

GUDO!

#17

Mieux s'informer, mieux consommer

KIKI RICKI
Seite 27

**Santé et bien-être animal, sécurité
alimentaire, santé publique**

Les multiples facettes du métier de vétérinaire



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

- SINCE 1894 -



**TASTE
THE MAGIC**



Begleeden, ënnerstëtzen, handelen

Accompagner, soutenir, agir

LU

Eis Landwirtschaft entwéckelt sech dank Fraen a Männer, déi sech mat Passioun engagéieren, fir op eng nohalteng Manéier ze produzéieren an ze verschaffen. Nieft hinnen investéiert de Ministère an d'Fuerschung, fir eng sécher, qualitativ héichwäerteg an zougänglech Ernierung ze garantéieren – vum Aker bis op den Teller.

De Prinzip „One Health“ weist, datt d'Gesondheet vu Mënsch, Déier an Ëmwelt enk matenee verbonne sinn. Dëse Magazine setzt déi Leit an de Mëttelpunkt, déi sech all Dag fir Liewensméttelsécherheet an Déierewuel asetzen. D'Veterinäre spillen dobäi eng Schlësselroll: Déieren schützen, heescht och d'Bevëlkerung schützen.

Dës Ausgab vu GUDD! weist dat kollektiivt Engagement: Acteuren um Terrain, Fuerschung an Innovatioun, Wäertschätzung vu Lëtzebuerger Produiten. D'Erkenntnisser vun der LUGA maachen däitlech, wéi wichteg et ass, zesumme virunzekommen.

Loosst eis eng staark a lieweg Liewensméttelfilière opbauen – am Dénsgsch vum Land an der Gesellschaft.

Martine Hansen

Ministesch fir Landwirtschaft, Ernärung a Wäibau



FR

Notre agriculture se développe grâce à des femmes et des hommes qui s'engagent avec passion dans une production et une

transformation durables.

À leurs côtés, le ministère investit dans la recherche afin de garantir une alimentation sûre, de haute qualité et accessible – de la ferme à la table.

L'approche « One Health » rappelle que la santé humaine, animale et environnementale est indissociable. Ce numéro met en lumière celles et ceux qui, au quotidien, veillent à la sécurité alimentaire sanitaire et au bien-être animal. Les vétérinaires jouent ici un rôle clé : protéger les animaux,

c'est aussi protéger la population.

Ce numéro de GUDD! illustre cet engagement collectif : acteurs de terrain, recherche et innovation, valorisation des produits du pays. Les enseignements de la LUGA confirment la nécessité d'avancer ensemble.

Continuons à bâtir une filière alimentaire forte et vivante, au service du pays et de la société.

Martine Hansen

Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture

INHALT/SOMMAIRE

LU/DE

FR

SANTÉ ANIMALE & BIEN-ÊTRE ANIMAL

6	Véier Been, eng Missioun: Déi vill Gesichter vum Veterinärsberuff	Quatre pattes, une mission : les multiples facettes du métier de vétérinaire
---	--	--

SANTÉ ANIMALE & SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

14	„Über den Tellerrand hinaus“: Der interdisziplinäre Ansatz von „One Health“	« Voir plus loin que son assiette » : l'approche interdisciplinaire de « One Health »
----	---	--

PRODUCTION AGRICOLE

20	Quinoa a Popcorn vu Kanech	Quinoa et popcorn de Canach
----	-------------------------------	--------------------------------

KIKI RIKI

27	Fleisch - gut und nährstoffreich	Viande - bonne et riche en nutriments
----	-------------------------------------	--

VITICULTURE

42	Das Weinbauinstitut: Schon lange dabei, aber noch längst nicht ausgedient	L'Institut Viti-Vinicole : présent depuis longtemps, mais loin d'avoir fait son temps
----	--	--

PRODUCTION AGRICOLE

48	„Naïo“, der Feldroboter: Praktisch, aber noch in den Kinderschuhen	« Naïo », le robot agricole : pratique, mais encore au stade des premiers pas
----	--	---



LU/DE

FR

SANTÉ & BIEN-ÊTRE ANIMAL

52	Déierenimport tëscht gutt gemengtem Gest an haarder Realitéit	L'importation d'animaux, entre bonne intention et dure réalité
----	---	--

GRAINES D'IDÉES

56	Die Lebensmittelkette neu denken – vom Produkt bis auf den Teller	Repenser la chaîne alimentaire, du produit à l'assiette
----	---	---

LUGA

60	„Das Unsichtbare sichtbar machen“: Wenn Gärten ihre Spuren hinterlassen	« Rendre visible l'invisible » : quand les jardins laissent leur empreinte
----	--	---

CONTACTS

66	Är Froen	Vos questions
----	----------	---------------



© Photo : Dan Thuy



Dr. Abdelkadir Dahmani

Véier Been, eng Missioun: Déi vill Gesichter vum Veterinärsberuff

Quatre pattes, une mission :
les multiples facettes du métier de vétérinaire

De Beruff vum Veterinär ass méi villfälteg wéi ee mengt: vum Hausdéier bis zum Notzdéier, vu Chirurgie bis Fuerschung. Hien verbënnt Wëssen, Empathie a Verantwortung an dréit zum Déierewuel, zur Liewensméttelsécherheet an zur ëffentlecher Gesondheet bäi. Dëse Reportage kuckt véier Veterinären an hirem Alldag iwwert d'Schëller – tëscht Routine, Urgence an Technologie.

Le métier de vétérinaire est plus diversifié qu'on ne l'imagine : des animaux de compagnie aux animaux de rente, de la chirurgie à la recherche. Il allie savoir, empathie et sens de responsabilité et contribue au bien-être animal, à la sécurité alimentaire et à la santé publique. Ce reportage suit quatre vétérinaires dans leur quotidien – entre routine, urgence et technologie.

LU

„Ech fänke moies um hallwer aacht un a maache mäin Tour bei den hospitalisierte Patienten. Duerno hu mer Visitt, wou mir d'Röntge vum Dag virdrun zesumme beschwätzen an Operatioune plangen“, erzielt d'Dr. Carole Jungblut, eent vun de frëndleche Gesichter vun der Beetebuerger Déiereklinik Krakelshaff.

Duerno geet et an den OP, wou Technologie an Intuitioun Hand an Hand ginn – intravenöse Katheter, Blutanalys, pre-anästheteschen Check, Anästhesie an dann d'Operatioun. „Heiansdo ass et esou, datt an der Nuecht nach Urgencen erakommen“, erkläert si. „Déi mussen da virgezu ginn.“

Veterinär ginn

D'Formatioun dauert tëscht 5 ½ a 7 Joer, mat duerno bis zu 5 Joer Spezialisatioun a praktesche Stagen.



Dr. Carole Jungblut

D'Dr. Jungblut huet 2011 als Veterinär ugefaangen an huet sech op Klengdéieren, Chirurgie, Neuro a Reptilie spezialiséiert: „Se kënnen net schwätzen oder vill weisen; et ass eng immens grouss Detektivaarbecht fir erauszefannen, wat de Problem ass.“ Dofir brauch et net nëmmen fachlech Kompetenz, mee och Gedold an analytescht Geschéck.

Grouss Déieren, grouss Verantwortung

An engem ganz aneren Eck vum Land, zu Kruuchten, huet d'Dr. Sandrine Bordang 2019 de Cabinet spécialisé HorseVet gegrënnt a leet haut eng Ekipp vu fënnf Veterinären, zwee Assistenten an enger Sekretärin. Hir Praxis schafft mam „grousse Patient“ – dem Päerd – an offrëiert eng breet Pallett vu Servicer: Orthopädie, Sonographie, Gastroskopie, Bronchoskopie, Dentales, Akupunktur asw.

