Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung sech an dësem Secteur gesat?

Am Joer 2016, beim Ënnerschreiwe vun der UNO-Deklaratioun huet de Premier Xavier Bettel sech engagéiert, sech fir de Kampf géint d'Antibiotiquëresistenz anzusetzen. An der Regierung hunn eise Ministère, d'Ministère

vun der Gesondheet, dem Konsumenteschutz, de Familljen, der Integratioun an der Groussregioun esou wéi och den Ëmweltministère decidéiert, an dëser Thematik enk mat verschiddenen Europäeschen Institutioune zesummen ze schaffen.

Virun den Erausforderungen, déi mat der Antibiotikeresistenz an hiren Auswierkung verbonne sinn, hunn d'Weltgesundheitsorganisatioun (WHO), d'Weltorganisatioun fir d'Gesondheet vun den Déieren (OIE), d'Ernährungs- a Landwirtschaftsorganisatioun vun de Vereenegten Natiounen (FAO) an och d'Europäesch Kommissioun de Memberstaate geroden, eng national Strategie z'entwéckelen. Dës muss op engem "One-Health"-Usaz baséieren a mënschlech, déiremedezinesch an ekologesch Aspekter ëmfaassen.

Wéi eng Roll spillt de Ministère?

Am Kader vum Nationalen Antibiotiquë Plang (NAP) 2018-2024, verfollegt Lëtzebuerg mat dësem „One-Health“-Usaz d'Zil, d'Optrieden, d'Entwécklung an d'Iwwerdroe vun Antibiotikeresistenz bei Déieren ze reduzéieren.

De Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung wëllt mam NAP eng Roll bei der Sensibiliséierung an der Educatioun spillen. Ee vun eisen Ziler ass iwwregens d'Bewosstsinn an d'Verständnes bei der Bevëlkerung an de Professionellen aus dem Gesondheitssektor duerch eng adaptéiert Kommunikatioun ze verbesseren.

Wéi kënnen d'Akteure vum Terrain (Bauern, Veterinären asw.) lech bei dëser Demarche hëllefen?

Et ass immens wichteg, datt jiddereen no sengem Moosstaf säin Deel dozou bäidréit. Aus deem Grond riichte mir en Appell un d'Bevëlkerung, d'Veterinären an all déi, déi Déieren halen. Mir invitéieren si, d'Antibiotikë verantwortungsvoll anzusetzen, fir datt si och an Zukunft nach effikass Mëttelen zur Verfügung hunn fir géint schwéier Infektioune kämpfen ze kënnen. Op eiser Säit verflachte mir eis, eng reegelméisseg Zesummenaarbecht mat dësen Acteuren ze leeschten.

Wat fir eng Erausforderunge bleiwen nach ze bewältegen?

De NAP gëtt Enn 2024 ofgeschloss. Dono ass et dann un der Zäit, d'Reussitten ze analyséieren a Verbesserungsméiglechkeete festzeleeën, déi dann an den nächste Plang bis 2025 afléisse kënnen.

„Et ass immens wichteg, datt jiddereen no sengem Moosstaf säin Deel dozou bäidréit.“

—
«Il est essentiel que chacun contribue à son échelle.»

Claude Haagen

Français

Pourquoi la lutte contre l'antibiorésistance est-elle si importante dans l'agriculture ?

En Europe comme dans le monde, la résistance aux antibiotiques figure parmi les plus grandes menaces pour la santé publique humaine et animale. Ce défi sanitaire croissant a de nombreuses conséquences : des durées d'hospitalisation allongées, une hausse de la mortalité ainsi que des impasses thérapeutiques.

Dans ce contexte, l'Europe a mis en place en 2020 l'European Green Deal, une stratégie « Farm to fork » dont l'un des objectifs est de réduire les ventes d'antimicrobiens destinés aux animaux d'élevage et d'aquaculture de 50 % d'ici 2030.

Parmi l'ensemble des pays de l'UE, le Luxembourg est l'un des plus petits consommateurs en ce qui concerne les animaux de rente, producteurs de denrées alimentaires. Des efforts restent toutefois à fournir dans ce secteur, car certains médicaments considérés comme critiques restent largement utilisés et sont souvent administrés par l'eau d'abreuvement. Dans son projet européen de surveillance de la consommation d'antibiotiques dans le milieu vétérinaire (ESVAC), l'Agence européenne du médicament relève qu'en 2021 le Luxembourg avait une consommation de 27,1 mg/PCU (Population Correction Unit). Près de 2% des antibiotiques utilisés appartenaient toutefois à la classe des céphalosporines, jugée critique.

Quels objectifs le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural s'est-il fixés dans ce domaine ?

En 2016, lors de la signature de la déclaration

de l'ONU, le Premier Ministre Xavier Bettel s'est engagé à lutter contre la résistance aux antibiotiques. Au sein du gouvernement, notre ministère ainsi que ceux de la Santé, de la Protection des consommateurs, de la Famille, de l'intégration et de la Grande Région et celui de l'Environnement ont décidé de collaborer étroitement avec plusieurs institutions européennes sur cette thématique.

En effet, face aux enjeux liés à l'antibio-résistance et ses impacts, l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS), l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE), l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ainsi que la Commission européenne ont conseillé aux États membres d'élaborer une stratégie nationale. Cette dernière doit reposer sur une approche « One Health » et inclure les aspects humains, vétérinaires et environnementaux.

Quel rôle le ministère joue-t-il ?

Dans le cadre du Plan National Antibiotiques (PNA) 2018-2024, le Luxembourg poursuit l'objectif de réduire l'émergence, le développement et la transmission des résistances aux antibiotiques chez les animaux, grâce à cette approche « One Health ».

Le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural entend jouer, avec le PNA, un rôle de sensibilisation et d'éducation. L'un de nos buts est en effet d'améliorer la prise de conscience et la compréhension de la population ainsi que des professionnels de santé à travers une communication adaptée.

Comment les acteurs du terrain (agriculteurs, fermiers, vétérinaires) peuvent-ils vous aider dans cette démarche ?

Il est essentiel que chacun contribue à son échelle. Pour cette raison, nous lançons un appel à la population, aux vétérinaires et aux détenteurs d'animaux. Nous les invitons à utiliser les antibiotiques de manière responsable pour continuer à pouvoir disposer de moyens efficaces contre les infections sévères. Nous nous engageons de notre côté à collaborer régulièrement avec ces acteurs.

Quels défis reste-t-il à relever ?

Le PNA se clôturera à la fin de l'année 2024. Le moment sera alors venu d'analyser les réussites et de déterminer les axes d'amélioration pour établir le prochain plan à l'horizon 2025.



Bekämpfung von der Antibiotikë- resistenz bei den Déieren

Lutter contre l'antibiorésistance chez les animaux



D'Resistenz géint d'Antibiotiquen ass eng vun de gréisste Bedrohungen esou wuel fir d'Santé publique wéi och fir d'Gesondheet vun den Déieren.

La résistance face aux antibiotiques constitue l'une des plus grandes menaces aussi bien pour la santé publique que pour la santé animale.

— Lire p.12

 www.agriculture.public.lu
www.sante.public.lu



Lëtzebuergesch Antibiotiquë gi bei Déiere fir d'Behandlung vun Infektiounskrankheeten agesat.

Eng Rei dovun ginn awer ze heefeg verschriwwen an de Mëssbrauch oder eng falsch Uwendung vun dese Medikamenter verursaacht d'Opriede vu resistente Mikroorganismen. Esou eng Antibiotiquëresistenz kann dofir zu enger méi grousser Morbiditéit a Mortalitéit féieren.

An deem Kader huet den NAP (Nationalen Antibiotiquëplang) d'Zil, d'Oprieden, d'Entwécklung an d'Iwwerdroe vun den Antibiotiquëresistenzen zu Lëtzebuerg erfzedrécken. De Plang gouf no der Approche One-Health opgestallt. Dat ass e multidisziplinären a multisectoriellen Usaz, deen Aspekter vum Mënsch, der Déieremedezin an der Ëmwelt begräift. Den NAP gouf 2018 fir eng Period vu véier Joer opgesat a bis 2024 verlängert. De Marc Vaessen, Bauer a Veterinär, erkläert: „Wéi aner Bauere wëll ech net, datt eent vu mengen Déieren un enger schwéier ze kontrolléierbarer Infektioun leit, an dat opgrond vu Multiresistenze géint Antibiotiquen. Eis Gesellschaft muss do eppes ënnerhuelen an dat ass de Fall mam NAP. Fir déi richteg Moosnamen ze ergräifen, brauch een onbedéngt e strukturéierten a koordinéierten Usaz. Als Mëllechbauer ënnerstëtzen ech d'Zil vum Nationale Plang zu 100%, well jidder Infektioun verschlechtert d'Wuel vun den Déieren, verursaacht zousätzlech Aarbecht an esouguer eng finanziell Perte.“

Fir dem allgemengen Zil vum NAP gerecht ze ginn, huet e Leedungskomitee eng Bestandsopnam vum der Antibiotiquëresistenz duerchgefouert, déi ëmmer méi zouhëlt an Auswierkungen op d'Gesondheet, awer och op d'Wirtschaft huet. Verschidden Aarbechtsgruppen hunn och eng Rëtsch Virschléi ausgeschafft, déi sech op fënnf Haaptpunkte konzentréieren an zwar ëm d'Sujete vun der Gouvernance, der Gesondheet vum Mënsch an Déier an och der Ëmwelt. A jidderengem vun desen Themeberäicher goufe Moosnamen an Aktivitéiten ëmgesat oder geplangt.

Zwee Ministère si fir d'Ëmsetzung vum NAP zoustänneg: de Ministère fir d'Landwirtschaft, de Wäibau an d'ländlech Entwécklung an de Gesondheitsministère. Den Éischt ass un deem Plang bedeelegt, besonnesch an der Ausféierung vun de

Moosnamen am Zesammenhang mat der Gesondheet vun den Déieren.

Engagéiert Acteuren op der Plaz

D'Lëtzebuenger Veterinärs- a Liewensmëttel-Administratioun (ALVA) ass voll engagéiert, fir d'Ziler vum NAP z'erreechen. Esou sëtzt hir Direktioun am Nationalen Antibiotiquë-Kommittee, deen d'Aufgab huet, d'Aktivitéiten am Zesammenhang mat der Antibiotiquëresistenz ze superviséieren, Aarbechtsgruppen opzestellen a Partnerschaften op nationalem, europäeschem an internationalem Niveau opzebauen. Eng Nominatioun, déi et erméiglecht, direkt op d'Gouvernance-Achs anzewierken.

De breede Publikum an d'Professioneller informéieren

Während dem Europäeschen Antibiotiquen-Informatiounsdag den 18. November 2023 féieren déi zwee Ministère Sensibiliséierungscampagnen iwwert verschidde Kanäl duerch: Posteren, Flyeren, Videoen a Broschüren, déi vun den Aarbechtsgruppe kreéiert goufen. Hiert Zil ass et, d'Proprietäre vun Déieren, d'Bauern, d'Dokteren an d'Veterinären dozou ze beweegen, Antibiotiquen nëmmen ugemoozt an op Verschreiwung vun engem Medezinner oder engem Gesondheetspersonellen ze gebrauchen, esou dass hir Efficaciteit ka garantéiert ginn. De Marc Vaessen mengt: „*Et ass absolut néideg, Opklärungsarbeit ze leeschten, mee um Terrain kann een nach méi erreechen. Mir müssen d'Aarbechtsweis op de Bauerenhäff nei iwwerdenken an d'Zesummenaarbecht tëscht de Baueren an de Veterinären nach optiméieren, fir op d'Preventioun z'insistéieren*“. Et goufen och Informatiouns-Soiréen organiséiert, fir d'Situatioun zu Lëtzebuerg virzestellen an sech beim Austausch vun Temoignagé vun Experten e Bild maachen ze kënnen.

Fir de breede Publikum ze sensibiliséieren an d'Leit dovun z'iwwerzeegen, gutt opzepasst, goufen Informatiounsstänn op der Foire Agricole zu Ettelbréck opgeriicht. Och Professioneller aus der Gesondheitsbranche kënnen sech iwwert d'Fortschrëtt vum Nationalen Antibiotiquë-Plang informéieren an dat speziell den 29. November 2023 wou eng Konferenz organiséiert gëtt.

Prevenéieren amplaz heelen

Fir de Gebrauch vun Antibiotiquen



erofzesetzen, muss een onbedéngt d'Preventiounsmëttel fir Infektiounskrankheete bei Déiere besser asetzen. Dozou gehéieren z. B. Impfungen oder d'Bio-sécherheet (eng Rëtsch vu Moosname fir ze verhënneren, datt Organismen, déi fir Déiere schiedlech sinn, erageschleeft an/oder verbreet ginn). D'Bauere ginn all Dag iwwert d'Wichtigkeet vun den Impfungen, dem Wuelbefanne vun den Déieren, enger gudder Hygiène an enger gesonder Ernährung opgekläert. Nom Marc Vaessen: „*Et ass wichtig, e Monitoring vun Infektiounskrankheeten a Bakterien duerchzuführen, fir d'Situatioun aschätzen ze kënnen a bei Problemer ze reagéieren. D'Immunitéit vum Déier ass e Schlëssel-faktor. Fir se ze verbesseren, muss een d'Ernährung an d'Ëmwelt vum Déier (Hygiène, Confort, Stress) optiméieren an déi disponibel Impfstoffer asetzen. Op eise Haff féiere mir Antibiotigrammer an de Mëlleprouwe vun infizéierte Kéi duerch, fir resistent Bakterien ze fannen*“.

Bauern a Veterinäre kënnen dësen Hierscht un enger Formatioun an Zesummenaarbecht mam Lycée Technique Agricole an der Landwirtschaftskummer deelhuefen



*D'ALVA ass voll engagéiert,
fir d'Ziler vum NAP
z'erreechen.*



a méi iwwert d'Biosécherheet gewuer ginn.

D'Zesummenaarbecht tëscht dem Ëmwelt- an dem Landwirtschaftsministère gouf och verstärkt, fir d'Biosécherheet beim Bau a bei der Renovéierung vu Ställ ze verbesseren.

D'Ae grouss ophalen

Zu de Prioritéite vum NAP gehéiert d'Kreatioun vun engem nationale System fir d'Iwwerwaachung vun den Donnéeën iwwert den Antibiotiquëgebrauch am Veterinärsecteur, awer och d'global Analyse vun den Donnéeën iwwert Antibiotiquë-resistenzen aus de verschiddene Secteuren, dorënner och den Déiereselector. Vun 2024 u mécht den éischte Rapport annuel et méiglech, dës Donnéeë vun engem Joer op dat anert fir Lëtzebuerg ze vergläichen, awer och mat den Nopeschlänner an den europäesche Länner.

All Land muss der Europäescher Medikamenter-Agence och Donnéeën iwwer de Verkaufsvolumen an de Gebrauch vun antimikrobielle Medikamenter, jee no Déierenaart, mellen. Am Januar 2023 gouf eng Antibiotiquendatebank, genannt

„ALVA administration des médicaments aux cheptels“, an d'Liewe geruff. Do mussen d'Veterinären déi antimikrobiell Medikamenter, déi de geziichten Déiere gi goufen, mellen.

Schliisslech gi Réckstänn vun Antibiotiquen a resistente Bakterien a Liewensmëttel vum déiereschem Ursprung vun der ALVA ënnert d'Lupp geholl. D'Agence hält Prouwen, fir d'Resistenz vun den Antibiotiquen ze bestëmmen. D'ALVA hält zum Beispill all Joer Prouwe vu Muskelfleesch, Eeër, Hunneg, Réimëllech a Geträips vu Ranner, Schof, Schwäin, Päerd, Kanéngercher, Gefligel a Beien, fir no Réckstänn vun Antibiotiquen a resistant Bakterien ze sichen. An de leschte 5 Joren (2018-2022) goufen ongeféier 170 verschidde Substanzen an 1300 Echantillone gesicht. Déi goufen op Bauerenhäff, a Schluecht-haiser, bei Produzenten, am Handel a beim Import geholl. All dës Donnéeë goufen un d'Europäesch Agence fir Liewensmëttel-sécherheet (EFSA) geschéckt an d'Resultater ginn an de Rapports Annuelle fir ganz Europa verëffentlecht.



Français

Les antibiotiques sont utilisés pour traiter les maladies infectieuses chez les animaux.

Or, certains sont trop souvent prescrits et l'abus de ces médicaments ou leur mauvaise utilisation cause l'apparition de micro-organismes résistants. L'antibiorésistance peut donc provoquer une hausse de la morbidité et de la mortalité.

Dans ce cadre, le PNA (Plan National Antibiotiques) a pour but de réduire l'émergence, le développement et la transmission des résistances aux antibiotiques au Luxembourg. Ce plan a été élaboré selon l'approche One Health, une approche multisectorielle et multidisciplinaire qui inclut les aspects humains, vétérinaires et environnementaux. Créé en 2018 pour une période de quatre ans, le PNA a été prolongé jusqu'en 2024. Marc Vaessen, fermier et vétérinaire, explique: « *Comme les autres fermiers, je ne souhaite qu'aucun de mes animaux ne souffre d'une infection ingérable à cause d'une multirésistance aux antibiotiques.*

La société doit agir et c'est le cas avec le PNA. Pour prendre les mesures appropriées, il faut une approche structurée et coordonnée. En tant que producteur de lait, je soutiens à 100% le but du Plan national car chaque infection détériore le bien-être animal, entraîne du travail supplémentaire et une perte financière. »

En vue de répondre à l'objectif général du PNA, un comité de pilotage a réalisé un état des lieux sur l'antibiorésistance qui est toujours plus importante et qui a des conséquences sur la santé, mais aussi sur l'économie. Des groupes de travail ont également soumis de nombreuses propositions qui se déclinent en cinq axes autour de la gouvernance, la santé humaine et animale ou encore l'environnement. Dans chacun de ces thèmes, des mesures et activités ont été mises en place ou sont prévues.

Deux ministères sont chargés de la mise en œuvre du PNA: celui de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et celui de la Santé. Le premier est impliqué



dans ce plan, en particulier dans la réalisation des actions en lien avec la santé animale.

Des acteurs engagés sur le terrain

L'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) est pleinement engagée pour réaliser les objectifs du PNA. En effet, sa direction fait partie du Comité National Antibiotiques qui a pour mission de superviser les activités liées à l'antibiorésistance, de mettre en place des groupes de travail et de créer des partenariats au niveau national, européen et international. Une nomination qui permet d'agir directement sur l'axe gouvernance.

Informier le grand public et les professionnels

Lors de la journée européenne d'information sur les antibiotiques, le 18 novembre 2023, les deux ministères mènent des campagnes de sensibilisation à travers différents canaux : affiches, flyers, vidéos et brochures rédigés par des groupes de travail. Leur but : encourager

L'ALVA est pleinement engagée pour réaliser les objectifs du PNA.

les propriétaires d'animaux, les agriculteurs, les médecins et les vétérinaires à utiliser les antibiotiques de manière adéquate et uniquement sur prescription d'un professionnel de santé pour garantir leur efficacité. Selon Marc Vaessen, « *sensibiliser est indispensable, mais on peut aller plus loin sur le terrain. Il faut repenser la façon de travailler sur les fermes et optimiser la collaboration entre fermiers et vétérinaires pour insister sur la prévention.* » Des séances d'information ont aussi été organisées pour présenter la situation au Luxembourg et partager des témoignages d'experts.

Afin de sensibiliser le grand public et l'inviter à rester vigilant, des stands d'information ont été installés lors de la Foire Agricole d'Ettelbruck. Les professionnels de la santé pourront découvrir, lors d'une conférence organisée le 29 novembre 2023, les avancées du Plan National Antibiotiques.

Prévenir plutôt que guérir

Réduire l'usage des antibiotiques passe par une meilleure utilisation des moyens de

prévention des maladies infectieuses chez les animaux, comme la vaccination ou la biosécurité (ensemble de mesures visant à prévenir l'introduction et/ou la propagation d'organismes nuisibles aux animaux). Les agriculteurs sont sensibilisés au quotidien à l'importance de la vaccination, du bien-être animal, d'une bonne hygiène et d'une alimentation saine. *« Il est important de réaliser un monitoring des maladies infectieuses et des bactéries pour évaluer la situation et réagir en cas de problème. L'immunité de l'animal est la clé. Afin de l'améliorer, il faut optimiser la nutrition et l'environnement de l'animal (hygiène, confort, stress) et utiliser les vaccins disponibles. Dans notre ferme, nous effectuons des antibiogrammes sur des échantillons de lait de vaches infectées pour trouver des bactéries résistantes. »*

Les agriculteurs et vétérinaires pourront en apprendre davantage sur la biosécurité lors d'une formation donnée cet

automne en collaboration avec le Lycée Technique Agricole et la Chambre d'Agriculture.

La collaboration entre le ministère de l'Environnement et celui de l'Agriculture a également été renforcée afin d'améliorer la biosécurité lors de la construction et de la rénovation des étables.

Être vigilant

Parmi les priorités du PNA, on retrouve la mise en place d'un système national de surveillance des données de consommation d'antibiotiques dans le secteur vétérinaire mais aussi l'analyse globale des données concernant l'antibiorésistance issue des différents secteurs dont le secteur animal. Dès 2024, un premier rapport annuel permettra de comparer ces données d'une année à l'autre, pour le Luxembourg mais aussi avec les pays voisins et européens.

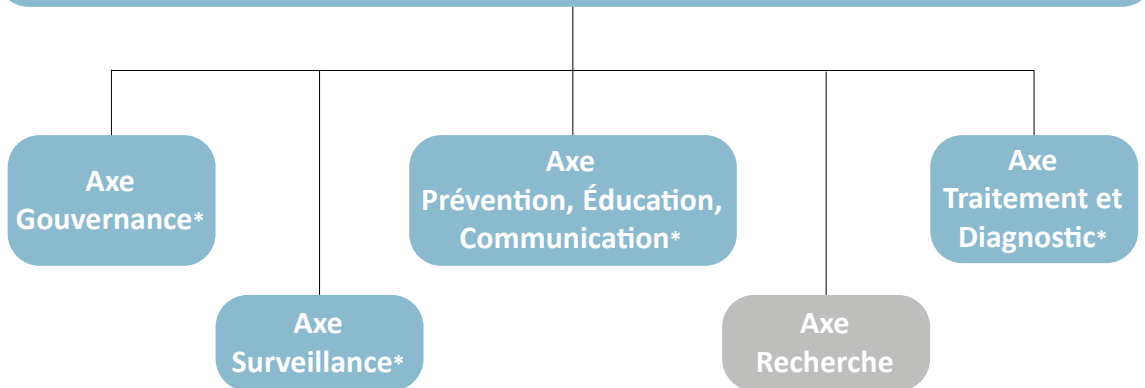
Chaque pays doit aussi communiquer à l'Agence européenne des médicaments les données sur les volumes de vente et



Plan National Antibiotiques

* Axes dans lesquels le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural intervient le plus

* Achsen, an deenen de Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung am meeschten involvéiert ass



l'utilisation des médicaments antimicrobiens par espèce animale. Une base de données des antibiotiques, « ALVA administration des médicaments aux cheptels » a vu le jour en janvier 2023. Les vétérinaires doivent y déclarer les médicaments antimicrobiens administrés aux animaux d'élevage.

Enfin, la présence de résidus d'antibiotiques et de bactéries résistantes dans les denrées alimentaires d'origine animale sont passées à la loupe par l'ALVA qui prélève des échantillons afin de déterminer l'antibiorésistance. À titre d'exemple, l'ALVA prend chaque année des échantillons de muscle, d'œufs, de miel, de lait cru et d'abats auprès des bovins, porcins, équins, lapins, volailles et abeilles afin de rechercher des résidus d'antibiotiques. Lors des 5 dernières années (2018-2022), environ 170 substances différentes ont été recherchées dans 1300 échantillons. Des échantillons ont été pris dans les fermes, à l'abattoir, chez des producteurs, dans le commerce et à l'import. Toutes ces données sont envoyées à l'Agence Européenne de la Sécurité Alimentaire (EFSA) et les résultats sont publiés dans des rapports annuels pour toute l'Europe.

*Den Nationalen Antibiotiquëplang
huet d'Zil, d'Optrieden,
d'Entwécklung an d'Iwwerdroe
vun den Antibiotiquëresistenz
zu Lëtzebuerg erofzedrécken.*

*Le Plan National Antibiotiques a
pour but de réduire l'émergence,
le développement et la transmission
des résistances aux antibiotiques
au Luxembourg.*

Oignons: du champ à l'assiette

Ënnen: vum Feld op den Teller



La mise en place d'une chaîne production-transformation-distribution 100% luxembourgeoise des oignons permet de trouver des solutions pour garantir une consommation locale.

Duerch d'Ariichte vun enger zu 100% Lëtzebuerger Produktiouns-, Verarbeitungs- an Distributiounskette fir Ënnen, kënnen Léisunge fonnt ginn, déi d'lokal Consommation garantéieren. — Liesen S.18



Nico Ludivig: exploitation à Holler, www.regionalsaisonal.lu
Helder Lemos: La Provençale, www.provencale.lu

chaque année au début du mois d'avril, la production d'oignons commence par la préparation du sol des champs, suivie de la plantation des petits bulbes d'oignons. « Pour pousser, les oignons ont besoin de beaucoup d'eau. Les périodes de pluie sont donc les bienvenues », explique Nico Ludivig, agriculteur et producteur d'oignons jaunes et rouges dans le Nord du Grand-Duché.

À la fin du mois de juillet-début du mois d'août, lorsque les températures sont plus élevées et que les oignons sont mûrs, le moment de la récolte arrive. Chaque année, les quantités récoltées de chaque variété fluctuent selon les conditions météorologiques. En cas de sécheresse ou de longues périodes sans précipitations par exemple, il est nécessaire d'arroser les champs pour garantir un bon rendement. « Cette année, malgré la pluie, la croissance des oignons a été plus lente que les années précédentes. Ce type de problèmes pourrait se produire à nouveau à l'avenir avec l'alternance de périodes sèches ou de précipitations trop abondantes. »

Une fois récoltés, les oignons sont d'abord séchés à même le sol, puis à l'intérieur à température ambiante. Après, ils sont stockés pendant plusieurs semaines ou mois à une température idéale de 3-4 °C dans des espaces ventilés, jusqu'à leur livraison et transformation ultérieures. Hors de ces espaces réfrigérés, les oignons évoluent en effet beaucoup plus vite. « Nous récoltons actuellement 20 tonnes d'oignons par hectare pour chaque variété. Notre ambition est d'atteindre 30 tonnes par hectare. Nous stockons les oignons de manière à pouvoir les livrer durant toute l'année. »

Avant chaque livraison, les oignons sont nettoyés et placés dans des caisses calibrées.

Soutenir le travail des producteurs

Une fois ces oignons mis en caisse, c'est vers La Provençale qu'ils sont envoyés depuis 2019. Cette dernière souhaite en effet développer des produits locaux, comme les fruits, les légumes, ou encore les produits laitiers. « Nous avions déjà des producteurs luxembourgeois pour d'autres produits, et nous en cherchions un pour les oignons. La Provençale s'est engagé envers Nico Ludivig à lui garantir un revenu minimum correct et à vendre la totalité de sa récolte, quel que soit le volume », déclare Helder Lemos, responsable du département fruits et légumes de La Provençale. Ce prix par hectare déterminé par les deux parties permet au producteur de poursuivre et d'intensifier sa culture, mais aussi de réaliser des investissements, dans des machines par exemple, pour améliorer la productivité, la rentabilité et la qualité de ses produits.

Acheminés par camions deux fois par semaine jusqu'à La Provençale, les oignons sont commercialisés en vrac, dans des filets sans plastique, ou coupés et épluchés. Ils sont ensuite distribués auprès des grandes surfaces, des épiceries, des restaurants et des cantines de collectivités (écoles, hôpitaux et entreprises) au Luxembourg. « Les clients finaux ont la garantie de consommer des produits luxembourgeois et frais. Une large partie de la population a donc accès, d'une manière ou d'une autre, à ces oignons produits par Nico Ludivig. »

La logistique, l'emballage et la commercialisation étant confiés à un partenaire, le producteur peut aujourd'hui se concentrer pleinement sur son cœur de métier, avec la certitude que ses volumes seront écoulés localement.

FR Quelques conseils pour conserver des oignons chez soi

- > Évitez de les placer entiers dans le réfrigérateur où ils s'oxydent, se ramollissent et transmettent leur odeur aux autres aliments;
- > Entrez-les dans un endroit sec et frais, à l'abri de la lumière;
- > Éloignez-les des pommes de terre, à côté desquelles leur mûrissement est accéléré;
- > Si un oignon est pelé, placez-le au réfrigérateur dans un contenant hermétique;
- > Un oignon est encore bon s'il est ferme et sec.

LU E puer Tippe fir d'Ënne bei sech doheem ze lageren

- > E vitéiert se als Ganzt an de Frigo ze leeën, wou se oxydéieren, mëll ginn an hiere Geroch un aner Liewensmëttel ofginn;
- > Lagert se op enger dréchener, killer a vu Luucht geschützter Plaz;
- > Halt se wäit vun de Gromperen ewech nieft deenen se méi schnell räifen;
- > Wann eng Ënn geschicht ass, da leet se an e lofddichte Behälter an de Frigo;
- > Eng Ënn ass nach gutt wann se fest an dréchen ass.



Nico Ludivig & Helder Lemos

Lëtzebuergesch **A**ll Joer Ufanks Abrëll fänkt d'Ënneproduktioun mat der Virbereedung vum Buedem op de Felder un. Dono ginn dann déi kleng Ënneknolle geplazt. „*Fir ze wuesse brauchen d'Ënnen, och Zwiwwele genannt, vill Waasser. Reeperiode sinn dofir besonnesch wëllkomm*“, erkläert den Nico Ludivig, Bauer a Produzent vu gielen a rouden Zwiwwelen am Norde vum Land.