„Ech wosst ganz fréi, datt ech eppes mat Päerd wëll maachen“, seet si an erzielt vun hirem Studium zu Wien. Si betount d'Wichtigkeet vun der praktescher Ausbildung a réit jidderengem vill Stagen ze maachen, vill ze gesinn an ze probéieren.

Haut ass si virun allem dobaussen ënnerwee – an de Ställ, am Bulli, an der Keelt, am Reen. A genau hei begéint een och den Dr. Abdelkadir Dahmani, Gerant a Veterinär bei FarmVet, spezialiséiert op Notzdéieren.

An Algerie gebuer, huet hie seng Karriär 2008 ugefaangen. „Ech hat ëmmer Déieren doheem“, seet hien, „mee ech hätt ni geduecht, datt ech eemol bei de Kéi géif landen. Elo si se mäin Alldag – roueg, guttmiddeg, zäertlech. Si kucken dech voller Dankbarkeet un. Esou e Bléck vergëss de ni méi.“

Trotzdeem ass seng Aarbecht ustrengend, kierperlech an emotional. Moies Kaffi mam Team an da lass op d'Feld – Noutfäll, Gebuerten, Frakturen oder Féiwer. „Et gött kee festen Dagesoflaf“, seet hien. „De wichtigste Punkt an eiser Aarbecht ass, seng eege Grenzen ze kennen. Wann ee mengt, et kéint een alles, da geschéie Katastrophen.“

„Et muss ee mat Häerz, Wëssensduuscht an engem richtegen Interessi un Déier a Mënsch dobäi sinn. Well och wann d'Päerd eise Patient ass, hu mir ëmmer e Mënsch niewendrun, deen hofft, fäert a Froen huet“, seet d'Dr. Bordang. Hei si sech all d'Veterinären eens: Den Ëmgang mam Proprietär ass op d'mannst esou wichteg wéi dee mam Déier selwer.

Lifelong Learning, Technik an hir Grenzen

Den Dr. Tom Conzemius ass Zeie vun engem Wandel, deem d'Medezin verännert huet. „Fréier ware mir all Allgemengmedezinner. Haut si mer spezialiséiert a léiere permanent dobäi. D'Offer vu Formatiounen ass immens grouss, an et gehéiert haut einfach zum Berufsbild. Mee jidderee brauch Praxis, Erfahrung a Gedold, fir wierklech an de Beruff eranzewuessen.“

Och d'Dr. Jungblut reflektéiert iwwert d'Veerännerunge vun der Berufswelt:

„Telemedezin an 'digital Tools' maachen haut schonn een immensen Ënnerscheed. Engersäits kënne mir den Zougang zu medezinescher Hëllef drastesch verbessern an op der anerer Säit och Grenzen erkennen, wou eng perséinlech Consultatioun net ersat ka ginn.“ Si gesäit d'Zukunft als Balanceakt: Déi technologesch Effizienz soll d'Bezéiung zum Client net ersetzen, mee stäerken.

Och d'Dr. Sandrine Bordang bleift skeptesch: „Kënschtlech Intelligenz kann hëllefen, mee si ersetzt net d'Denke vum Veterinär. Et geet ëm Erfahrung, ëm d'Gefill an ëm déi kleng Nuancen, déi kee Computer liese kann.“

D'Technologie huet awer och hiren Alldag revolutionéiert. „Wéi ech ugefaangen hunn, war et eppes Aussergewöhnlech, een digitale

Röntgenapparat ze hunn. Hautzudaags hunn ech e richteg Labo am Auto, dank deem ech bannent Minutten erausfanne kann, wat e Päerd huet. Dat rett Liewen.“

Dës Evolutioun huet och d'Liewe vum Dokter verännert, weess den Dr. Tom Conzemius: „Fréier hu mir 24 Stonnen op 24 geschafft. Elo wësse mir, datt eng gutt Medezin och eng gutt Liewensqualitéit fir de Veterinär brauch. Déi Jonk maachen dat scho richtig.“

„Ech sinn definitiv der Meenung, datt ee Veterinär nëmme gutt ka schaffen, wa säi Privatlieue gutt ass“, seet och d'Dr. Bordang. An awer ass si der Meenung, datt passionéiert Veterinären hiert Gléck an der Aarbecht fannen.

„Ech hat nach keen Dag, wou ech moies geduecht hunn: Ech hu keng Loscht schaffen ze goen. Ech lieue fir mäi Beruff. Wann ech e Päerd gesinn, dat no méintelaanger Péng erëm goe kann, da weess ech, firwat ech et maachen.“

Dr. Sandrine Bordang





FR

« Je commence ma journée vers sept heures et demie par la visite des patients hospitalisés. Ensuite, nous faisons la tournée clinique : nous discutons des radiographies de la veille et planifions les opérations », raconte la Dre Carole Jungblut, l'un des visages bien connus de la « Déiereklinik Krakelshaff » à Bettembourg.

Puis vient le bloc opératoire, où technologie et intuition avancent main dans la main : pose de cathéters intraveineux, analyses sanguines, contrôle préanesthésique, anesthésie, puis opération. « Il arrive que des urgences tombent pendant la nuit », explique-t-elle. « Dans ce cas, elles sont prioritaires. »

Devenir vétérinaire

Les études durent entre cinq ans et demi et sept ans, parfois suivies de jusqu'à cinq années de spécialisation et de stages pratiques.

La Dre Jungblut exerce depuis 2011. Elle s'est spécialisée en animaux de compagnie, en chirurgie, en neurologie et en reptiles : « Ils ne parlent pas, ne montrent pas grand-chose ; c'est un immense travail de détective pour comprendre ce qui ne va pas. » Cela exige non

seulement des compétences spécialisées, mais aussi patience et capacité d'analyse.

Grands animaux, grandes responsabilités

À l'autre bout du pays, à Cruchten, la Dre Sandrine Bordang a fondé en 2019 le cabinet spécialisé HorseVet et dirige aujourd'hui une équipe de cinq vétérinaires, deux assistants et une secrétaire. Sa pratique se consacre au « grand patient » le cheval – et propose un large éventail de services : orthopédie, échographie, gastroscopie, endoscopie respiratoire, dentisterie, acupuncture, etc.

« J'ai su très tôt que je voulais travailler avec les chevaux », raconte-t-elle en évoquant ses études à Vienne. Elle souligne l'importance de l'expérience pratique et encourage chacun à multiplier les stages, à voir, à essayer et à apprendre.

Aujourd'hui, elle passe l'essentiel de son temps sur le terrain – dans les écuries, la boue, le froid, la pluie. C'est là que l'on rencontre également le Dr Abdelkadir Dahmani, gérant et vétérinaire chez FarmVet, spécialisé dans les animaux d'élevage.

Né en Algérie, il a commencé sa carrière en 2008. « J'ai toujours eu des animaux chez moi », dit-il, « mais je n'aurais jamais imaginé travailler un jour avec les vaches. Elles sont devenues mon quotidien – calmes, placides, douces. Leur regard empreint de gratitude ne s'oublie jamais. »

Pourtant, son travail reste exigeant, physiquement comme émotionnellement. Le matin, café avec l'équipe, puis départ vers les exploitations : urgences, mises bas, fractures, fièvres. « Il n'y a pas de journée type », dit-il. « Le plus important dans notre métier, c'est de connaître ses propres limites. Penser qu'on peut tout faire conduit aux catastrophes. »

« Il faut exercer ce métier avec cœur, soit de connaissance et un véritable intérêt pour l'animal comme pour l'être humain. Car si le cheval est notre patient, il y a toujours une personne à ses côtés, qui espère, qui craint et qui pose des questions », dit la Dre Bordang. Sur ce point, tous les vétérinaires sont d'accord : la relation avec le propriétaire est au moins aussi importante que celle avec l'animal.

Lifelong Learning, technologie et ses limites

Le Dr Tom Conzemius a été témoin d'une évolution qui a profondément transformé la médecine. « Autrefois, nous étions tous généralistes. Aujourd'hui, nous sommes spécialisés et nous continuons à apprendre. L'offre de formations est immense et fait désormais partie intégrante du métier. Mais chacun a besoin de pratique, d'expérience et de patience pour vraiment entrer dans la profession. »

La Dre Jungblut observe elle aussi les changements du secteur : « La télémedecine et les outils numériques font déjà une énorme différence. D'un côté, ils nous permettent d'améliorer considérablement l'accès aux soins ; de l'autre, ils montrent leurs limites là où une consultation en personne est indispensable. » Elle considère l'avenir comme un exercice d'équilibre : l'efficacité technologique ne doit pas remplacer la relation avec le client, mais la renforcer.

La Dre Sandrine Bordang reste également prudente : « L'intelligence artificielle peut aider, mais elle ne remplacera pas la réflexion du vétérinaire. Il s'agit d'expérience, d'intuition et de nuances que l'ordinateur ne peut pas percevoir. »

La technologie a cependant révolutionné son quotidien. « Quand j'ai commencé, disposer d'un appareil de radiographie numérique était exceptionnel. Aujourd'hui, j'ai un véritable laboratoire dans ma voiture, grâce auquel je peux savoir en quelques minutes ce qu'a un cheval. Cela peut sauver des vies. »

Cette évolution a aussi changé la vie du praticien, rappelle le Dr Tom Conzemius : « Autrefois, nous travaillions 24 heures sur 24.

Source : ALVA, Dr Félix Wildschütz, Dre Sandrine Bordang, Dr Tom Conzemius, Dr Abdelkadir Dahmani, Dre Carole Jungblut. Photos : Carole Theisen

Dr. Abdelkadir Dahmani



Dr. Carole Jungblut





Dr. Sandrine Bordang

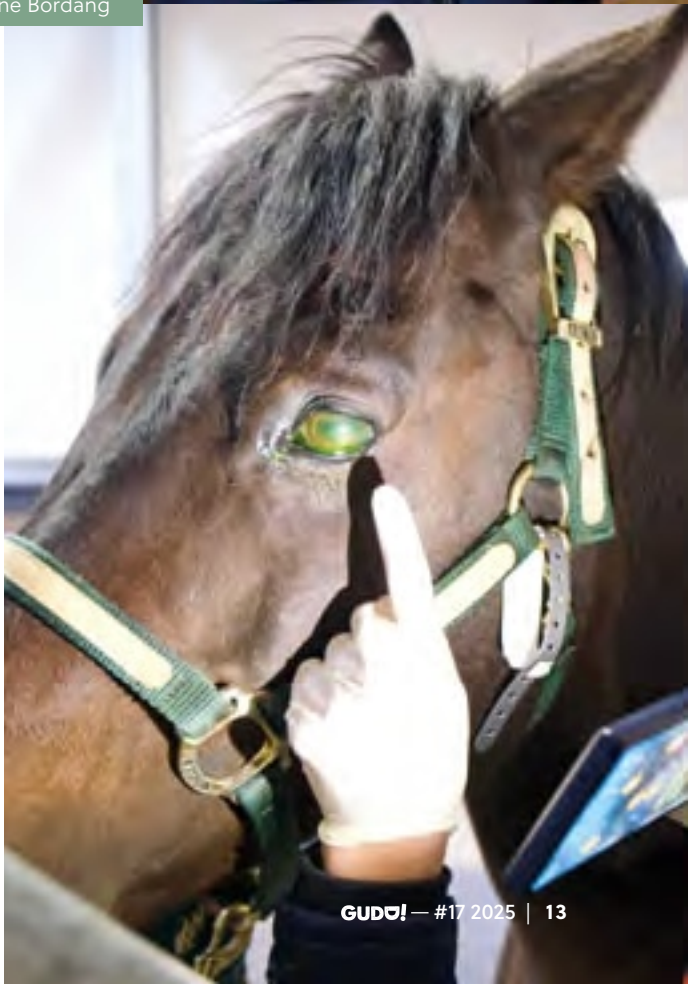


Aujourd'hui, nous savons qu'une bonne médecine exige aussi une bonne qualité de vie pour le vétérinaire. Les jeunes générations l'ont bien compris. »

« Je suis convaincue qu'un vétérinaire ne peut bien travailler que si sa vie privée est équilibrée », dit également la Dre Bordang. Pourtant, elle reste persuadée que les vétérinaires passionnés trouvent leur bonheur dans leur métier.

« Je n'ai jamais eu un seul jour où je me suis levée en me disant : je n'ai pas envie d'aller travailler. Je vis pour mon métier. Quand je vois un cheval qui, après des mois de douleur, peut à nouveau marcher, je sais pourquoi je fais ce que je fais. »

Dr. Sandrine Bordang





Dr. Félix Wildschütz

Wat heescht et, Veterinär ze sinn?

Gedanke vum Dr. Félix Wildschütz, Direkter vun der „Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire“ (ALVA)

E Beruff am Déngscht vun der Gesellschaft

„De Veterinärsberuff geet wäit iwwert dat eraus, wat d'Leit mengen.“

Et ass eng Branche, déi nieft der Déieregesondheet an anere Beräicher Kompetenzen huet:

- Déiereschutz a Wuelbefannen
- Kontroll vu Liewensmëttelketten „vum Stall bis op den Dësch“
- Gesondheetspolitik an Nohaltegkeet

„Vill Leit gesinn nëmmen de Praktiker an net déi aner Gesichter vum Beruff.“

Veterinäre kontrolléieren d'Karkassen am Schluechthaus, a suergen dofir, datt d'Fleesch, d'Mëllech, d'Eeër, déi mer iessen, der Liewensmëttelsécherheet entspriechen. Mee och an der Fuerschung ginn et eng ganz Rei Méiglechkeete wou de Veterinär sech mat senger Kompetenze kann abréngen

„Mir këmmen eis net nëmmen ëm d'Gesondheet vun den Déieren, mee indirekt ëm d'effentlech Gesondheet an domat ëm de ganze Kreeslaf vum Liewen.“

Que signifie être vétérinaire ?

Réflexions du Dr Félix Wildschütz, directeur de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA)

Un métier au service de la société

« Le rôle du vétérinaire dépasse largement ce que l'on imagine. »

C'est une profession qui, au-delà de la santé animale, fait appel à des compétences dans plusieurs domaines :

- protection et bien-être des animaux
- contrôle de la chaîne alimentaire, « de l'étable à l'assiette »
- santé publique et durabilité

« Beaucoup ne voient que le praticien, et pas les autres visages de la profession. »

Les vétérinaires contrôlent les carcasses dans les abattoirs, et veillent à ce que la viande, le lait et les œufs que nous consommons répondent à la sécurité alimentaire. Mais la recherche offre aussi de nombreuses possibilités où les compétences du vétérinaire peuvent s'exercer.