Enn Juli/Ufank August, wann d'Temperature méi héich an d'Ënne räif sinn, gëtt et Zäit fir d'Ernt. All Joer schwanken d'Quantitéite vun der Ernt vun den eenzelen Zorte jee no de Wiederkonditiounen. Bei Dréchent oder laange Perioden ouni Reen zum Beispill müssen d'Felder bewässert gi fir e gudde Rendement ze garantéieren. „*Dës Joer sinn d'Ënnen trotz dem Reen méi lues gewuess wéi an de viregte Joren. Dës Aart vu Problemer kéinten an Zukunft erëm optrieden, wann*

d'Drécheperioden oder ze staark Nidderschléi, sech ofwiesselen.“

No der Ernt ginn d'Ënne fir t'éischt op dem Buedem an dono dobanne bei Raumtemperatur gedréchent. Da ginn si nach e puer Wochen oder Méint laang bei enger idealer Temperatur vun 3-4°C a gelëfte Raim gelagert, bis si geliwert a weider veraarbecht ginn. Bausent dëse gekillte Raim gedeien d'Ënne vill méi séier. „*Mir recoltéiere fir de Moment 20 Tonnen Ënne pro Hektar fir jiddwer Zort. Zil ass, eng 30 Tonnen pro Hektar z'erreechen. Mir lagere d'Ënnen esou, dass mir se iwwert d'ganzt Joer eraus liwwere kënnen.*“ Viru jidder Liwwerung ginn d'Ënne gebotzt an a kalibréiert Këschte geluecht.

D'Aarbecht vun de Produzenten ënnerstëtzen

Esou bal dës Ënnen a Këschte verpaakt sinn, ginn si säit 2019 un d'Provençale geschéckt,



« Pour pousser, les oignons ont besoin de beaucoup d'eau.
Les périodes de pluie sont donc les bienvenues. »

—
*„Fir ze wuesse brauchen d'Ënnen, och Zwiwwele genannt,
vill Waasser. Reeperiode sinn dofir besonnesch wëllkomm.“*

Nico Ludivig

déi iwwegens lokal Produite wéi Uebst, Geméis oder och Mëllechproduiten nach weider entwéckele wëll. „*Mir hate schonns Produzente fir aner Produiten an hunn ee fir Ënne gesicht. D'Provençale huet sech géigeniwwer dem Nico Ludivig verflucht, him en ugemooissent Mindestakommes ze garantéieren an seng gesamt Recolte ze verkafen, onofhängeg vun der Quantitéit*“, seet den Helder Lemos, Responsabel vum Uebst a Geméis bei der Provençale. Dee vun den zwou Parteie festgeluechten Hektarpräis erméiglecht et dem Produzent, säin Ubau net nëmme weider ze féieren an z'intensivéieren, mee och Investitiounen, z. B. a Maschinnen, ze maache fir d'Produktivitéit, d'Rentabilitéit an d'Qualitéit vu senger Produiten ze verbessern.

D'Ënne ginn zweemol pro Woch per Camion an d'Provençale geféiert an do en vrac, a Fileten ouni Plastik, oder geschnidden a geschéit vermaart. Dono gi se dann hei am Land a Supermarchéen, Liewensmëttelgeschäfter, Restauranten a Kantine vu Gemeinschaftsariichtungen (Schoulen, Kliniken a Betriber) verdeelt. „*D'Endclinten hunn d'Garantie, datt si lokal a frësch Produite konsuméieren. E groussen Deel vun der Bevëlkerung huet also op eng oder déi aner Manéier Zougang zu den Ënne vum Nico Ludivig.*“

Well d'Logistik, d'Verpackung an d'Vermaartung engem eenzege Partner uvertraut goufen, kann sech de Produzent haut ganz op säi Kärgeschäft konzentréieren, mat der Gewëssheet, datt seng Quantitéite lokal ofgesat ginn.

Soupe crémeuse à l'oignon, fenouil & feta marinés

Crèmeg Ënnenzopp, Fenchel & marinéierte Feta



FR

Ingrédients pour 4 personnes:

- > 6 oignons > ½ blanc de poireau > 2 gousses d'ail > 4 c.à.s. huile d'olive > 30 g beurre > 30 g farine de blé > 20 g sirop d'érable > 100 ml vin blanc > 1 litre fond de légumes > 3 branches de thym > 1 feuille de laurier > 250 g crème épaisse > 1 fenouil > 200 g feta > 1 citron > 1 c.à.s origan séché > sel & poivre > 4 tranches de pain au choix

- 1 Couper les oignons, le blanc de poireau et les gousses d'ail en morceaux. Faire chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une marmite et ajouter les légumes. Laisser suer 10 minutes.
- 2 Ajouter le beurre, la farine et le sirop d'érable. Déglacer au vin blanc, puis ajouter le fond de légumes, le thym et le laurier.
- 3 Assaisonner avec du sel et du poivre et laisser mijoter la soupe environ 30 minutes. Pendant ce temps, émincer finement le fenouil et couper la feta en cubes. Zester et presser le jus du citron.
- 4 Dans un saladier, mélanger le fenouil, la feta, les zestes et le jus du citron, 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, l'origan, le sel et le poivre. Réserver. Retirer la soupe du feu, ajouter la crème et mixer.
- 5 Dresser le fenouil et la feta dans un bol, puis verser doucement la soupe crémeuse dessus. Frotter les tranches de pain avec de l'ail et les faire toaster dans une poêle avec de l'huile d'olive. Saler et poivrer.

LU

Ingredienten fir 4 Personen:

- > 6 Ënnen > ½ Wäisst vun der Porrett > 2 Zéiwe Knuewelek > 4 IL Olivenueleg > 30 g Botter > 30 g Weess-Miel > 20 g Ahorn-Sirop > 100 ml wäisse Wäin > 1 Liter Geméisfong > 3 Reiser Téimerjännchen > 1 Lorberblat > 250 g Sauerram > 1 Fenschel > 200 g Feta > 1 Zitroun > 1 IL gedréchenten Oregano > Salz & Pfeffer > 4 Tranchë Brout vun Ärer Wiel
- 1 D'Ënnen, d'Wäisst vun der Porrett an d'Knuewelekszéiwen a Stécker schneiden. 2 lessläffelen Olivenueleg erhëtzen an d'Geméis dozou ginn. 10 Minutten zéie loossen.
 - 2 De Botter, d'Miel an den Ahorn-Sirop dobäi ginn. Mam wäisse Wäin deglacéieren, dann de Geméisfong drop schédde, den Téimerjännchen an d'Lorberblat dora leeën.
 - 3 Mat Salz a Pfeffer wierzen an d'Zopp ongeféier 30 Minutten kächele loossen. Während där Zäit de Fenschel reng schneiden an de Feta a Wierfele schneiden. D'Zitrounschuel ewech schneiden an den Jus auspressen.
 - 4 De Fenschel, d'Schuel an de Jus vun der Zitroun, 2 lessläffel Olivenueleg, den Oregano a Salz a Pfeffer an enger Schossel mëschen. Op d'Säit stellen. D'Zopp vun der Plaque huelen, d'Crème dobäi ginn a mixen.
 - 5 De Fenschel an de Feta an enger Schossel schéin uriichten an d'crèmeg Zopp virsiichteg driwwer schédde. D'Brouttranchë mam Knuewelek areiwen an se an enger Pan mat Olivenueleg toasten. Mat Salz a Pfeffer wierzen.

BiOG

Bio Produkter vun heiheem a villes méi.



www.biog.lu

Dir fannt se ënner anerem bei Naturata a beim Cactus.

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

BioMarché
Nr. 1 zu
Lëtzebuerg



GESOND
lieven
Bio
IESSEN

Gutt
fir dech
fir ons Baieren
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



E Pilotprojet fir Kanner
an Elteren ze sensibiliséieren.

Un projet-pilote pour
sensibiliser enfants et parents.

„Mir sinn Antigaspi, an Dir?“

«Nous sommes antigaspi, et vous?»

Zanter Abrëll heescht et a véier Maison Relais am Land „Mir sinn Antigaspi, an Dir?“. Fir de Pilotprojet huet de Landwirtschaftsministère IMS Luxembourg beoptraagt, Kanner an Elteren fir méi Bewosstsinn beim Iessen ze sensibiliséieren.

Depuis le mois d'avril, quatre maisons relais du pays ont adopté la devise «Mir sinn Antigaspi, an Dir?», se prononçant ainsi clairement en faveur de l'antigaspillage alimentaire. Un projet-pilote pour lequel le ministère de l'Agriculture a chargé IMS (Inspiring More Sustainability asbl) de sensibiliser enfants et parents. — Lire p.24

 www.antigaspi.lu

Lëtzebuergesch Wat flitt all Dag un Iessen an d'Poubelle? Bis wéini kann een e Produit consomméieren, och wann e schon ofgelaf ass? A wou kommen eigentlech eis Liewensmëttel hir? All dës Froe gi beim Projet „Mir sinn Antigaspi, an Dir?“ thematiséiert, well dëse gesäit vir, Kanner an hir Elteren iwwer Liewensmëttelverschwendung, Bio-Produiten a lokaalt Iessen ze informéieren. Vun Abrëll bis Dezember 2023 maache véier Maison Relais aus dem Land beim Pilotprojet vum Landwirtschaftsministère an Zesummenaarbecht mat IMS

Luxembourg mat. D'Kanner vun Duelem, Kielen, Groussbus-Wal a Rëmeleng sinn domat d'Virreider am Beräich vum Antigaspi a sollen testen, ob de Projet spéider och am ganze Land kann duerchgefouert ginn.

An engem Heft kréien déi Véier- bis Zwielfjäreg verschidden Challenge proposéiert, déi si an der Grupp mat hiren Educateuren an der Maison Relais, oder individuell mat hiren Elteren doheem kënnen léisen. D'Aufgabe sinn op Lëtzebuergesch a Franséisch an huelen d'Familie mat op eng Rees duerch d'Lëtzebuerger Liewensmëttelproduktioun, ma och -consumatioun. „D'Kanner sinn d'Konsumente vu muer an eist Zil ass et, iwwer si och d'Elteren ze sensibiliséieren“, erkläert d'Managerin vum Projet, Carla Jellema vun der Inspiring More Sustainability asbl., kuerz IMS.

Liewensmëttel kenneléieren a schmaachen

Fir d'Themen op eng spannend Aart a Weis ze präsentéieren, geet et fir d'Kanner fir den éischten Challenge aus der Maison Relais eraus op den Terrain: an de Geméisgaart oder an de Stall vun engem Bauerenhaff, wou si am direkte Kontakt mam Produzent léieren, wou dat hierkënnt, wat si duerno um Teller iessen. Zalote planzen, Eeër apaken, eng Kou fidderen – alles dat dierf probéiert ginn, well just wie selwer Hand uleet, versteet och, wéi et geet. Eng zweet Aufgab ass e Kachworkshop an der Maison Relais mat lokale Produiten, iwwer déi sech och am drëtten Challenge Gedanke gemaach gëtt: a Form vum Erstelle vun engem saisonale Menü.

An der Maison Relais gëtt dann och zesummen analyséiert, wéivill Liewensmëttel all Dag ewechgeheit ginn, esou d'Carla Jellema:

„Et ass eppes anescht, wann ee just dat vu sengem Teller an d’Poubelle tippt, wéi wann ee gesäit, wat insgesamt aus der Kichen ewechgeheit gött. D’Iddi ass et, d’Kanner fir Verschwendung ze sensibiliséieren an hinnen ze weisen, wat een dogéint maache kann.“ E Spill klärt déi Kleng donieft doriwwer op, wéi ee Geméis an Uebst effektiv saisonal hei wiißt, well dëst ass beim Akafen am Supermarché guer net ëmmer esou kloer. Als lescht kollektiv Aktivitéit ass eng Bastelaufgab geplangt, déi am Hierscht deel vun enger Expo wäert ginn.

Nieft deem, wat de Projet an de Maison Relais virgesäit, kënnen d’Kanner awer och doheem mat hiren Elteren aktiv ginn. Während engem Optakt-Event mat Infostand ginn dës vum Carla Jellema iwwer de Projet opgekläert an dierfen dann zesumme mat hire Kanner kachen, planzen a cool Initiativen entdecken. „Vum Ministère kréien se flott Rezepten, fir zum Beispill mat Reschter ze kachen. Si léieren och, wat déi verschidden Haltbarkeetsdatumer heeschen, well oft ass de Problem, dass d’Leit Saachen ewechgeheien obwuel se nach gutt sinn, just well den Datum dépasséiert ass“, esou d’Projetsmanagerin.

Och eegen Iddien si gefrot

Fir e Gespier fir hiert Iessen ze kréien, dierfen d’Famillen doheem Poretten oder Fréijoers-zwiwwelen uplanzen an zesummen analyséieren, wat an der Kichen ewechgeheit gött. Och vegetaresch Rezepten gött et ze entdecken, genee wéi zwou cool Campagnë vum Ministère. „Et gött een zum Beispill mat den ‘8 gëlle Reegele’ geléiert, wéi ee säi Frigo richtig araamt, fir manner ze verschwenden, an et kritt een Informatiounen iwwer d’Aktioun ‘Gielt Band’, bei där ee vu markéierte Beem zeidegt Uebst gratis dierfplécken“, verréit d’Carla Jellema.

Als leschten individuellen Challenge kënnen d’Kanner dann nach hir eegen Iddie fir d’Zukunft mat Leem oder Salzdeeg modelléieren oder dës op engem Ziedel an der Iddiskëscht vun der Maison Relais ofginn. Wie bei „Mir sinn Antigasp, an Dir?“ matmécht, dee kritt dat natierlech och mat engem klengen Diplom zertifizéiert. Donierft dierf all Participant – ob Kand, Educateur oder Elteren – an engem Feedback-Formulaire seng Meenung zum Projet ofginn. Fir dësen ofzeschlëssen, huet IMS am September eng Konferenz organiséiert an d’Ausstellung mat den Informatiounen a Bastelprojete vun de Kanner gewisen, dëst esouwuel an de Maison Relais, wéi och de Membersbetriber vun IMS Luxembourg. Eppes ass elo scho sécher: Antigasp funktionéiert just, wa jiddereen eng Hand mat upaakt.



Français

Quels aliments finissent à la poubelle après un repas ? Jusqu’à quand peut-on consommer un produit, dont la date sur l’étiquette est dépassée ? D’où provient la nourriture ? Autant de questions auxquelles le projet « Mir sinn Antigasp, an Dir ? » tente de répondre. Le tout, en informant enfants et parents sur le gaspillage des denrées alimentaires, les produits bios et la consommation de produits issus de la production locale. D’avril à décembre 2023, quatre maisons relais du pays participent à ce projet-pilote porté par le ministère de l’Agriculture, en collaboration avec IMS Luxembourg. Les écoliers de Dalheim, Kehlen, Grosbous-Wahl et Rumelange font figure de précurseurs dans le domaine de l’antigaspillage et permettent ainsi d’analyser la mise en œuvre d’un futur déploiement du projet sur le plan national dans un deuxième temps.

Côté pratique, les enfants âgés de 4 à 12 ans reçoivent un cahier comprenant une série de défis à relever, soit en groupe



Auteur: Laura Tomassini — Photographes: M. Russillo, E. Krins (MaisonModerne) — Responsables: Joëlle Hengen, Gerber Van Vliet

avec les éducateurs de la maison relais, soit avec leurs parents à la maison. Les challenges sont rédigés en luxembourgeois et en français et emmènent chaque famille en voyage à la découverte de la production luxembourgeoise de denrées alimentaires ainsi que de leur consommation.

Apprendre à connaître et à goûter les aliments

Pour présenter ces sujets d'une manière ludique, le premier défi fait sortir les enfants de la maison relais pour les amener sur « le terrain ». Dans le potager ou dans l'étable d'une ferme, en contact direct avec le producteur primaire, ils découvrent la provenance de produits qu'ils auront plus tard dans leur assiette. Planter des salades, emballer des œufs, nourrir une vache... les enfants ont la possibilité de tester ces activités, et d'ainsi comprendre comment tout cela fonctionne. Le second défi se joue lors d'un atelier de cuisine organisé à la maison relais, et lors duquel les produits locaux sont mis à l'honneur. Un troisième défi suit cet atelier, la création d'un menu saisonnier.

Les séances à la maison relais servent aussi à effectuer une analyse de ce qui est jeté quotidiennement. Carla Jellema, de IMS, commente : « *Voir ce que l'on vide de son assiette dans la poubelle est une chose, mais se rendre compte des quantités jetées dans une cuisine, c'est tout à fait différent. Il s'agit ici de sensibiliser les enfants au gaspillage et surtout de leur faire comprendre comment faire autrement.* »

À l'aide d'un jeu, les enfants apprennent également à quel moment de l'année poussent les fruits et légumes, car la saisonnalité des fruits et légumes n'est pas évidente de prime abord lorsque l'on fait ses courses en supermarché. Pour terminer cette analyse, une activité de bricolage collective est prévue et les réalisations pourront être admirées lors d'une exposition à l'automne.

Mais le projet ne s'arrête pas aux activités au sein des maisons relais, car il encourage les enfants à continuer l'initiative au sein du foyer familial. « *Les enfants sont les consommateurs de demain et, par leur intermédiaire, nous visons à sensibiliser également les parents* », explique la responsable de projet.



Kachatelier, Besuch vun enger
Exploitatioun an en Diplom
fir d'Kanner.

Ateliers cuisine, visite d'une
exploitation, et diplôme à la clé
pour les enfants.

Carla Jellema prévoit d'en dévoiler plus aux parents lors d'un événement lors duquel adultes et enfants auront la possibilité de s'informer, de cuisiner, de planter et de découvrir d'autres activités sympathiques. « *Le ministère met de chouettes recettes à disposition, notamment pour accommoder les restes. Les enfants découvrent la signification des dates de péremption, puisqu'il n'est pas rare que les gens jettent des produits dont la date est passée mais qui sont en fait encore tout à fait comestibles* », continue la cheffe de projet.

Toutes les idées sont les bienvenues

Dans le but d'affiner leurs connaissances des aliments, les familles sont invitées à planter des poireaux ou des oignons de printemps chez elles. Elles sont également encouragées à analyser ce qui est jeté dans leur cuisine. Toujours dans cette démarche, des recettes végétariennes sont proposées. Et le ministère présente également deux campagnes d'information. « *On y apprend par exemple les 8 règles d'or pour ranger correctement son réfrigérateur et gaspiller moins. Il y a aussi des informations sur l'action 'Gilt Band', explique Carla Jellema. Si vous repérez un arbre marqué d'un ruban jaune, vous êtes autorisé à cueillir ses fruits mûrs gratuitement.* »

Enfin, ce projet propose un dernier défi individuel – partager ses idées. Les enfants peuvent s'en donner à cœur joie et modeler leurs propres

idées dans de l'argile ou de la pâte à sel, ou les noter sur un petit papier à glisser dans la boîte à idées de la maison relais. Les enfants ayant participé à l'action Antigaspi reçoivent un certificat, tandis que chaque participant – enfant, éducateur ou parent – peut exprimer son opinion quant au projet sur un formulaire de feedback mis à disposition. Pour finir en beauté, l'IMS a organisé une conférence au mois de septembre et une exposition avec les informations présentées aux enfants ainsi que leurs bricolages, tant dans chaque maison relais qu'au sein des sociétés-membres d'IMS Luxembourg. Une chose est sûre : l'antigaspi ne peut fonctionner que si tout le monde met la main à la pâte.

Zertifikat / Certificat Mir sinn Antigaspi, an Dir?



ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

N°2

KROMMEM GEMÉIS ENG
CHANCE GINN

#antigaspi



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



antigaspi.lu

#regionalsaisonal

SOU FRÛSCH, SOU LÛTZEBUERG

Freddy Sangers-Majerus
MÛllechbauer



regionalsaisonal.lu

 **Nidderpallen - „um Kimm“**

regionalsaisonal.lu

Regional a saisonal Emierung steet fir mÛi QualitÛit, mÛi Nohaltegkeet, mÛi frÛsch a gesond LiewensmÛttel, vun eise LÛtzeburger Produzenten.

 |  |  [@landwirtschaft.lu](https://www.instagram.com/landwirtschaft.lu)



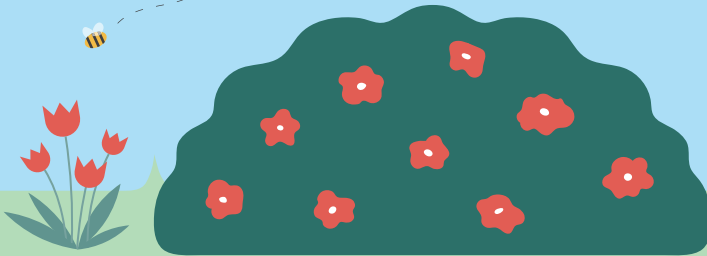
LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÛ DE LUXEMBOURG
MinistÛre de l'Agriculture, de la Viticulture
et du DÛveloppement rural

Kiki Ricki



Der Honig, Schatz der Bienen

Bienen sind viel mehr als bloße Insekten. Sie sind für die Erhaltung von Pflanzen und Blumen unentbehrlich und sind auch die Königinnen des Honigs! Wie organisieren sie sich außerhalb und innerhalb des Bienenstocks, um ihn herzustellen? Was ist die Aufgabe des Imkers? Hier erfährst du alles, was du wissen musst, um besser zu verstehen, wie der Honig auf dein Butterbrot kommt.





Nicht alle Bienen erzeugen Honig!

Es gibt fast 30.000 Bienenarten auf der Welt, davon 2.000 in Europa und etwa 350 in Luxemburg... Wenn du denkst, dass alle Honig herstellen, dann liegst du falsch! In der großen Familie der Bienen gibt es 3 Arten von Bienen. Die Solitärbienen, die einfache Sammlerinnen sind, stellen keinen Honig her. Dann gibt es noch die „Honigbienen“, die im Bienenstock leben und so wie ihr Name es sagt, Honig herstellen. Und schlussendlich gibt es noch die sogenannten „wilden“ (aber nicht wirklich wilden) Bienen. Es handelt sich hierbei um Honigbienen, die aus den Bienenstöcken entflohen sind und ihren eigenen Schwarm gegründet haben. Diese Bienen produzieren ebenfalls Honig, der jedoch nicht geerntet wird. Dieser wird in der Natur gelassen.

Wer sind die Bienen?

Die Biene ist ein Insekt ähnlich wie Fliegen, Ameisen oder Wespen. Bienen leben in Kolonien, die in der Hauptproduktionszeit, also im Sommer, 40.000 bis 60.000 Individuen umfassen können.

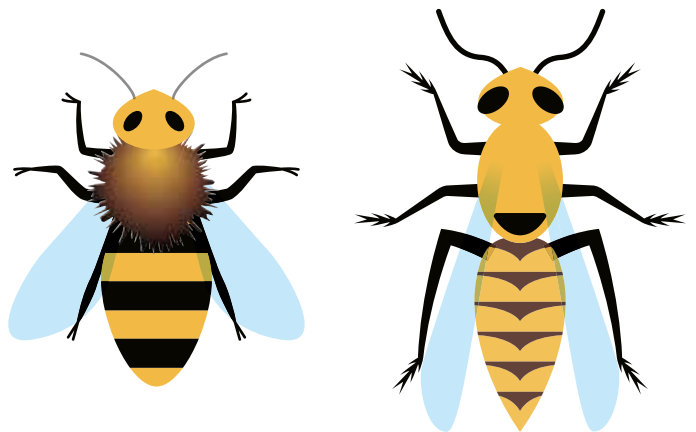
Im Inneren des Bienenstocks sind sie zwar sehr zahlreich, aber ihre Gesellschaft ist sehr organisiert, ähnlich wie in einem großen Unternehmen.

Eine Biene lebt etwa 40 Tage. Jede hat ihre Aufgabe und wenn eine stirbt, übernehmen andere ihre Aufgaben. Ein Bienenstock besteht aus drei Klassen von Individuen: der Königin, den Arbeiterinnen und den Drohnen.

Alles dreht sich um die Königin, deren einzige Aufgabe es ist, Eier zu legen. Sie ist größer als die anderen und verlässt den Bienenstock nie. Sie wird von etwa tausend Arbeiterbienen unterstützt, die Nektar von den Blüten ernten, die Larven füttern, den Bienenstock reinigen und den Honig herstellen. Unermüdlich und mutig kümmern sie sich auch um etwa hundert Drohnen, das sind die männlichen Honigbienen. Sie paaren sich mit der Königin und sterben, wenn ihre Aufgabe erfüllt ist.

Biene vs Wespe: Worin bestehen die Unterschiede?

Beide Insekten haben einen gestreiften Hinterleib, aber die Farbe reicht bei der Biene von braun bis gelb, während die Wespe schwarz und gelb ist. Die Biene ist kleiner, gedrungener und hat vor allem Haare auf dem Hinterleib. Die Wespe ist länger, aber ihr Hinterleib ist vom Brustkorb abgetrennt und wirkt so, als wäre sie in zwei Hälften geteilt. Die Wespe hat „eine Wespentaille“ – kennst du diesen Ausdruck?



Die Bienen: außergewöhnliche Honigherstellerinnen

1

Jede Arbeiterbiene hat eine andere Rolle im Bienenstock. Ihr „Beruf“ ändert sich im Laufe ihres Lebens, je nach Alter. Die Herstellungsmethode des Honigs jedoch, ändert sich nie: Er wird im Frühling und bei gemäßigttem Klima auch im Sommer hergestellt. Die Sammelbienen fliegen dann von Blüte zu Blüte, um Nektar zu sammeln, eine Mischung aus Zucker und Wasser, die sich im Herzen der Blüten befindet.



2

Dieser Nektar wird in einer Art Beutel gespeichert. Er vermischt sich mit einer von der Biene produzierten Substanz, die dabei hilft, den Nektar in Honig umzuwandeln. Wenn dieser Beutel voll ist, bringt die Biene ihre Ernte zurück in den Bienenstock und gibt sie an eine andere Biene weiter. Um den von den Bienen gesammelten Nektar in Honig umzuwandeln, muss er außerdem ausgetrocknet werden und Wasser verlieren. Die Übertragung von Biene zu Biene ist an dieser Umwandlung beteiligt.

Wusstest du schon? Eine Meisterin im Beutesammeln!

Eine Biene kann in nur einer Stunde durchschnittlich 250 bis 700 Blüten besuchen – und das auf jedem ihrer Wege! Superschnell: Sie schlägt mit ihren vier Flügeln etwa 200 Mal pro Sekunde und fliegt mit einer Durchschnittsgeschwindigkeit von 25 km/h. An einem Tag besucht ein Bienenvolk mit 40.000 Bienen, davon 30.000 Sammlerinnen, insgesamt 21 Millionen Blüten!

3

Der Honig wird anschließend gestampft und in eine Wabe (einen kleinen Hohlraum mit Wachswänden) des Bienenstocks gelegt.

Dann übernehmen die Heizerbienen, diese schlagen mit den Flügeln um die Temperatur im Bienenstock auf 30°C zu erhöhen. Nach vier oder fünf Tagen und dank dieser konstanten Wärme wird der Nektar endgültig zu Honig. Die Baubienen decken dann die Waben mit einer Wachsschicht ab, um den Honig vor Mikroben zu schützen und ihn für den Winter einzulagern.



Wusstest du schon?

Abgesehen von der Königin hat jede Biene im Laufe ihres kurzen Lebens (ca. 40 Tage) mehrere verschiedene Berufe: Putzerin, Amme, Wächterin, Heizerin, Maurerin, Sammlerin...

Spiele mit Ricki

Welche fünf Wörter haben sich hier versteckt?

K	H	S	E	F	U	E
Ö	R	O	A	B	T	N
N	P	A	N	L	M	E
I	B	F	T	I	O	I
G	L	I	X	K	G	B
I	U	A	M	A	E	W
N	M	E	P	D	Y	N
Q	E	M	A	C	D	Z
R	N	S	T	V	M	U

Auch Bienen sind Honigliebhaberinnen!

Bienen stellen Honig her, aber verzehren sie ihn auch?

Bienen arbeiten hart und unermüdlich: Der Honig, der in den Waben des Bienenstocks gelagert wird, hat eine ganz bestimmte Funktion. Die Bienekönigin legt in einer Saison das Äquivalent ihres Körpergewichts an Eiern, was fast 2.000 Stück pro Tag entspricht! Der von den Bienen hergestellte Honig dient dazu, die Larven im Bienenstock das ganze Jahr über zu ernähren, aber auch die Königin. Es sind die Ammenbienen, die zwischen Tag 3 und Tag 6 ihres Lebensbeginns das Gelee Royal produzieren. Gelee Royale ist eine äußerst nährstoffreiche Substanz, die von Bienen produziert wird und dazu bestimmt ist, die Königin während ihres gesamten Lebens zu ernähren. Sie wird auch von Menschen konsumiert und ist für ihre gesundheitlichen Vorteile bekannt. Die Bienen haben auch dafür gesorgt, dass sie im Frühling genügend Honig produzieren, damit das ganze Volk den Winter überstehen kann. Die Bienen können nämlich verhungern, aber nicht erfrieren. Honig ist reich und voller Vitamine und eignet sich hervorragend, wenn es an Nahrung mangelt: Das wissen die Bienen nur zu gut! Ein Bienenvolk produziert im Frühjahr doppelt so viel, wie es im Winter tatsächlich benötigt. Man schätzt, dass ein Bienenstock mit einem Gewicht von 40 kg etwa 12 bis 20 kg Honig für den Winter benötigt.

Die Bienen in Zahlen: Sie schrecken vor gar nichts zurück!

Ein Bienenstock wiegt zwischen 35 und 40 kg.

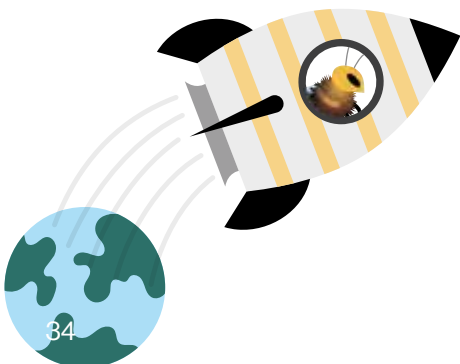
Eine Biene kann in 30 Minuten 3 km zurücklegen, das entspricht 30 Fußballfeldern, und in der gleichen Zeit bis zu 300 Blüten besuchen!

Ein Kilo Honig bedeutet 4 kg gesammelten Nektar, 6 Millionen gesammelte Blüten, 150.000 km, die von 6.000 Bienen zurückgelegt werden...

In einem Jahr legt ein Bienenvolk fast 150 Millionen Kilometer zurück, was der Entfernung von der Erde zur Sonne entspricht.

Eine Biene legt in ihrem rund 40 Tage dauernden Leben ungefähr 800 km zurück.

Die Bienen decken einen Radius von etwa 4 km um den Bienenstock ab.



Mu



Mu



Spiele mit Ricki

Finde die 5 Fehler!



Vorsicht vor falschen Vorstellungen!

Nein, Honig ist weder Bienenerbrochenes, noch -exkremte oder -speichel. Er kommt nicht direkt aus der Biene! Es ist tatsächlich Blütennektar, den die Bienen verarbeiten und in Honig verwandeln.



1.001 Produkte aus dem Bienenstock...

Honig kennst du mit Sicherheit!