« Nous nous préoccupons non seulement de la santé des animaux, mais indirectement aussi de la santé publique, et donc de l'entièreté du cycle de la vie. »

THE GOOD FORK 2026



VOS EFFORTS RÉCOMPENSÉS POUR UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS DURABLE.

Ce prix vise à distinguer et encourager les établissements, qu'ils soient publics ou privés, et quelle que soit leur taille, qui agissent concrètement en faveur de la transition alimentaire.

Plus d'informations sur www.antigaspi.lu

**Les candidatures
sont ouvertes**
jusqu'au **16 février 2026**

**La cérémonie
de remise des prix**
aura lieu le **17 mars 2026**



Dr. Caroline Merten

„Über den Tellerrand hinaus“: Der interdisziplinäre Ansatz von „One Health“

« Voir plus loin que son assiette » :
l'approche interdisciplinaire de « One Health »

Gesundheit ist kein geschlossenes System. Sie hängt an Beziehungen – zwischen Mensch, Tier und Umwelt. Wenn eines dieser Elemente aus dem Gleichgewicht gerät, verschiebt sich das Ganze.

La santé n'est pas un système clos. Elle naît des liens entre les êtres vivants – entre l'humain, l'animal et l'environnement. Lorsque l'un de ces éléments se dérègle, c'est tout l'équilibre qui vacille.

DE

Krankheiten, die beim Menschen auftreten, haben deshalb oft ihren Ursprung dort, wo diese drei Welten aufeinandertreffen: wo Städte sich ausdehnen, Handelswege dichter werden, Klima und Lebensräume sich verschieben.

„‘One Health’ ist ein ganzheitlicher Ansatz“, sagt Dr. Caroline Merten von der Luxemburgischen Veterinär- und Lebensmittelverwaltung (ALVA). „Wir betrachten die Gesundheit der Tiere, der Menschen und der Ökosysteme – und wir dürfen sie nicht länger getrennt bedenken und behandeln.“

Die Veterinärinnen und Veterinäre als Frühwarnsystem

„Etwa 60 % der weltweit gemeldeten neu auftretenden Infektionskrankheiten sind Zoonosen, d.h. Infektionskrankheiten, die zwischen Tieren und Menschen übertragen werden können“. „Somit stehen Tierärztinnen und Tierärzte in der ersten Reihe der Überwachung“, sagt Dr. Merten. „Und Der Tierarzt ist oft derjenige, der das Warnsignal setzt – der merkt, dass bei einem Tier etwas nicht stimmt, das später auch ein Risiko für den Menschen sein könnte.“

Tollwut, Vogelgrippe, Salmonellen oder West-Nil-Virus sind nur einige Beispiele, wo die Tiermedizin als Frühwarnsystem der öffentlichen Gesundheit dient. Luxemburg gilt außerdem als tollwutfrei, „aber das ist nur so, weil wir die Krankheit ständig im Blick behalten“, betont Dr. Merten.

Ein anderes Beispiel: Vogelgrippe. Ursprünglich ein Problem der Geflügelhaltung und Wildvögel, kann sich der Virus inzwischen auch bei wilden Säugetieren verbreiten.

„Wenn wir das Virus dort finden, ist das ein frühes Warnsignal für unsere Nutztiere, aber auch für die öffentliche Gesundheit“, sagt Dr. Merten. Diese aktive Wachsamkeit rettet Leben – bevor die Krankheit überhaupt beim Menschen ankommt.

Interdisziplinäre Kooperation

„Traditionell arbeiten die drei Systeme – Tiergesundheit, Humanmedizin und Umwelt – getrennt voneinander“, sagt Dr. Merten. „Aber ‘One Health’ bedeutet, dass wir Wissen, Daten und Expertise teilen und uns gegenseitig austauschen.“ Das passiert

in Luxemburg immer stärker: zwischen dem Landwirtschaftsministerium, der ALVA, dem Gesundheits- und Umwelt-Ministerium und deren Verwaltungen, dem Laboratoire Nationale de Santé (LNS), dem Luxembourg Institute of Health (LIH), dem Musée national d’histoire naturelle, dem Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST), dem Centre de Soins de la Faune Sauvage in Düdelingen und den Jagdverbänden. Jeder bringt Daten und Perspektiven ein – von Genomanalysen über Wasserproben bis hin zu Stechmücken- und Zeckensammlungen.

Ein besonders greifbares Beispiel für funktionierende „One Health“-Zusammenarbeit ist der „Plan national antibiotique“, den das Landwirtschafts- und das Gesundheitsministerium gemeinsam tragen. Ziel: den Einsatz von Antibiotika bei Mensch und Tier senken, um Resistenzen zu verhindern.

„Es wurden bereits zwei gemeinsame ‘One Health’-Überwachungsberichte veröffentlicht“, erklärt Dr. Merten. „Sie zeigen, wie eng alles zusammenhängt: Antibiotikaverbrauch bei Mensch und Tier, Rückstände in Lebensmitteln, sogar Spuren im Wasser. Diese zählen zu den ersten ‘One Health’-Ergebnissen für Luxemburg“, sagt sie. „Luxemburg gehört zu den europäischen Ländern mit den niedrigsten Antibiotikaverkäufen bei den Tieren“.

Auf EU-Ebene läuft seit 2024 das Projekt „OH4Surveillance“, das Mitgliedstaaten unterstützt, die Früherkennung zoonotischer Erreger auszubauen. „Europa steht klar hinter dem Konzept“, sagt Dr. Merten. „Es gibt inzwischen sogar ein eigenes ‘One Health’-Direktorat bei der EU-Kommission, um die allgemeine öffentliche Gesundheit und die Nachhaltigkeit zu verbessern.“

Trotzdem bleibt die Praxis kompliziert: „Die Gesetzgebung ist noch immer größtenteils sektorengetrennt. Diese Grenzen behindern den Datenaustausch. Aber der politische Wille, sie zu überwinden, ist da.“

Die Situation in Luxemburg

„Luxemburg ist klein, das macht vieles leichter“, sagt Dr. Merten. „Wir kennen uns, die Wege sind kurz, der Informationsaustausch funktioniert schnell und direkt.“ So entsteht ein Netzwerk, das wissenschaftliche Genauigkeit mit praktischer Wachsamkeit verbindet.

„One Health“ betrifft jedoch nicht nur Fachleute. „Jede und jeder von uns trägt Verantwortung,“ sagt Dr. Merten. Wer mit Haustieren reist, sollte wissen, welche Gesundheitsauflagen gelten. Wer Lebensmittel aus Risikogebieten mitbringt, kann unbeabsichtigt Krankheitserreger einschleppen. Und wer Antibiotika nimmt, sollte sie verantwortungsvoll einsetzen.

„Unser individuelles Verhalten hat einen direkten Einfluss auf die Gesundheit der Natur, der Tiere – und damit auf unsere eigene.“ Und ein praktischer Rat: „Wildtiere bitte nicht füttern. Lassen wir sie wild bleiben – das schützt sie und uns.“

Das „One Health“-Netz in Luxemburg ist jung, aber lebendig. Zwischen Ministerien, Laboren, Forschung, Landwirtschaft und Bevölkerung entstehen neue Linien der Zusammenarbeit.

„Gesundheit ist ein Gleichgewicht. Zwischen Arten, Systemen, Entscheidungen. Und sie funktioniert nur gemeinsam.“

Dr. Caroline Merten

One Health – Food Safety Research Conference Luxemburg

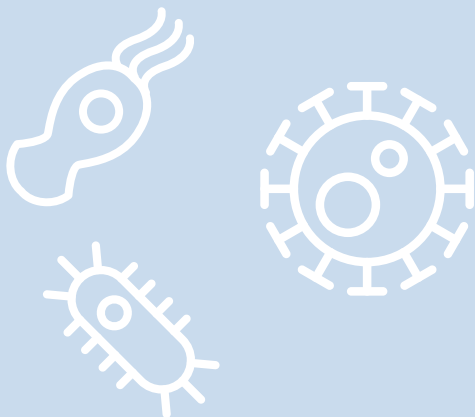
9. Dezember 2025, 14:00 Uhr

CELO, 476 route de Thionville, Hesperingen

Thema: Forschung zu Lebensmittelsicherheit im Fokus von „One Health“

Veranstalter: ALVA, unterstützt von EFSA

Teilnahme: kostenlos, Registrierung erforderlich



FR

Les maladies qui touchent l'homme trouvent souvent leur origine là où ces trois mondes se rencontrent : là où les villes s'étendent, où le commerce s'intensifie, où le climat et les habitats se transforment.

« 'One Health' est une approche globale », explique la Dre Caroline Merten de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA). « Nous considérons la santé des animaux, des humains et des écosystèmes comme un tout – nous ne pouvons plus les penser ni les traiter séparément. »

Les vétérinaires, sentinelles de la santé publique

« Près de 60 % des maladies infectieuses émergentes signalées dans le monde sont des zoonoses, c'est-à-dire des infections transmissibles entre l'animal et l'homme. Les vétérinaires sont donc en première ligne de la surveillance », souligne la Dre Merten. « Souvent, c'est le vétérinaire qui tire la sonnette d'alarme – celui qui constate le premier qu'un animal présente un symptôme pouvant annoncer un risque pour l'être humain. »

Rage, grippe aviaire, salmonellose, virus du Nil occidental... autant d'exemples où la médecine vétérinaire agit comme un système d'alerte précoce pour la santé publique. Le Luxembourg est aujourd'hui déclaré indemne de rage, « mais seulement parce que nous restons vigilants », insiste la Dre Merten.

Un exemple récent illustre bien cette vigilance : À l'origine un problème touchant l'élevage de volailles et les oiseaux sauvages. Le virus peut désormais se propager également chez les mammifères sauvages.

« Lorsqu'on détecte le virus chez ces animaux, c'est un signal d'alerte pour nos troupeaux, mais aussi pour la santé publique, » ajoute-t-elle. Cette attention constante peut sauver des vies, bien avant que la maladie n'atteigne l'homme.

La coopération interdisciplinaire

« Traditionnellement, les trois sphères – santé animale, santé humaine et environnement – fonctionnent séparément », observe la Dre Merten. « 'One Health' signifie partager les connaissances, les données, les compétences, et apprendre les uns des autres. »

Au Luxembourg, cette collaboration prend désormais une forme concrète : elle réunit l'ALVA, les ministères de la Santé et de l'Environnement, leurs administrations, le Laboratoire national de santé (LNS), le Luxembourg Institute of Health (LIH), le Musée national d'histoire naturelle, le Luxembourg Institute of Science and Technology (LIST), le Centre de Soins de la Faune Sauvage de Dudelange et les associations de chasseurs. Chacun apporte sa propre expertise et ses données : analyses génomiques, prélèvements d'eau, suivi des moustiques et des tiques.

Un exemple marquant de cette synergie est le Plan national antibiotique, porté par les ministères de l'Agriculture et de la Santé. Son objectif : réduire l'usage des antibiotiques chez l'humain comme chez l'animal afin de prévenir les résistances.

« Deux rapports conjoints 'One Health' ont déjà été publiés », précise la Dre Merten. « Ils montrent à quel point tout est lié : consommation d'antibiotiques chez les hommes, usage chez les animaux, résidus dans les aliments, traces dans l'eau. Ce sont les premiers

résultats 'One Health' du Luxembourg. » Et le pays peut en être fier : « Le Luxembourg figure parmi les États européens où les ventes d'antibiotiques vétérinaires sont les plus faibles. »

Au niveau européen, le projet « OH4Surveillance », lancé en 2024, aide les États membres à renforcer la détection précoce des agents zoonotiques. « L'Europe soutient pleinement cette approche », affirme la Dre Merten. « La Commission européenne a même créé une direction dédiée à 'One Health', pour mieux protéger la santé publique et promouvoir la durabilité. »

Les progrès sont réels, mais les défis persistent : « La législation reste encore largement sectorielle, ce qui freine le partage des données. Mais la volonté politique de dépasser ces cloisonnements est bien présente. »

Le contexte luxembourgeois

« Le Luxembourg est petit, et c'est un atout », sourit la Dre Merten. « Nous nous connaissons tous, les échanges sont rapides et directs. Ainsi se tisse un réseau alliant rigueur scientifique et vigilance pratique. »





Mais « One Health » ne concerne pas que les spécialistes. « Chacun de nous porte une part de responsabilité », rappelle-t-elle. Voyager avec un animal implique de connaître les exigences sanitaires. Rapporter des denrées issues de zones à risque peut introduire involontairement des agents pathogènes. Et utiliser des antibiotiques demande un usage mesuré et conscient. « Nos comportements individuels influencent directement la santé de la nature, des animaux – et donc la nôtre. »

Et un dernier conseil, très concret : « Ne nourrissons pas les animaux sauvages. Laissons-les rester sauvages ; c’est ainsi que nous les protégeons – et que nous nous protégeons nous-mêmes. »

Le réseau « One Health » luxembourgeois est encore jeune, mais déjà dynamique. Entre ministères, laboratoires, chercheurs, agriculteurs et citoyens, de nouvelles lignes de collaboration se dessinent.

« La santé est un équilibre. Entre espèces, systèmes, décisions. Et cet équilibre ne fonctionne qu’ensemble. »

Dre Caroline Merten

One Health – Food Safety Research Conference Luxembourg

9 décembre 2025, 14h00

CELO, 476 route de Thionville, Hesperange

Thème : La recherche sur la sécurité alimentaire dans le cadre de « One Health »

Organisateurs : ALVA, avec le soutien de l’EFSA

Participation : gratuite, inscription obligatoire



© Photo : Shutterstock



Fournir l'électricité, oui. Mais pas n'importe laquelle.

Solaire, éolienne ou hydroélectrique,
votre électricité est produite à côté de chez vous.

Enovos fournit et produit une électricité 100% verte et locale.



Charel Welbes

Lët'z Quinoa a Popcorn vu Kanech

Lët'z Quinoa et popcorn de Canach

Zu Kanech, um Haff vun der Famill Welbes, trëfft d'Traditioun vum lëtzebuergesche Bauerenhaff op de Virwëtzt vun enger jonker Generatioun, déi wësse wëll, wéi wäit d'Landwirtschaft zu Lëtzebuerg goe kann.

À Canach, sur l'exploitation de la famille Welbes, la tradition agricole locale rencontre la curiosité d'une nouvelle génération, désireuse d'explorer les limites de la production au Luxembourg.