Er ist wunderbar zum Süßen von Joghurt, zum Essen mit Käse, zum Würzen einer Vinaigrette oder zum Bestreichen eines Pfannkuchens geeignet... Im Bienenstock kannst du Gelee Royal, Pollen, aber auch Wachs ernten. Dasselbe Wachs, das zur Herstellung von Kerzen verwendet wird!

Kein Honig ohne den Menschen!

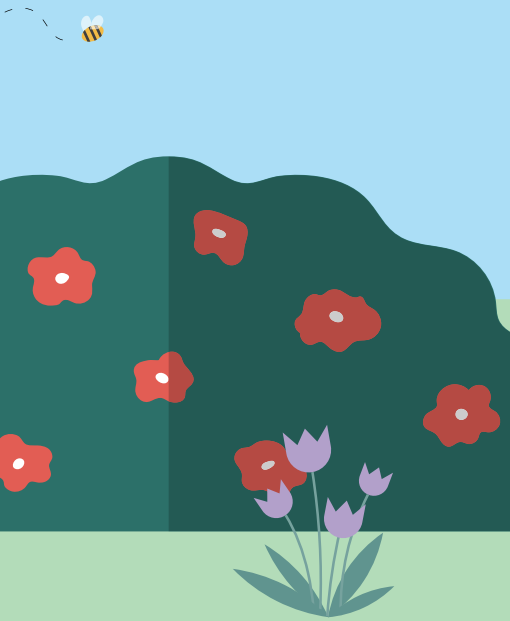
Bienen produzieren Honig, aber es braucht Menschen, um ihn zu ernten. Die Menschen, die sich um die Bienenstöcke kümmern, werden Imker genannt. Ihr Beruf ist es, die Bienen zu züchten und zu pflegen, damit sie den Überschuss der Bienenproduktion (weniger als die Hälfte) entnehmen können: Wachs, Pollen, Gelee Royal und Honig ... Ein guter Imker darf das Leben der Bienen in keiner Weise stören. Wenn er den Honig ernten geht, wartet er, bis etwa 80% des Wabenrahmens mit Wachs bedeckt sind. Am Ende des Tages, wenn weniger los ist, räuchert er die Bienen – das ist weder für die Bienen noch für den Menschen gefährlich –, damit sie ihn nicht stechen, und löst die Rähmchen ab. Im Honigraum kratzt er das Wachs ab und setzt die Rähmchen in die Honigschleuder. Der Honig wird dann gefiltert und vier bis fünf Tage lang stehen gelassen. Der auf der Oberseite entstandene Schaum kann entfernt und der Honig verkostet werden. Imker setzen sich unermüdlich für den Schutz der Bienen ein, aber wir alle müssen sie schützen. Bienen sind für unseren Planeten unverzichtbar. 35% unserer Nahrung, 65% der Vielfalt und 70% unserer Obst- und Gemüsesorten hängen von ihrer Bestäubungstätigkeit ab. Was ist Bestäubung? Das ist, wenn Bienen beim Sammeln von einer Blüte zur anderen fliegen und dabei einen Pollenaustausch betreiben, der es den Pflanzen und Blumen ermöglicht, sich zu vermehren.

Die Vielfalt der Honiggeschmacksrichtungen

Der Geschmack des Honigs ändert sich, je nachdem von welchen Blüten die Bienen Nektar sammeln. Bienen werden von Honigblüten angezogen, das heißt von Blumen, die Nektar produzieren, wie Thymian, Heidelbeere, Akazie, Kastanie... Je nach Blume, Baum und Jahreszeit schmeckt der aufgesaugte Nektar (und damit der Honig) unterschiedlich. Häufig gilt: Je dunkler der Honig, desto stärker ist er im Geschmack; je heller, desto süßer ist er.

Honig verdirbt nicht!

Honig wird aufgrund seines hohen Zuckergehalts schon lange als Konservierungsmittel für Lebensmittel verwendet, ähnlich wie Salz. Also verfällt er zwangsläufig nicht! Der älteste Honig der Welt wurde in einem 3.000 Jahre alten ägyptischen Grab gefunden – und er war noch essbar!





Lebkuchen

mit Léon-Paul und Benjamin

Zutaten für einen Lebkuchen – Zubereitungszeit: etwa eineinhalb Stunden



250 g
Roggenmehl



250 g
Honig



1 Teelöffel
Backpulver



1 Esslöffel
Lebkuchen-
gewürzmischung



15 cl Wasser



Butter
für die Form

1



Wiege alle Zutaten ab und heize den Ofen auf 150°C vor.

2



Vermische in einem Topf, bei schwacher Hitze, den Honig und das Wasser, bis eine homogene Mischung entsteht. Lass diese dann abkühlen.

3



Vermische in einer Schüssel das Roggenmehl, das Backpulver, die Gewürzmischung und das Salz miteinander.

4



Gieße die Wasser-Honig-Mischung unter und verrühre alles gut, bis ein glatter, homogener Teig entsteht.

5



Gieße die Mischung in eine eingefettete Form und schiebe sie für 50 Minuten in den Ofen.

6



Wenn die Form abgekühlt ist, nimm deinen Lebkuchen heraus und wickle ihn in ein Stück Zellophan. Lass ihn 24 Stunden stehen, bevor du ihn verzehrst!

Ausmalbild



- SINCE 1894 -

LUXLAIT

DEEN EENZEGE
VU LËTZEBUERG



- ÄR LËTZEBUERGER MOLKEREIGENOSSENSCHAFT ZËNTER 1894 -

Neues Label für Pensions- und Turnierställe

Un nouveau label pour les installations équestres



Qualität und Kompetenz der Reitanlagen:
Dafür bürgt das neue Label „Pensions-
und Turnierstall FLSE“ der Fédération
Luxembourgeoise des Sports
Équestres (FLSE).

La qualité et la fiabilité des installations
équestres, c'est ce que garantit le nouveau
label «Écurie Pension/Compétition»
de la Fédération Luxembourgeoise des
Sports Équestres (FLSE). — Lire p.44

i www.flse.lu

Deutsch

Die FLSE steht seit 1957 als
Dachverband der Reitvereine
an der Spitze des Reitsports.

An die Fédération Equestre Internationale (FEI)
angegliedert, ermöglicht die FLSE seinen Reit-
sportlern, an Reitturnieren und Championaten
weltweit teilzunehmen.

Das Label „Pensions- und Turnierstall FLSE“
möchte die Dienstleistungen in den Reitanlagen
Luxemburgs verbessern. Es gibt Verbrauchern
auf den ersten Blick wichtige Aufschlüsse über
die hohen Qualitätsanforderungen eines Pensi-
ons- oder Turnierstalls. Zusätzlich könnte es ein
Garant für gute und effiziente Ausbildung im
Reitsportbereich werden. Das Label wird auch
vom Landwirtschaftsministerium unterstützt.
So sind der Name und das Logo des Ministeriums
auf dem Zertifikat abgebildet.

Das neue Label „Pensions- und Turnierstall
FLSE“ gestattet eine Auszeichnung von
Reitanlagen für die Disziplinen Fahren,
Vielseitigkeit, Springen, Dressur,
Distanzreiten, Voltigieren, Western- und
Freizeitreiten.

Das FLSE-Label betrifft nicht nur die
Infrastruktur (Sicherheit, Räume, Lagerung
der Ausrüstung etc.), sondern auch den guten
Zustand der Pferde und Ponys sowie die
Qualität der Betreuung und Aufsicht in der
Reitanlage durch qualifiziertes Fachpersonal.

Prüfung durch eine unabhängige Kontrollstelle

Die FLSE begleitet die Reitanlagenbesitzer, die
sich gerne auf freiwilliger Basis für die Erteilung
des Labels qualifizieren möchten.

Um den disziplinspezifischen Aufkleber zu
erhalten, muss der Betreiber der Reitanlage
mindestens einen anerkannten, zertifizierten
Trainer beschäftigen und die Lehrlingsausbil-
dung ermöglichen. Außerdem müssen eine Reit-
halle und ein Außenplatz zur Verfügung stehen.
Für den Erhalt des Labels erklärt sich der Leiter
der Reitanlage damit einverstanden, die im
Lastenheft festgelegten Kriterien einzuhalten.
In der Regel beträgt die Gültigkeitsdauer des
Labels „Pensions- und Turnierstall FLSE“
2 Jahre. Kurz vor Ablauf der Gültigkeit des Zer-
tifikats nimmt die unabhängige Kontrollstelle
in Begleitung der FLSE eine erneute Prüfung vor.
Generell kann die Einhaltung der Labelkriterien
jedoch jederzeit überprüft werden.

Das Lastenheft regelt sowohl die Bestimmun-
gen der Labelnutzung als auch die Zuteilung,
die Überwachung, die Aberkennung des Labels
sowie die Modalitäten der Prüfung durch die
FLSE. Reitanlagen denen das Zertifikat erteilt
worden ist, sind dazu verpflichtet die Plakette
„Pensions- und Turnierstall FLSE“ gut
sichtbar für die Anlagennutzer am Eingang
der Reitanlage auszuhängen.

Eine unabhängige Kontrollstelle überprüft
regelmäßig, ob die Pensions- und Turnierställe
die Labelanforderungen einhalten.

Die Betreiber der so ausgezeichneten
Reitanlagen dürfen das Label auf schriftlichen
Dokumenten, Werbematerial und ihrer Internet-
seite verwenden. Des Weiteren werden alle mit
dem Label „Pensions- und Turnierstall FLSE“
ausgezeichneten Reitställe auf der Internetseite
der FLSE www.flse.lu aufgeführt.





Français

La mise en place de cette certification est portée par la FLSE, organisation faitière des clubs d'équitation depuis 1957. Affiliée à la Fédération équestre internationale (FEI), la FLSE permet à ses cavaliers de participer à des compétitions équestres et à des championnats dans le monde entier.

Le label « Écurie Pension / Compétition FLSE » vise à améliorer les prestations de services dans les centres équestres du Luxembourg. Il permet aux utilisateurs d'identifier rapidement les informations essentielles concernant le niveau de qualité d'une pension équestre ou d'une écurie de compétition. En outre, il pourrait devenir un garant d'une formation de qualité et efficace dans le domaine

de l'équitation. Ce label est également soutenu par le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural; ainsi, le nom et le logo du ministère figurent sur le certificat.

Les disciplines suivantes peuvent être distinguées par le label : attelage, concours complet, saut d'obstacles, dressage, endurance, voltige, équitation western et équitation de loisir.

Le label FLSE ne concerne pas seulement l'infrastructure (sécurité, locaux, stockage du matériel, etc.), mais porte aussi sur le traitement réservé aux chevaux et aux poneys ainsi que sur la qualité de l'encadrement et de la surveillance dans le centre équestre par du personnel qualifié.



Das neue Label der FLSE berücksichtigt sowohl die Einrichtungen als auch die angebotenen Dienstleistungen.

—

Le nouveau label de la FLSE prend aussi bien en compte les installations que les services proposés.

Un organisme de contrôle indépendant

La FLSE accompagne les propriétaires de centres équestres qui souhaitent, de manière volontaire, remplir les conditions d'obtention du label. Plusieurs critères doivent évidemment être réunis. Employer au moins un entraîneur reconnu et certifié et permettre la formation d'apprentis, mais aussi disposer d'un manège couvert et d'un manège extérieur font partie des exigences définies dans le cahier des charges.

Ce document régit également les dispositions relatives à l'utilisation du label ainsi que les modalités de supervision et de contrôle par la FLSE. Un organisme de contrôle indépendant vérifie régulièrement que les écuries de pension et de concours sont conformes aux critères d'exigence.

Si leur respect peut être vérifié à tout moment, la durée d'attribution de la distinction est fixée à deux ans. Peu avant l'expiration de sa période de validité, l'organisme de contrôle indépendant, accompagné de la FLSE, procède à un nouvel examen.

Les centres équestres auxquels le certificat a été délivré sont tenus d'afficher la plaque « Écurie Pension / Compétition FLSE » à l'entrée de leurs installations, de manière à ce qu'elle soit bien visible pour les utilisateurs.

Les exploitants des centres équestres ainsi distingués peuvent également mentionner le label sur leurs documents écrits, leur matériel publicitaire, ainsi que sur leur site Internet. Tous les centres équestres ayant obtenu le label « Écurie Pension / Compétition FLSE » seront répertoriés sur le site Internet de la FLSE : www.flse.lu.

Tierversuche vermeiden: Luxemburg an der Spitze

Le Luxembourg, figure de proue contre
l'expérimentation animale



Das „3R“-Prinzip schützt in Luxemburg Tiere, indem es Tierversuche durch Alternativmethoden ersetzt. So werden für Versuchszwecke überwiegend Mäuse, Ratten und Zebrafische, jedoch keine Primaten und Haustiere eingesetzt.

Au Luxembourg, le principe des «3R» permet la protection des animaux en remplaçant l'expérimentation animale par des méthodes alternatives. Ce sont ainsi principalement des souris, rats et poissons-zèbres qui sont utilisés comme cobayes, au lieu de primates ou d'animaux domestiques. — Lire p.48

 www.agriculture.public.lu

Deutsch

uxemburg besitzt eine sehr strenge Gesetzgebung, wenn es um Tierversuche geht.

So finden hier keine regulatorischen Tierversuche statt, um zum Beispiel die Wirksamkeit und Sicherheit von Medikamenten für Menschen zu überprüfen. Die Europäische Richtlinie 2010/63/EU zum Schutz der für wissenschaftliche Zwecke verwendeten Tiere legt das 3R-Prinzip als rechtlich verbindliches Verfahren in der Europäischen Union fest. In Luxemburg ist die Umsetzung des 3R-Prinzips durch die Großherzogliche Verordnung vom 11. Januar 2013 gesetzlich verankert. Das 3R-Prinzip wurde von den Wissenschaftlern William Russell und Rex Burch beschrieben:

- > „Replace“: Tierversuche durch Alternativmethoden ersetzen,
- > „Reduce“: Reduzierung der Zahl der Versuchstiere und
- > „Refine“: Verbessern des Wohlergehens der Tiere.

Strenge nationale Vorschriften und Überwachung

Die Überwachung der Einhaltung nationaler Vorschriften im Bereich der Tierversuche obliegt dem Landwirtschaftsministerium und der luxemburgischen Veterinär- und Lebensmittelverwaltung ALVA als zuständige Verwaltung. Das 3R-Prinzip wird auf verschiedenen

Ebenen kontrolliert, unter anderem im Rahmen der Zulassung: So muss in Luxemburg für jeden Tierversuch im Voraus eine Genehmigung beim Landwirtschaftsministerium beantragt werden. Diese beinhaltet eine sorgfältige Prüfung, ob die zu erwartenden Erkenntnisse des Versuches wissenschaftlich von Bedeutung sind. Außerdem wird eine ethische Abwägung zwischen Schaden und Nutzen durchgeführt, wobei Belastungen (Leiden, Schmerzen, Ängste) der Tiere durch den zu erwarteten Erkenntnisgewinn gerechtfertigt sein müssen. Ein Tierversuch darf nur durchgeführt werden, wenn es keine tierversuchsfreie Alternative zur Beantwortung der Forschungsfrage gibt. Es wird darauf geachtet, dass Schmerzen, Leiden und Schäden auf das unerlässliche Maß reduziert werden. Jede Einrichtung, die Tiere zu wissenschaftlichen Zwecken hält bzw. verwendet, benötigt einen benannten Tierarzt mit Fachkenntnissen im Bereich der Versuchstiermedizin, der für das Wohlergehen und die Behandlung der Tiere zuständig ist. Zudem führt die ALVA regelmäßige Kontrollen der Tierhaltungen durch und überwacht die Ausführung der Experimente.