D'Resultat? Quinoa, Popcorn-Mais a Lensen. Kulturen, déi een éischter a Süd- oder Mëttelamerika fënnt wéi an de Muschelkallek-Biedem vun der Musel. An trotzdeem: Et funktionéiert. Hannert dësem Experiment stécht de Charel Welbes, 25 Joer jonk, Bauer aus lwwerzeegung, Pragmatiker aus Leidenschaft.

„Ech hu mech ëmmer fir Alternativen interesséiert“, seet hien, während hie mat der Hand duerch d'Käre sträift.

„Eppes Neies auszeprobéieren huet mech gereizt – net well d'Traditioun net gutt wier, mee well se sech nëmme weiderentwéckelt, wann ee se erausfuert.“

Charel Welbes

Zanter 2021 féiert hien de Familljebetrieb zu Kanech zesumme mat sengem Papp. Nieft de ronn 50 Charolais-Fleeschkéi entstinn um selwechte Buedem elo och déi Kären, déi spéider als „Lët'z Kinoa“ a „Lët'z Pop“ bei La Provençale am Regal stinn.

Aus den Anden op d'Lëtzebuerger Musel – de Lëtzebuerger Quinoa

D'Iddi fir „Lët'z Kinoa“ koum am Fong duerch d'Kooperatioun mat La Provençale. „Si haten d'Visioun, ech hat Loscht – also hu mer et gemaach.“ Wat einfach kléngt, ass eppes wéi eng kleng agronomesch Revolutioun. De Quinoa, ursprénglech eng Planz aus den Anden, huet nämlech seng eege Launen. En huet et net gären, wann et ze naass ass. „Wann et ze vill reent, geschitt näischt – d'Planz bleift einfach stoen. Mee soss gëtt se gutt eens. Et brauch ee just Zäit a Gedold.“

Wann d'Käre räif sinn, gëtt gedresch, gebotzt, gesift – alles um Haff Welbes. „Mir maachen dat selwer. Sou kënne mir garantéieren, datt de Produit wierklech propper a qualitativ héichwäerteg ass“, seet de Charel. „A wann de Produit fäerdeg ass, geet en direkt an d'Provençale.“

An der Lëtzebuerger Kichen ass de Quinoa mëttlerweil keen Exot méi. „Eng Quinoazalot am Summer, dat ass fantastesch – an immens liicht“, seet de Charel. „De Goût kennt awer eréischt duerch dat, wat een derbäi mécht – e bëssen

Ueleg, Geméis a Kraider.“ Dobäi kann ee senger Kreativitéit fräie Laf loosson oder sech un den Dausende vu Rezepten on- an offline inspiréieren.

„Lët'z Pop“ – Kären, déi an der Pan danzen

De Popcorn-Mais – oder „Lët'z Pop“ – huet eng méi „witzeg Geschicht“, seet de Charel. „Ech hunn ëmmer geduecht Mais ass Mais. Mee Popcorn-Mais ass eng Diva“, seet hien a laacht. „E brauch vill Zäit, vill Sonn an och e bësse Gedold. Seng Vegetatiounsperiod ass esou laang, datt d'Recolte heiandsdo eréischt am November ka gemaach ginn. Mee wann alles klappt, dann hues de e Produit, deen dech wierklech houfreg mécht.“

D'Kollwe gi gepléckt, zwee bis dräi Deeg gedréchent a gesift. Duerno ginn d'Käre mat Hëllef vun enger spezieller Maschinn poléiert, bis se blénken. „Verpak gëtt duerno just de Mais. Keen Zocker, keng kënschtlech Mëschung – just dat, wat d'Natur eis gëtt.“

A wéi mécht een de beschte Popcorn? „Dee beschte Popcorn ass souwisou dee mat Zocker“, grinst de Charel Welbes. Ee Statement, deen d'Bevëlkerung spléckt. „Am beschte mat e bësse Rapsueleg – deen ass hëtzebestänneg – an Zocker an enger bedeckter Pan. D'Hëtzt voll opdréien an ëmmer e bëssen dra réieren. Awer oppassen: Wa keen Deckel drop ass an d'Käre poppen, gëtt d'Kiche séier zu enger Arena.“

Lensen – delikat, awer dankbar

Zanter zwee Joer wuessen och Lensen um Charel Welbes senge Felder – eng Kultur mat Geschicht. „Fréier gouf et hei am Land scho Lenseplantagen, mee et ass opgehalen ginn, well se ze usprochsvoll waren“, erkläert hien. „D'Planz gëtt nëmme zwanzeg Zentimeter héich. Wann et da reent, läit se séier um Buedem, wat d'Recolte immens erschwéiert.“

Mee d'Planz huet eng Superkraaft: D'Lëns ass eng Leguminos – eng Planz, déi Stéckstoff aus der Loft an de Buedem transportéiert. „Si düngt sech also selwer an du hues duerno och e positiven Effekt op déi nächst Kulturen. Dat ass wonnerbar nohaltig.“

Hannert dem Charel senger pragmatescher Haltung steet eng kloer Philosophie: Experimentéieren, jo – awer mat Verantwortung! „Ech wëll net ëmmer an ëmmer méi maachen, mee dat, wat ech elo hunn, besser maachen.“ Um Enn geet et him virun allem och ëm Wäertschätzung: „D'Leit sollen erëm gesinn, wat hei wuesse kann, wat hei gemaach gëtt, a wéi vill Handwierk a Gedold hannendru stécht.“

FR

Le résultat : du quinoa, du maïs à popcorn et des lentilles. Des cultures que l'on associe plutôt à l'Amérique du Sud ou centrale qu'aux sols calcaires de la Moselle. Et pourtant : cela fonctionne. À l'initiative du projet : Charel Welbes, 25 ans, agriculteur convaincu et pragmatique.

« Je me suis toujours intéressé aux alternatives », explique-t-il en passant la main à travers les grains.

« Essayer quelque chose de nouveau me tenait à cœur – non pas parce que la tradition n'est pas valable, mais parce qu'elle ne peut évoluer que lorsqu'on la remet en question. »

Charel Welbes

Depuis 2021, il codirige l'exploitation à Canach avec son père. En plus d'un troupeau d'environ 50 vaches allaitantes de race Charolaise, les terres accueillent désormais les cultures destinées aux gammes « Lët'z Kinoa » et « Lët'z Pop », disponibles chez La Provençale.

Quinoa : des Andes à la Moselle

Le projet « Lët'z Kinoa » est né d'une collaboration avec La Provençale. « Ils avaient une vision, j'avais l'envie – alors nous l'avons lancé. » Le quinoa, plante originaire des Andes, nécessite des conditions particulières et tolère mal l'excès d'humidité. « S'il pleut trop, rien ne se passe : la plante cesse simplement de croître. Sinon, elle s'adapte plutôt bien. Il faut du temps et de la patience. »

Une fois les grains arrivés à maturité, ils sont récoltés, nettoyés et tamisés directement sur la ferme : « Nous réalisons tout sur place, ce qui nous permet de garantir un produit propre et de qualité », indique Charel. Le produit final est ensuite acheminé vers La Provençale.

Dans les cuisines luxembourgeoises, le quinoa est aujourd'hui largement utilisé. « Une salade de quinoa en été, c'est très bon et très léger », note-t-il. Le goût dépend surtout des ingrédients ajoutés : huile, légumes, herbes. Les possibilités sont nombreuses, et les recettes abondent en ligne comme ailleurs.