Zahl der Tierversuche zurückgegangen

Hierzulande werden für Versuchszwecke hauptsächlich Mäuse, Ratten und Zebrafische eingesetzt. In den letzten Jahren konnte ein Rückgang der Gesamtzahl festgestellt werden. Die in Luxemburg verwendeten Tiere stammen alle aus europäischen zugelassenen Instituten. Im Großherzogtum spielen Tierversuche eine Rolle im Rahmen der Krebsforschung und der Erforschung des Immunsystems und Nervensystems (wie Epilepsie, Parkinson, Alzheimer und andere neurodegenerative Erkrankungen). Die Studien zielen darauf ab, die Erkrankungen besser zu verstehen und Behandlungen sowie Medikamente für diese zu entwickeln. Das Landwirtschaftsministerium und die ALVA fördern das 3R-Prinzip und organisieren in diesem Rahmen regelmäßig 3R-Symposien, die sich an das Fachpublikum richten. Ziel der Symposien ist die Sensibilisierung der Wissenschaftler und der Austausch der 3R-Forschung. In diesem Rahmen werden Methoden und Versuchskonzepte vorgestellt, die es erlauben Tierversuche zu ersetzen, die Anzahl der verwendeten Tiere zu reduzieren sowie die Tiere so wenig wie möglich zu belasten. Des Weiteren wird ein Fokus auf die Planung und Reproduzierbarkeit von Tierversuchen gelegt.

Le Luxembourg possède une législation très stricte en matière d'expérimentation animale.

Ainsi, aucune expérimentation animale réglementaire, comme les tests d'efficacité et de sûreté des médicaments destinés aux humains, n'a lieu sur le territoire. La directive européenne 2010/63/UE relative à la protection des animaux utilisés à des fins scientifiques établit le principe des 3R comme procédure juridiquement contraignante au sein de l'Union européenne.

Au Luxembourg, la mise en œuvre de ce principe est inscrite dans la loi grâce au Règlement grand-ducal du 11 janvier 2013. Le principe des 3R a été décrit par les chercheurs William Russell et Rex Burch comme suit :

- > « Replace » : remplacer les expériences sur les animaux par des méthodes alternatives
- > « Reduce » : réduire le nombre d'animaux de laboratoire
- > « Refine » : améliorer le bien-être des animaux.

Une réglementation et une surveillance nationales strictes

En tant qu'institutions compétentes, il incombe au ministère de l'Agriculture et à l'administration vétérinaire et alimentaire luxembourgeoise ALVA de contrôler le respect des réglementations nationales dans le domaine de l'expérimentation animale. Le principe des 3R est contrôlé à différents niveaux, notamment pour ce qui est des autorisations : au Luxembourg, toute expérimentation animale doit faire l'objet d'une demande d'autorisation préalable auprès du ministère de l'Agriculture. Chaque demande est minutieusement étudiée afin de déterminer si les savoirs acquis grâce à l'expérience revêtent une réelle importance scientifique. En outre, une évaluation éthique du préjudice causé par l'expérience et de son utilité a lieu, les contraintes (souffrances, douleurs, angoisses) imposées aux animaux devant être justifiées par le gain de connaissances escompté. Une expérimentation animale ne peut être réalisée que s'il n'existe pas d'alternative pour répondre à la question de recherche. Les douleurs, souffrances et dommages doivent être aussi minimales que possible. Chaque établissement qui détient ou utilise des animaux à des fins scientifiques doit compter dans son équipe un vétérinaire désigné, spécialisé dans la médecine des animaux de laboratoire, responsable du bien-être et du traitement des animaux. En outre, l'ALVA effectue des contrôles réguliers des élevages et surveille le déroulement des expériences.

Les expériences sur animaux en forte baisse

Au Luxembourg, ce sont principalement des souris, des rats et des poissons-zèbres qui sont utilisés comme cobayes. Une diminution de leur nombre total a été constatée ces dernières années. Les animaux utilisés dans le pays proviennent tous d'instituts européens agréés. Au Grand-Duché, l'expérimentation animale joue un rôle dans la recherche contre le cancer ainsi que dans les recherches sur le système immunitaire et le système nerveux (avec des maladies comme l'épilepsie, Parkinson, Alzheimer et d'autres maladies neuro-dégénératives). Ces études visent à mieux comprendre ces maladies et à développer des traitements et médicaments pour les combattre.

Le ministère de l'Agriculture et l'ALVA encouragent le principe des 3R, en organisant régulièrement des « symposiums 3R » destinés à un public de spécialistes. Ces rendez-vous ont pour objectif de sensibiliser les chercheurs et de leur permettre d'échanger sur la recherche 3R. Des méthodes et des concepts expérimentaux permettant de remplacer l'expérimentation animale, de réduire le nombre d'animaux utilisés et d'infliger le moins de contraintes possible aux animaux y sont présentés. En outre, l'accent est mis sur la planification et la reproductibilité des expériences sur les animaux.



Der Zebrafisch ist eines der Tiere, die als Versuchstier verwendet werden können.

Le poisson-zèbre est l'un des animaux pouvant être utilisé comme cobaye.



DE Vegane Zellkultur: Forschung der Zukunft

Das Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST) hat im Oktober 2022 den 3R-Preis gewonnen, der vom Präsidenten der Lëtzeburger Déierenschutzliga, Luss Bildgen, verliehen wurde. Wir haben dem Tierarzt und Toxikologen Arno Gutleb, Leiter des Bereichs „Environmental Health“, drei Fragen zum Thema 3R gestellt.

Mit welchem Bereich beschäftigt sich Ihre Gruppe am LIST?

Wir beschäftigen uns hauptsächlich mit der Atemwegssensibilisierung, forschen zum Thema Lunge (Asthma), Darm und Haut und arbeiten rund um Fragestellungen im Bereich Toxikologie.

Wie wird 3R in der täglichen Praxis umgesetzt?

Bei uns am LIST führen wir keine Tierversuche durch, sondern ersetzen die Tiere durch Zellkulturmodelle, sodass wir hier nur eines der 3R (das R für „Replacement“) umsetzen.

Wie werden die Tiere bei Ihnen ersetzt?

Bereits seit ca. 4 Jahren arbeiten wir an Lösungen, um in der Zellkultur die herkömmlich verwendeten Tierseren wie von Kälbern zu ersetzen und versuchen komplett vegane Zellkulturmodelle zu entwickeln. Hierzu haben wir ein in Luxemburg patentiertes System entwickelt und voriges Jahr das Unternehmen „Invitrolize“ gegründet, das seit Januar 2023 mit einem Labor am LIST vertreten ist.

FR Culture cellulaire végétalienne: la recherche du futur

En octobre 2022, le Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST) s'est vu décerner le prix 3R par le président de la Ligue Nationale de la Protection des Animaux (LNPA), Luss Bildgen. Nous avons posé trois questions sur les 3R au vétérinaire et toxicologue Arno Gutleb, responsable du département «Environmental Health».

Quel est le domaine d'activité de votre groupe au LIST ?

Nous nous intéressons principalement à la sensibilisation des voies respiratoires, à la recherche sur les poumons (asthme), les intestins et la peau, et nous travaillons aussi sur des questions de toxicologie.

Comment les 3R sont-ils mis en œuvre dans votre pratique quotidienne ?

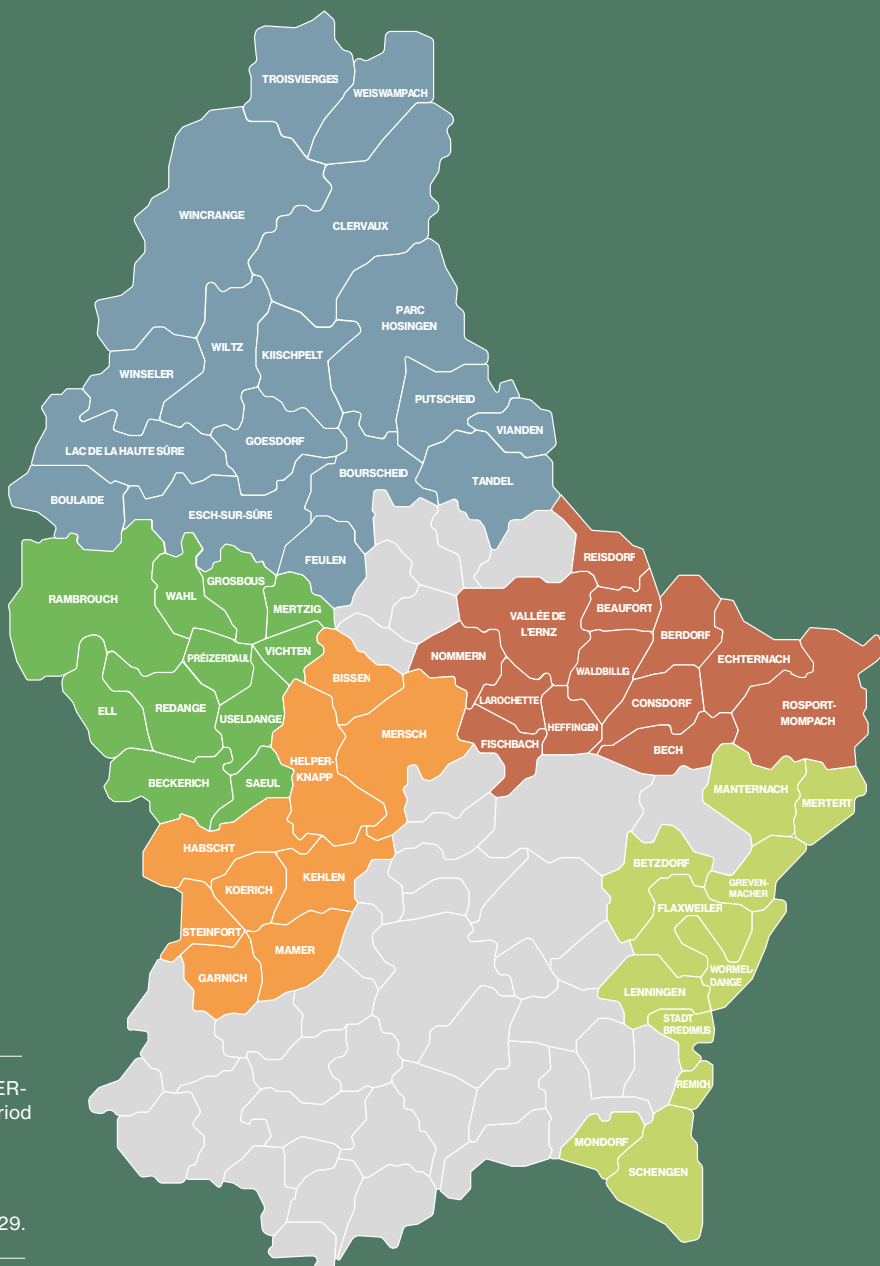
Nous ne faisons pas d'expériences sur les animaux au LIST, nous les remplaçons par des modèles de culture cellulaire, de sorte que nous ne mettons en œuvre ici qu'un seul des 3R (le R de «Replace»).

Comment les animaux sont-ils remplacés chez vous ?

Depuis environ quatre ans, nous travaillons sur des solutions pour remplacer les sérums d'animaux utilisés traditionnellement dans la culture cellulaire, comme ceux des veaux, et nous essayons de développer des modèles de culture cellulaire entièrement végétaliens. Pour ce faire, nous avons développé un système breveté au Luxembourg et avons fondé l'année dernière l'entreprise «Invitrolize», qui possède depuis janvier 2023 un laboratoire au sein du LIST.

LEADER 2023-2029: „Mënschen.Gestalten. Regiounen.“

LEADER 2023-2029: «Les Hommes.Créateurs.Des Régions.»



Déi fënnef LEADER-
Regiounen fir d'Period
2023-2029.

Les cinq régions
LEADER pour la
période 2023-2029.

D'ländlech Entwécklung an der Europäescher Unioun ënnerstëtzen, dat ass d'Zil vun der EU-Initiative LEADER. Zu Lëtzebuerg wäerte während der neier Förderperiod 2023-2029 fënnef ländlech Regioune vu LEADER ënnerstëtzt ginn.

Soutenir le développement rural au sein de l'Union européenne, tel est l'objectif que poursuit l'initiative européenne LEADER. Au Luxembourg, cinq régions rurales bénéficieront du soutien de LEADER pendant la nouvelle période de programmation 2023-2029. — Lire p.52



ei Period, neie Leitmotiv. Dat neit Leitmotiv Mënschen. Gestalten. Regioune. soll

d'Erklärung vun deem, wat LEADER (Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale) charakteriséiert, vereinfachen: Mënschen an de Prinzip vun der Zesummenaarbecht stinn am Mëttelpunkt vun der LEADER-Initiative, well et ass nëmme mat vereenegte Kräften datt eng Verännerung méiglech ass.

D'Françoise Bonert, Conseiller an zoustänneg fir d'ländlech Entwécklung am Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung, erkläert: „LEADER zeechent sech virun allem duerch de Bottom-up-Usaz aus, deen d'Innovatioun fërdert. An anere Wieder: LEADER investéiert prioritär an d'Kreativitéit an an d'Iddie vun de Mënschen“. Parallel dozou wäert de Programm d'Synergië mat der Duerfentwécklung stäerken.

„Am Grand-Duché ginn et fënnef LEADER-Regioune: d'Éislek (gro op der Kaart), de Mëllerdall (brong), d'Miselerland (hell Gréng), de Wëlle Westen (donkel gréng) an den Zentrum Westen (orange). Si goufe lücht ëmgestallt an hiren Numm huet deelweis geännert. Virdrun huet den Zentrum Westen zum Beispill Lëtzebuerg West geheescht, während de Wëlle Westen den Numm Atert-Wark hat.“ Et goufen och nei Gemengen an d'Regiounen opgehol. Dat ass zum Beispill de Fall bei Biissen, Kielen an Habscht, déi sech der Regioun Zentrum Westen ugeschloss hunn.

Schlussendlech markéiert den Ufank vun der neier Förderperiod och den Ufank vun enger neier visueller Identitéit fir LEADER.

De LEADER-Logo, deen de Wuesstem symboliséiert, gouf dank engem Redesign moderniséiert. Grafesch Declinaisonne vun de fënnef LEADER-Regioune weisen d'Verfäerlechkeet vun dese Regioune mat Hëllef vu spezifesche Faarwen a Symboler.

LEADER-Bilanz 2014-2022: Dynamik a Vielfalt

Am Zäitraum vun 2014-2022 goufen an de fënnef Regioune 157 LEADER-Projekte mat 17,6 Milliounen Euro an engem Geescht vun Zesummenaarbecht an Innovatioun ëmgesat. Dës Projekte weisen déi grouss Vielfalt vun de Beräicher, an deene LEADER aktiv war fir d'ländlech Entwécklung ze fërderen: vun der Landwirtschaft an de regionale Produiten bis hin zum Tourismus, der Kultur, der Weiterbildung oder dem soziale Beräich.

LU LEADER: 20 Joer Projeten

Vun de fënnef Lëtzebuenger LEADER-Regioune, sinn der zwou säit 20 Joer am LEADER-Programm derbäi. D'Regioun Mëllerdall huet et erreecht, eng 120 Projeten ëmzesetzen, betount d'Anette Peiter, Managerin vun der Lokaler Aktiounsgrupp (LAG) Mëllerdall. „LEADER huet eis erlaabt eng Strategie auszeschaffen, déi mir mat anere regionalen Acteuren deelen. Duerch dese Programm hu mir Virreider-Projeten entwéckelt wéi zum Beispill de Mullerthal Trail.“ Och d'Regioun Miselerland steet gutt do, well hei goufe schonns 80 Projeten ëmgesat. „Duerch LEADER konnte gemeinsam Initiativë mat eisen däitschen a franséischen Noperen an d'Liewe geruff ginn. Beispiller dofir si Vélo sans frontières an Terroir Moselle“, erkläert den Thomas Wallrich, Manager vun der LAG Miselerland.



Nouvelle période, nouveau leitmotiv. Le nouveau leitmotiv *Menschen.Gestalten.Regionen*. (Les Hommes.Créateurs.Des Régions.) est censé faciliter l'explication de ce que LEADER (Liaison Entre Actions de Développement de l'Économie Rurale) caractérise : les hommes et le principe de la coopération sont au cœur de l'initiative LEADER, car c'est en joignant les forces que le changement devient possible.

Comme l'explique Françoise Bonert, conseiller en charge du Développement rural au sein du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural : « *LEADER se caractérise essentiellement par l'approche "bottom-up" qui favorise l'innovation. En d'autres termes, LEADER investit prioritairement dans la créativité et les idées des hommes.* » En parallèle, le programme va renforcer les synergies avec le développement villageois.

« *Au Grand-Duché, cinq régions s'inscrivent dans l'initiative LEADER: Éislek (en gris sur la carte), Mëllerdall (brun), Miselerland (vert clair), Wëlle Westen (vert foncé) et Zentrum Westen (orange). Ces dernières ont légèrement été redessinées et leur dénomination a changé. Auparavant,*

Zentrum Westen s'appelait par exemple Lëtzebuerg West, tandis que Wëlle Westen portait le nom de Atert-Wark. » De nouvelles communes ont aussi intégré ces régions, comme Bissen, Kehlen et Habscht qui ont rejoint la région Zentrum Westen.

Enfin, le début de la nouvelle période de programmation marque aussi le début d'une nouvelle identité visuelle pour LEADER. Grâce à un redesign, le logo de LEADER qui symbolise la croissance a été modernisé. Des déclinaisons graphiques pour chacune des cinq régions LEADER illustrent la diversité des régions à l'aide de couleurs et d'icônes spécifiques.

Bilan LEADER 2014-2022: dynamisme et diversité

Au cours de la période 2014-2022, 157 projets LEADER ont été réalisés dans les cinq régions à hauteur de 17,6 millions d'euros dans un esprit de collaboration et d'innovation. Ces projets démontrent la grande diversité des domaines dans lesquels LEADER a été actif pour promouvoir le développement rural : de l'agriculture et des produits régionaux jusqu'au tourisme, la culture, la formation continue ou encore le domaine social.

FR LEADER: 20 ans de projets

Parmi les cinq régions luxembourgeoises inscrites dans le programme, deux participent au programme LEADER depuis 20 ans. **La région Mëllerdall** (Mullerthal) a réussi à mettre en œuvre environ 120 projets comme le souligne Anette Peiter, gestionnaire du Groupe d'action locale (GAL) Mëllerdall. « *LEADER nous a permis de mettre en place une stratégie que nous*

partageons avec d'autres acteurs régionaux. C'est grâce à ce programme que nous avons développé des projets phares, comme le Mullerthal Trail. » La région Miselerland (Moselle) n'est pas en reste, puisque 80 projets y ont déjà été réalisés. « *Grâce à LEADER, des initiatives communes avec nos voisins allemand et français ont pu voir le jour. Citons par exemple Vélo sans frontières et Terroir Moselle* », déclare Thomas Wallrich, gestionnaire du GAL Miselerland.



**YOU'LL
NEVER
WORK
ALONE.**



La CSL défend les droits de tous les salariés du Luxembourg... **Oui, tous les salariés!** Découvrez notre nouvelle série captivante où les salariés se questionnent sur **la CSL**.

Scannez le QR code ou rendez-vous sur www.csl.lu



CHAMBRE DES SALARIÉS
LUXEMBOURG

CMCM

ÄR GESONDHEETSMUTUELLE
ZANTER 1956



**DENG GESONDHEET
ASS DIR WICHTEG**

MIR SINN DO.

Fannt all ons Tipps zum Thema Gesundheet op gesundbleiwen.cmcm.lu

Nach net Member bei der CMCM?
Mêi Info op 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) [CMCM Luxembourg](https://www.youtube.com/channel/UCMCM_Luxembourg) [cmcm_lu](https://www.linkedin.com/company/cmcm_lu) [CMCM-App](#)



Les agriculteurs luxembourgeois sont nombreux à être équipés de panneaux photovoltaïques.

Viele luxemburgische Landwirte sind mit Photovoltaikanlagen ausgestattet.

Les énergies renouvelables s'invitent dans les fermes

Erneuerbare Energien erobern die Bauernhöfe

Face au changement climatique, les agriculteurs s'engagent en privilégiant les énergies renouvelables comme le photovoltaïque et le biogaz. Un choix avantageux à plus d'un titre.

Im Kampf gegen den Klimawandel engagieren sich Landwirte, indem sie erneuerbare Energien wie Photovoltaik und Biogas bevorzugen. Eine in vielerlei Hinsicht vorteilhafte Wahl. — [Lesen S.57](#)



www.mea.gouvernement.lu
www.agriculture.public.lu

Français

Les agriculteurs sont toujours plus nombreux à se lancer dans les projets d'installations photovoltaïques et à couvrir les toitures de leur ferme. « *Jusqu'à présent, l'électricité produite par une centrale photovoltaïque était injectée dans le réseau en échange d'une rémunération régulière sur 15 ans, garantissant à l'agriculteur une rentrée d'argent* », explique Georges Reding, Chargé de la Direction des énergies renouvelables du ministère de l'Énergie et de l'Aménagement du territoire.

Si cette démarche est encore possible aujourd'hui, certains agriculteurs cherchent également à autoconsommer pour réduire leurs dépenses en raison de la flambée des prix de l'électricité. Pour les aider, le ministère de l'Énergie et de l'Aménagement du territoire a

veillé à simplifier les conditions pour installer des panneaux photovoltaïques. « *Les agriculteurs peuvent choisir de réinjecter l'électricité dans le réseau contre rémunération ou de l'autoconsommer. Ils sont invités à participer à un appel d'offres afin d'obtenir une aide pour l'investissement et rentabiliser leur installation.* »

Les agriculteurs optant pour une petite installation se limitant à maximum 30 kWc, peuvent eux se tourner également vers les aides à l'investissement du programme de subvention « Klimabonus ». Ces aides leur permettent de réduire leur facture d'électricité et de participer à la transition énergétique au Luxembourg. Un choix que Bob Kaes a réalisé à Bastendorf. « *En 2017, nous avons construit une nouvelle ferme de six bâtiments en dehors du village. Nous avons de grandes toitures prêtes à accueillir des panneaux. Nous avons procédé en deux phases. En 2020, nous avons installé huit stations de 14 à 30 kW pour obtenir les subventions de l'État. Deux ans plus tard, nous avons fait de même avec sept installations et en avons ajouté une de 100 kW pour l'autoconsommation.* » Cette dernière n'a pas bénéficié du programme « Klimabonus », puisque l'aide étatique pour installations supérieures à 30 kWc se pratique exclusivement par les rémunérations garanties sur 15 ans pour l'électricité injectée.

Grâce aux nombreux instruments financiers proposés, certains agriculteurs ont pu entièrement recouvrir leur toiture pour prendre en charge la consommation liée à la traite automatique des vaches ou le système de distribution de rations alimentaires des animaux par exemple. « *Nous avons choisi l'énergie photovoltaïque pour rentabiliser la station de transformation que nous avons installée, pour nourrir nos 8 000 poulets et 4 000 poules pondeuses, mais aussi pour alimenter les réfrigérateurs de notre épicerie à la ferme.* »



Nous avons besoin chaque mois de 5 000-6 000 kWh», explique l'agriculteur.

En plus des panneaux, il est également possible d'installer une batterie pour stocker l'électricité. *« Cela permet de ne plus devoir adapter sa consommation en fonction de la production. La combinaison de panneaux et de batterie permet de renforcer le potentiel d'autoconsommation de l'électricité produite »,* commente Jérôme Fries, attaché au sein de la Direction des énergies renouvelables. Depuis janvier 2023, l'installation d'une batterie en combinaison avec une installation photovoltaïque jusqu'à 30 kWc peut être éligible pour l'aide à l'investissement de l'État.

Le biogaz, une alternative portée par les agriculteurs

En complément ou en lieu du photovoltaïque,

certains agriculteurs ont décidé de se tourner vers le biogaz pour produire leur électricité. Dans l'optique de promouvoir cette filière et la rendre plus durable, le ministère de l'Énergie et de l'Aménagement du territoire, de l'Environnement, du Climat et du Développement durable et le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural ont mis en place une stratégie. Leur objectif: développer la production de biogaz en valorisant 50 % du gisement des effluents d'élevage (lisier et fumier) et en mobilisant 75 % du potentiel de biodéchets et déchets verts. Ils ont par exemple revu les conditions pour permettre aux agriculteurs d'injecter l'électricité produite et de valoriser les engrais de ferme. *« Le biogaz repose sur une dégradation anaérobie (sans oxygène) de la biomasse (lisier, fumier, biodéchets...). Ce gaz est valorisé grâce*



Les installations permettant une autoconsommation ont le vent en poupe.

Anlagen, die den Eigenverbrauch ermöglichen sind auf dem Vormarsch.

à la cogénération (production simultanée d'électricité et de chaleur) ou épuré pour être injecté sous forme de biométhane dans le réseau de gaz naturel», déclare Jérôme Fries. La biométhanisation permet également aux producteurs de réduire les émissions de méthane sur les exploitations agricoles.

Les agriculteurs qui souhaiteraient installer chez eux une nouvelle centrale biogaz peuvent bénéficier de tarifs avantageux. Ceux disposant déjà d'installations sont encouragés à les renouveler au terme de 15-20 ans et à réinvestir dans celles-ci pour profiter de ces mêmes tarifs. «*Même avec leur lisier ou fumier, les agriculteurs peuvent agir en faveur de l'environnement et produire de l'énergie. Les énergies photovoltaïques et le biogaz peuvent être associés. C'est une réflexion à mener en amont*», conclut Georges Reding.

Deutsch

immer mehr Landwirte nehmen Photovoltaikprojekte in Angriff und bedecken damit die Dächer ihrer Höfe. „Bisher wurde von einer Photovoltaikanlage erzeugter Strom gegen eine regelmäßige Vergütung über 15 Jahre lang in das Netz eingespeist, was dem Landwirt eine finanzielle Abfindung garantierte“, erklärt Georges Reding, Beauftragter der Direktion für erneuerbare Energien des Ministeriums für Energie und Raumordnung.

Auch wenn dies heute noch möglich ist, versuchen einige Landwirte aufgrund der steigenden Strompreise auch, den Eigenverbrauch zu decken, um ihre Ausgaben zu senken. Um ihnen dabei zu helfen, hat das Ministerium für Energie und Raumordnung dafür gesorgt, die Bedingungen für die Installation von Photovoltaikanlagen zu vereinfachen. „Die Landwirte können entscheiden, ob sie den Strom gegen eine Vergütung ins Netz einspeisen oder ihn selbst verbrauchen möchten. Sie werden aufgefordert, an einer Ausschreibung teilzunehmen, um Investitionszuschüsse zu erhalten und ihre Anlage rentabel zu betreiben.“

Landwirte, die sich für eine kleine Anlage mit einer Leistung von maximal 30 kWp entscheiden, können ihrerseits ebenfalls die Investitionsbeihilfen des Förderprogramms „Klimabonus“ in Anspruch nehmen. Diese Beihilfen ermöglichen es ihnen, ihre Stromrechnung zu senken und zur Energiewende in Luxemburg beizutragen. Eine Entscheidung, die Bob Kaes in Bastendorf getroffen hat: „2017 haben wir außerhalb des Dorfes einen neuen Bauernhof mit sechs Gebäuden gebaut. Wir hatten große Dächer, die für die Installation von Modulen geeignet waren. Wir gingen in zwei Phasen vor. Im Jahr 2020 installierten wir acht Stationen mit einer Leistung von 14 bis 30 kW, um die staatlichen Zuschüsse zu erhalten. Zwei Jahre später taten wir das Gleiche mit sieben Anlagen und fügten eine weitere mit 100 kW für den Eigenverbrauch hinzu.“ Letztere wird nicht vom Förderprogramm „Klimabonus“ subventioniert, da die staatliche Beihilfe für Anlagen grösser als 30 kWp ausschließlich über garantierte Vergütungen während 15 Jahren für den eingespeisten Strom funktioniert.

Dank der zahlreichen angebotenen Finanzinstrumente konnten einige Landwirte ihre Dächer vollständig abdecken, um beispielsweise den Verbrauch durch das automatische Melken der Kühe oder das Verteilungssystem



Les centrales de biogaz permettent aussi de produire de l'énergie renouvelable.

Auch mit Biogasanlagen kann erneuerbare Energie erzeugt werden.

für die Futterrationen der Tiere zu decken. *„Wir haben uns für Photovoltaik entschieden, um unsere Verarbeitungsstation, mit der wir unsere 8000 Hühner und 4000 Legehennen füttern, wirtschaftlich zu betreiben und die Kühlschränke unseres Hofladens mit Strom zu versorgen. Wir benötigen jeden Monat 5000-6000 kWh“*, erklärt der Landwirt.

Zusätzlich zu den Solarzellen kann auch eine Batterie installiert werden, um den erzeugten Strom zu speichern. *„Dadurch muss man seinen Verbrauch nicht mehr an die Produktion anpassen. Die Kombination aus Zellen und Batterie erhöht das Potenzial für den Eigenverbrauch des gewonnenen Stroms“*, meint Jérôme Fries, Attaché in der Direktion für erneuerbare Energien. Seit Januar dieses Jahres kann für die Installation einer Batterie in Kombination mit einer Photovoltaikanlage bis zu 30 kWp die staatliche Investitionsförderung in Anspruch genommen werden.

Biogas, eine von Landwirten getragene Alternative

Als Ergänzung oder Alternative zur Photovoltaik haben sich einige Landwirte dazu entschlossen, ihren Strom mit Biogas zu erzeugen. Um diese Branche zu fördern und nachhaltiger zu gestalten, haben die Ministerien für Energie und Raumordnung, für Umwelt, Klima und nachhaltige Entwicklung sowie für Landwirtschaft, Weinbau und

ländliche Entwicklung eine Strategie erarbeitet. Ihr Ziel: die Biogasproduktion durch die Verwertung von 50 % des Dungvorkommens (Gülle und Mist) und die Mobilisierung von 75 % des Potenzials an Bio- und Grünabfällen auszubauen. Sie haben beispielsweise die Bedingungen überarbeitet, damit Landwirte den erzeugten Strom einspeisen und Hofdünger verwerten können. *„Biogas beruht auf dem anaeroben (sauerstofffreien) Abbau von Biomasse (Gülle, Mist, Bioabfall...). Dieses Gas wird dank der Kraft-Wärme-Kopplung (gleichzeitige Erzeugung von Strom und Wärme) verwertet oder gereinigt, um als Biomethan in das Erdgasnetz eingespeist zu werden“*, erklärt Jérôme Fries. Die Biomethanisierung ermöglicht es den Erzeugern auch, die Methanemissionen auf den landwirtschaftlichen Betrieben zu reduzieren.