« Lët'z Pop » : les grains qui dansent dans la poêle

Le maïs à popcorn, commercialisé sous le nom « Lët'z Pop », a une « histoire plus amusante ». « Je pensais que le maïs était juste du maïs. Mais celui destiné au popcorn est plus exigeant », explique Charel. Il requiert

Source : Charel Welbes _ Photos : Carole Theisen





© Photo : Shutterstock

beaucoup de soleil et du temps. Sa période de végétation est si longue que la récolte peut parfois n'avoir lieu qu'en novembre. « Si tout se passe bien, on obtient un produit dont on peut être fier. »

Les épis sont récoltés, séchés deux à trois jours, puis tamisés. Les grains sont ensuite polis à l'aide d'une machine spéciale. « Seuls les grains de maïs sont emballés. Aucun sucre, aucun additif : uniquement ce que la nature nous fournit. »

Et comment faire le meilleur popcorn ? « Le meilleur popcorn est de toute façon celui avec du sucre », dit Charel Welbes en souriant. Une affirmation qui divise. « Le mieux est d'utiliser un peu d'huile de colza – elle résiste bien à la chaleur – et du sucre dans une poêle couverte. Mettre le feu au maximum et remuer un peu. Mais attention : s'il n'y a pas de couvercle et que les grains éclatent, la cuisine devient vite une arène. »

Lentilles : délicates, mais intéressantes

Depuis deux ans, Charel Welbes cultive également des lentilles, une plante autrefois présente au Luxembourg. « On en produisait ici, mais on a arrêté car leur culture est trop exigeante », indique-t-il. La plante atteint environ vingt centimètres de hauteur. En cas de pluie, elle se couche rapidement au sol, rendant la récolte difficile.

Mais la plante a un atout : la lentille est une légumineuse – une plante qui transporte l'azote de l'air vers le sol. « Elle se fertilise donc elle-même et a ensuite un effet positif sur les cultures suivantes. C'est une approche durable. »

Derrière cette approche se trouve une ligne directrice claire : expérimenter, mais de manière maîtrisée. « Je ne cherche pas à produire toujours plus, mais à améliorer ce que je fais déjà. » Pour Charel, l'objectif est aussi de valoriser le travail agricole : « Les gens doivent redécouvrir ce qui peut pousser ici, ce qui est produit localement, et comprendre le travail et la patience nécessaires. »

produitduterroir.lu

LE MEILLEUR CHOIX, C'EST LE LOCAL

La viande 100% luxembourgeoise : qualité, traçabilité et proximité.



Un label géré par la Chambre d'Agriculture.



*Respekt viru Mënsch,
Déier an Natur!*



Eist Zil ass et, dem Produzent e faire Präis ze garantéieren, also e Präis, deem d'Käschte vun der Mëllechproduktioun deckt a fir d'Iwwerliewe vun de Familljebetriber zu Lëtzebuerg suergt.



fairmellech.lu

NEI AN ÄREM CACTUS

BIO PORC vum Lëtzebuenger Bauer



De Cactus ass houffreg fier seng **7. FILIÈRE**
VUM LËTZEBUERGER BAUER ze lanceiren.
Lokal - Savoir Faire - Transparenz - Qualitéit -
Nohaltegkeet - Vertrauen



Découpé et
emballé par:



 **Cactus**

Mir sinn elo och op Facebook & Instagram fir lech do

Informatione ronderëm
déi partizipativ LEADER-Approche
an d'Méiglechkeet, Ënnerstëtzung
fir Är Projeten ze kréien

News an Events

Staark Biller a Geschichten
aus de ländleche Regiounen

Eng Plaz fir Iddien
auszetauschen
an ze diskutéieren



@leaderletzebuerg



Mënschen. Gestalten. Regiounen.



KIKIRICKI

N° 17



In dieser Ausgabe
zeigt Ricki dir,
woher eigentlich
unser **Fleisch** kommt.



FLEISCH

Nicht alle Menschen essen Fleisch.
Was für Fleisch man isst, hängt
auch vom Land und von der Religion ab.

STEAK, SCHNITZEL & CO.

Fleisch kommt von Tieren, die wir essen können. In Luxemburg sind das vor allem Kühe, Schweine und Hühner, aber auch Schafe, Kaninchen und Strauße. Jedes Tier liefert sein eigenes, besonderes Fleisch.

Gemeinsam tauchen wir in die spannende Welt der **Fleischsorten** ein.



STRAUß

Hals, Braten, Filet, Steak



KANINCHEN

Keulen, Rücken, Bauch



HUHN

Hähnchenschenkel, Brust, Flügel

RIND (KUH)

Steak, Braten, Carpaccio, Gulasch

WOHER KOMMEN SIE?

Wusstest du, dass wir nicht alles vom Tier essen? **Nur bestimmte Teile landen auf unserem Teller.** Bestimmt kennst du Steak, Schnitzel und Hähnchen.

HIRSCH
Braten, Filet, Rippchen

SCHAF
Lammkeule, Rücken, Hals, Brust

SCHWEIN
Schnitzel, Schinken, Wurst, Speck



WIE HAT DIE ERNÄHRUNG DER TIERE EINEN EINFLUSS AUF DAS FLEISCH?

NÄHRSTOFFE

Das Fleisch der Tiere enthält **viele Vitamine** und **gute Fette**.
Frisst ein Tier gesundes Futter,
so produziert es daraus
gutes Fleisch oder Milch.



Merke dir:
„Was Tiere fressen
beeinflusst auch ihr Fleisch.“



GESCHMACK

Gutes Futter hält das Tier gesund
und macht, dass das Fleisch
saftig und lecker schmeckt.
Schlechteres Futter kann dazu führen,
dass das Tier krank wird
und weniger Ertrag bringt.



FARBE

Auch die Farbe verändert sich. Das Fleisch von Hühnern,
die viel Mais fressen, ist oft gelblicher.
Das Rindfleisch kann hellrot oder dunkelrot sein, je nachdem,
welches Alter die Kühe haben und welches Futter sie bekommen.



RIND (KUH)

Gras, Heu, Maissilage,
Zuckerrübenschnitzel,
Rapsschrot, Getreideschrot



HIRSCHE

Gras, Kräuter, Baumfrüchte,
Beeren und Pilze

Kühe, Hirsche und Schafe
sind **Wiederkäuer**;
sie kauen ihr Futter mehrmals.



SCHAF

Gras, Kräuter und Heu



SCHWEIN

Getreide, Mais, Kartoffeln und Gemüse

WELCHES TIER FRISST WAS?



HUHN

Mais, Körner,
Würmer und Insekten



KANINCHEN

Heu, Karotte, Gemüse
und Kräuter

**Der Strauß ist
der größte
Vogel** der auf
der Welt lebt.



STRAUß

Gras, Blätter, Samen
und Früchte



Die Tiere fressen ihr Futter,
wodurch sie Energie zum Wachsen haben.



DER WEG VOM TIER



Schließlich landet das Fleisch, nachdem es gekocht,
gebraten oder gegrillt wurde, auf unseren Tellern.
**Es liefert unserem Körper
Eiweiß, Vitamine und Energie.**



Das Fleisch
Supermärkte oder
um dort verkauft
oder sofort

SUPERKRÄFTE AUS DEM FLEISCH!

EIWEIß

= der Baustoff

Es macht die Muskeln und die Knochen stark.

VITAMINE

= die kleinen Helfer

Sie helfen unserem Körper richtig zu funktionieren und halten uns gesund.

ENERGIE

= der Motor

Sie treibt uns an und hält uns fit zum Laufen, Spielen und Denken.