Landwirte, die auf ihrem Hof eine neue Biogasanlage errichten möchten, können von günstigen Tarifen profitieren. Diejenigen, die bereits über Anlagen verfügen, werden ermutigt, diese nach 15-20 Jahren zu ersetzen und erneut in sie zu investieren, um von denselben Tarifen zu profitieren. *„Auch mit ihrer Gülle oder ihrem Mist können Landwirte etwas für die Umwelt tun und sie zur Energiegewinnung verwerten. Photovoltaik und Biogas können miteinander kombiniert werden. Das ist eine Überlegung, die im Vorfeld angestellt werden muss“*, so Georges Reding abschließend.

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

Tout un programme, pour une meilleure qualité de vie dans les villages

E ganze Programm fir eng besser
Liewensqualität an den Dierfer



Les mesures de Développement Villageois permettent de financer la construction d'une série d'infrastructures en milieu rural. Le but: renforcer la qualité de vie au sein des villages.

D'Moosname fir den Développement Villageois erlaben d'Baue vun enger Rei Infrastrukturen am ländleche Raum ze finanzéieren. D'Zil: d'Liewensqualität an den Dierfer stäerken.



www.agriculture.public.lu

La mission du programme de Développement Villageois concerne les infrastructures au cœur des villages et qui ont un lien direct avec la vie sociale en milieu rural. Celui-ci permet de financer une série d'aménagements, pour peu qu'ils répondent à certaines conditions. « *Le Luxembourg connaît depuis plusieurs années un accroissement démographique important. Et cela concerne aussi les villages*, explique Bob Steichen, conseiller au sein du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural. *Or, on constate que la vie sociale ne s'enrichit pas toujours dans la même proportion.* »

Pour répondre à cette problématique, ce programme propose de subventionner les infrastructures qui permettront d'enrichir la vie sociale au sein des villages : centres culturels, aires de jeux, places publiques, etc. Des projets de participation citoyenne peuvent aussi être cofinancés. « *Comme le précise la nouvelle loi agraire, qui reprend l'ensemble des mesures de développement villageois, une aide de 50 % maximum peut être accordée aux communes pour la mise en place de projets de participation citoyenne* », précise Bob Steichen. Les autres infrastructures – dédiées aux services de base pour la population locale, aux équipements récréatifs, culturels ou touristiques, à la conservation du patrimoine naturel et culturel, ou encore à la mise en place d'activités socioéconomiques durables – peuvent quant à elle bénéficier d'une aide à hauteur de 40 % maximum du montant total de l'investissement.

Renforcer la cohésion

Afin de renforcer les liens entre les communes rurales et le ministère de l'Agriculture, et permettre à plus de projets d'émerger dans le cadre du programme de développement villageois, un animateur à mi-temps sera également engagé dans chaque région LEADER du pays. Cette collaboration plus rapprochée entre l'initiative LEADER et le programme de développement villageois permettra de continuer à proposer des aménagements de qualité au profit des habitants des zones rurales du pays. « *121 projets ont été réalisés sur la période 2014-2022 en ce qui concerne le développement villageois*, poursuit Bob Steichen. *Dans un pays très multiculturel comme le Luxembourg, avec une forte croissance démographique, ces initiatives permettent de renforcer la cohésion entre anciens et nouveaux habitants et de faire de nos villages des endroits où il est encore agréable de vivre.* »

Am Kader vun der Duerf-entwécklung stinn d'Infrastrukturen an eisen Dierfer, déi eng direkt Verbindung mam soziale Liewen am ländleche Raum hunn, am Mëttelpunkt. De Programm erlaabt et, eng Rei vun Amenagementen ënner verschidde Konditiounen ze finanzéieren. „*Lëtzebuerg erliefst säit Joren e staarke Wuesstem vun senger Bevëlkerung. An dat betrëfft och eis Dierfer*, erkläert de Bob Steichen, Conseiller am Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung. *Et muss een awer feststellen, datt d'soziaalt Liewen sech net ëmmer a gläichem Mooss beräichert.*“

Fir dës Problematik entgéintzekommen, schléit dës Programm vir, Infrastrukturen ze subventionéieren, déi d'soziaalt Liewen an den Dierfer beräicheren: Kulturzentren, Spillplazen, öffentlech Plazen asw. Biergerbedeegelungsprojete kënnen och kofinanzéiert ginn. „*Wéi et am neien Agrargesetz steet, dat all d'Moosname vun der Duerfentwécklung begräift, kann de Gemengen e Subside vu bis zu 50% fir Biergerbedeegelungsprojeten accordéiert ginn*“, erkläert de Bob Steichen. Déi aner Infrastrukturen – fir d'Services de base fir d'lokal Bevëlkerung, fir Fräizäit-, Kultur- oder Tourismusequipementer, fir d'Erhale vum Natur- a Kulturpatrimoine oder fir d'Entwécklung vun nohaltege sozioekonomeschen Aktivitéiten – kënnen mat bis zu 40% vum globale Montant vum Investissement gefërdert ginn.

Den Zesammenhalt stäerken

Fir d'Verbindingen tëscht de ländleche Gemengen an dem Landwirtschaftsministère ze stäerken an et z'erméiglechen, datt méi Projeten am Kader vum Programm vun der Duerfentwécklung entstoe kënnen, gëtt ausserdeem an all LEADER-Regioun een Animateur fir hallef Deeg agestallt. Dank dëser méi enker Zesummenaarbecht tëscht der LEADER-Initiative an dem Duerfentwécklungsprogramm wäert et da méiglech sinn, weiderhi qualitativ héichwärtig Amenagementen fir d'Bewunner vun de ländleche Regiounen aus dem Land unzebidden. „*121 Projete goufen an der Period vun 2014-2022 am Beräich vun der Duerfentwécklung ëmgesat*“, seet de Bob Steichen weider. „*An esou engem multikulturelle Land ewéi Lëtzebuerg mat engem staarke Wuesstem vun der Populatioun droen dës Initiativen dozou bäi, den Zesammenhalt tëscht alen an neie Bewunner ze stäerken an aus eisen Dierfer Plazen ze maachen, wou et sech nach gutt lieue léisst.*“



FR Deux projets de développement villageois à succès

Un jardin communautaire productif

Parmi les projets financés grâce au Développement villageois, le jardin communautaire créé à Roodt/Syre (commune de Betzdorf) constitue un exemple intéressant. Cet ensemble, dont l'aménagement avec la participation des citoyens a débuté en 2019, comprend 30 parcelles de 3 x 4 mètres, un hangar pour le rangement des outils et un raccord au réseau d'eau potable. Toutes les parcelles avaient trouvé preneurs (pour 50 euros/an, location pour deux ans) avant même la fin des travaux. Aujourd'hui, leurs locataires peuvent y cultiver fruits, légumes et fleurs en respectant certains critères écologiques.

Une salle des fêtes flambant neuve

À Troine (commune de Wincrange), le programme a permis de construire une salle des fêtes sur le site de l'ancienne salle communale, détruite en raison de son mauvais état général. Celle-ci accueille désormais une salle des fêtes de plus de 100 m², une salle polyvalente, une salle « club des jeunes », une salle pour les associations locales, des locaux d'archivage, des surfaces de stockage et de rangement, ainsi que des locaux techniques avec chauffage. On y trouve également un espace bar, des sanitaires, une cuisine ainsi qu'un espace grill. La reconstruction d'un lieu permettant d'accueillir la vie associative dans le village est parfaitement en ligne avec les objectifs de développement villageois. Les travaux ont débuté en 2016 et se sont terminés en 2018.

LU Zwee erfollegräich Projete vun der Duerfentwécklung

E produktive Gemeinschaftsgaart

Ënner de Projeten, déi vum Développement Villageois finanziert goufen, ass de Gemeinschaftsgaart, deen zu Rued-Sir (Gemeng Betzder) ugeluecht gouf, en interessant Beispill. De Bau vun der Anlag, deen 2019 mat enger Biergerbedeelegung ugefaangen huet, ëmfaasst 30 Parzellen vun 3 x 4 Meter, e Schapp fir d'Material ofzestellen an en Uschloss un d'Drénkwaassernetz. All Parzellen hate scho virum Ofschloss vun de Bauaarbechten en Amateur fonnt (fir 50 Euro/Joer, Pacht fir zwee Joer). Haut kënnen d'Piechter do Uebst, Geméis a Blummen ubauen, wann se bestëmmten ekologesch Krittären anhalen.

E fuschneie Festsall

Zu Tratten (Gemeng Wëntger) konnt mat dësem Programm de Bau vun engem Festsall gebaut ginn amplaz vum ale Gemengesall, dee wéinst sengem schlechten Zoustand huet missen ofgerass ginn. Am neie Gebai ass elo en 100 m² grouse Festsall, eng Salle Polyvalente, e Raum fir de „Jugendclub“, en anere Sall fir lokal Veräiner, Archivierungsraum, e Lager fir Saachen ofzestellen an och technesch Raim mat engem Heizraum. Ausserdeem fënnt een och do nach e Raum mat Bar, Sanitäranlagen, eng Kichen an e Grillberäich. Dësen Neibau vun enger Plaz, wou d'Veräinslieden am Duerf erëm opléie kann, ass a perfektem Aklang mam Zil vun der Duerfentwécklung. D'Bauaarbechten hunn 2016 ugefaangen a goufen 2018 ofgeschloss.



ALL

YOU

06.10.2023 > 14.07.2024

CAN

EAT



Der Mensch und seine Nahrung

multiplicity

<LÉTZEBUERG
CITY
MUSEUM>

VILLE DE
LUXEMBOURG

citymuseum.lu

DIE - SON 10 - 18.00 DON 10 - 20.00 MON geschlossen

Förderung von Antigaspi-Events

Encourager les événements Antigaspi

Mit der Entwicklung einer Charta und einem zugehörigen „Antigaspi-Event“-Logo, sollen Organisatoren öffentlicher Veranstaltungen ermutigt werden, ihre Lebensmittelabfälle zu reduzieren.

Une charte ainsi qu'un logo Antigaspi «Event» ont vu le jour pour encourager les organisateurs d'événements publics à diminuer leur quantité de déchets alimentaires.



i www.antigaspi.lu

Deutsch Um die Lebensmittelverschwendung zu verringern, können einfache und wirksame Maßnahmen nicht nur privat, sondern auch bei Veranstaltungen mit Publikumsverkehr, leicht umgesetzt werden. In diesem Zusammenhang hat das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung eine Antigaspi-Charta für Events sowie ein entsprechendes Logo erstellt.

Um dieses Logo zu nutzen und es in ihrer Kommunikation zu verwenden, müssen Kultur- und Sporteinrichtungen, Verbände, Gewerkschaften und Vereine, mindestens die neun in der Charta festgelegten obligatorischen Maßnahmen zur Bekämpfung von Lebensmittelverschwendung einhalten. Die Charta nennt außerdem sechs weitere freiwillige Grundsätze für Organisationen, die ihre Anti-Verschwendungs-Verpflichtung noch weiter ausbauen möchten.

Zu den obligatorischen Kriterien gehören die Bevorzugung kurzer Wege und regionaler Produzenten, die Wiederverwendung von unverkauften, nicht verteilten und nicht zubereiteten Lebensmitteln unter Einhaltung der Hygienevorschriften sowie die Bereitstellung eines Behälters für organische Abfälle.

Français Pour réduire le gaspillage alimentaire, des mesures simples et efficaces peuvent aisément être mises en place, y compris lors d'événements accueillant du public. Dans ce contexte, le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural a établi une charte Antigaspi «Event» ainsi qu'un logo correspondant.

Pour obtenir ce logo et l'utiliser dans leur communication, les institutions culturelles et sportives, les associations, syndicats et clubs doivent respecter, au minimum, les neuf mesures obligatoires de lutte contre le gaspillage alimentaire définies par la charte. Six autres principes facultatifs sont également cités dans cette charte, pour les organismes souhaitant pousser plus loin leur engagement antigaspi.

Parmi les critères obligatoires, il faudra notamment veiller à privilégier les circuits courts et producteurs régionaux, réutiliser les aliments invendus, non distribués et non préparés – tout en respectant les règles d'hygiène – ou encore mettre à disposition un conteneur à déchets organiques.

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



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

Är Froen

Vos questions



op / sur
www.antigaspi.lu

DE Schlau einkaufen, um weniger zu verschwenden

Es gibt einfache Tricks, die jeder anwenden kann, um die Lebensmittelverschwendung zu Hause gering zu halten.

Bereiten Sie einen Speiseplan für die Woche vor, prüfen Sie, welche Lebensmittel Sie noch vorrätig haben, und kaufen Sie nur die, die Sie wirklich brauchen. Bevorzugen Sie regionale und saisonale Produkte.

In manchen Geschäften werden Lebensmittel, die kurz vor dem Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums stehen, zu reduzierten Preisen angeboten. Greifen Sie zu! So tragen Sie dazu bei, die Lebensmittelverschwendung zu bekämpfen und sparen gleichzeitig Geld. Kaufen Sie diese Produkte aber nur, wenn Sie sie auch wirklich verbrauchen werden.

Greifen Sie nur dann zu Sonderangeboten und großen Mengen, wenn Sie die angebotene Menge auch wirklich benötigen oder die Möglichkeit haben, das Produkt einzufrieren. Denn sonst verschwenden Sie nicht nur Lebensmittel, sondern auch Geld.

FR Acheter intelligemment pour moins gaspiller

Il existe des astuces simples que chacun peut adopter pour limiter le gaspillage alimentaire chez soi.

Préparez les menus de la semaine, vérifiez quels aliments vous avez encore en stock et achetez uniquement ceux dont vous avez réellement besoin. Préférez les produits régionaux et de saison.

Certains magasins proposent à prix réduits des aliments qui arrivent à la date de péremption. Profitez-en! Vous contribuez ainsi à lutter contre le gaspillage alimentaire tout en économisant de l'argent. Mais n'achetez ces produits que si vous allez vraiment les consommer.

N'optez pour les promotions et les gros volumes que si vous avez réellement besoin de la quantité proposée ou si vous avez la possibilité de congeler le produit. Car sinon, en plus de gâcher de la nourriture, vous perdrez aussi de l'argent.

GUDD! — #14.2023

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

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



MAISON MODERNE®

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

Une réalisation du Brand Studio
Maison Moderne
www.maisonmoderne.com
mm-agency@maisonmoderne.com



DIRECTION ARTISTIQUE

Cassandra Bourtembourg

MISE EN PAGE

Monique Bernard (coordination)

CHEFS D'ÉDITION

Muriel Dietsch et Agathe Goisset

PHOTOGRAPHIES COUVERTURES

Jean-Marie Mangen,
Shutterstock

TRADUCTIONS, CORRECTIONS

Josette Dolar, Boutique Translation

PUBLICITÉ

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



*Gardinen
+ Sonnen-
schutz*



Photovoltaik

Fassade:

*Neugutz
Anstrich*



*Fenster,
Türen + Tore*

*Schreiner-
arbeiten*



*Für Ihre Projekte
stehen über 140
Mitarbeiter bereit.*



*Garten-
und Landschaftsbau*

maxwellinterdesign.lu

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