Auf dem Bauernhof leben die Tiere auf Weiden, in Ställen oder auf Freiflächen. Sie werden großgezogen, um später nahrhaftes Fleisch zu liefern.

ZUM FLEISCH

Die Tiere werden gemästet und geschlachtet, wenn sie die gewünschte Grösse erreicht haben. Ihr Fleisch wird verschnitten, verpackt und für den Verkauf vorbereitet.

wird in Metzgereien, Restaurants gebracht, und später zubereitet gegessen zu werden.

UNSER LIEBLINGSREZEPT

Théo (5) und seine Schwester **Alma-Linh (9)** kochen
BUNTES HÄHNCHEN-GEMÜSE
mit Nudeln.





1. Schneide die Hähnchenbrüste in Würfel und mische sie mit Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver.



2. Schneide die Paprika, Zucchini und Zwiebel in Stückchen. Brate zuerst das Hähnchenfleisch und danach das Gemüse in der vorgeheizten Pfanne von allen Seiten leicht an.



5. Dazu kannst du Nudeln, Reis oder Kartoffeln essen.



3. Gib dann die Brühe dazu und lass das Fleisch mit dem Gemüse solange garen bis das Fleisch durchgegart und die Brühe verdampft ist.

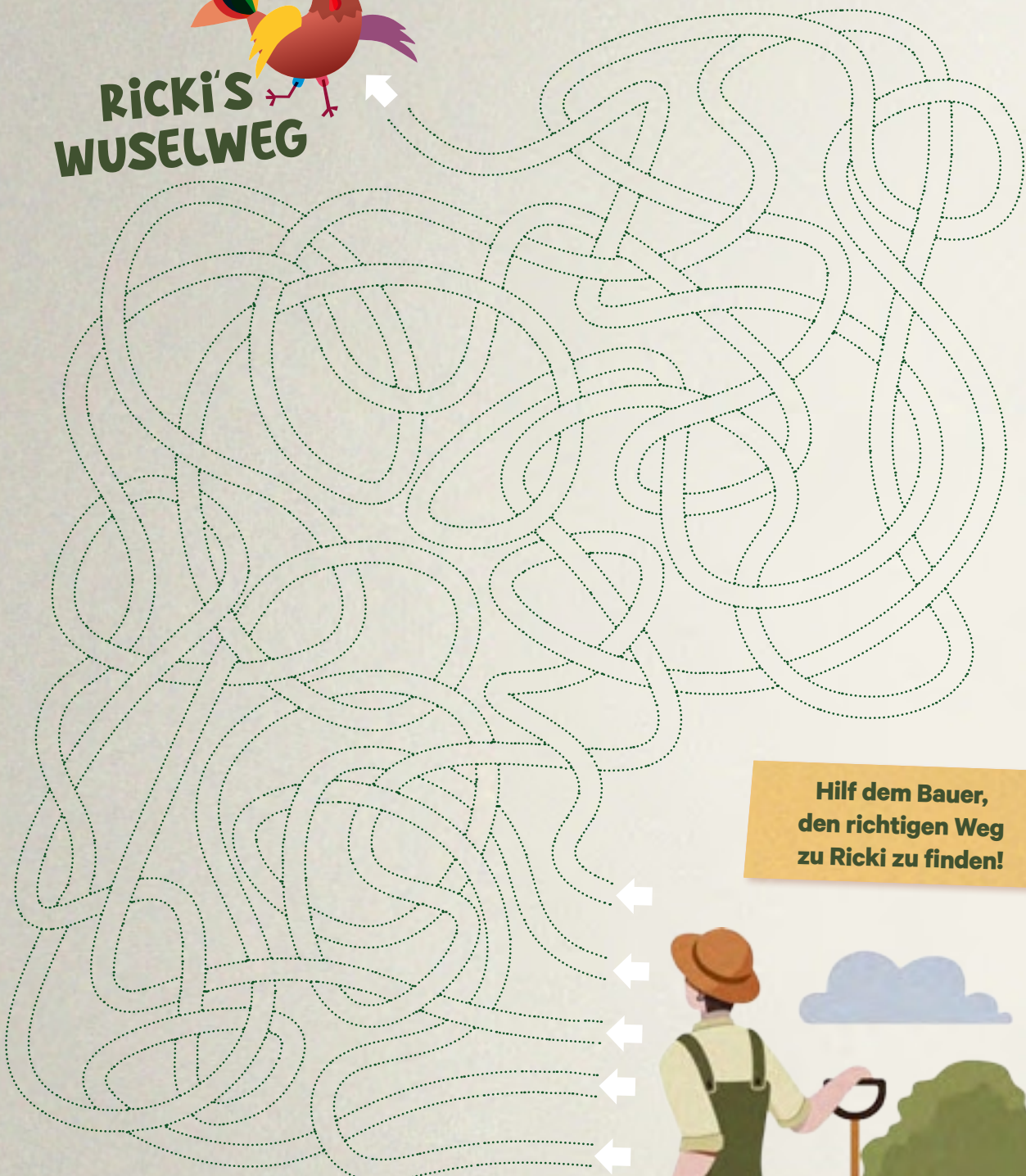
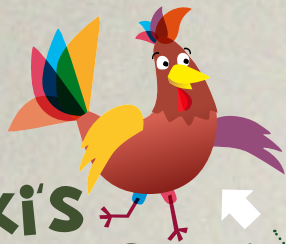
4. Gib die Butter dazu und verrühre die Mischung bis die Butter gleichmässig bis sie gleichmäßig verteilt ist.



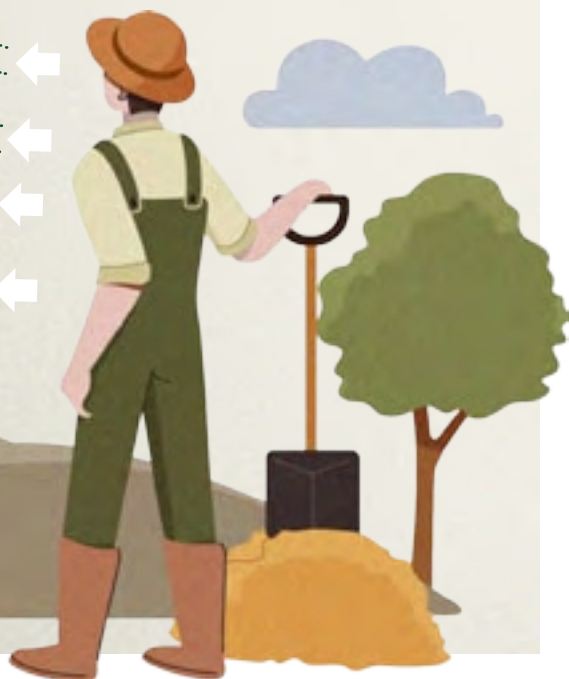
6. Richte den Teller schön an und genieße das Essen.
Guten Appetit!

Du brauchst:
2 Hähnchenbrüste
1 Paprika
1 Zucchini
1 kleine Zwiebel
1 EL Öl
Salz und Pfeffer
1 EL Paprikapulver
100 ml Gemüsebrühe
1 EL Butter
 Nach Wunsch:
frische Petersilie
zum Garnieren

RICKI'S WUSELWEG



Hilf dem Bauer,
den richtigen Weg
zu Ricki zu finden!



WORTSUCHE

Finde die versteckten Wörter:

Kuh · Schwein · Huhn · Schaf · Kaninchen · Strauß · Hirsch

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



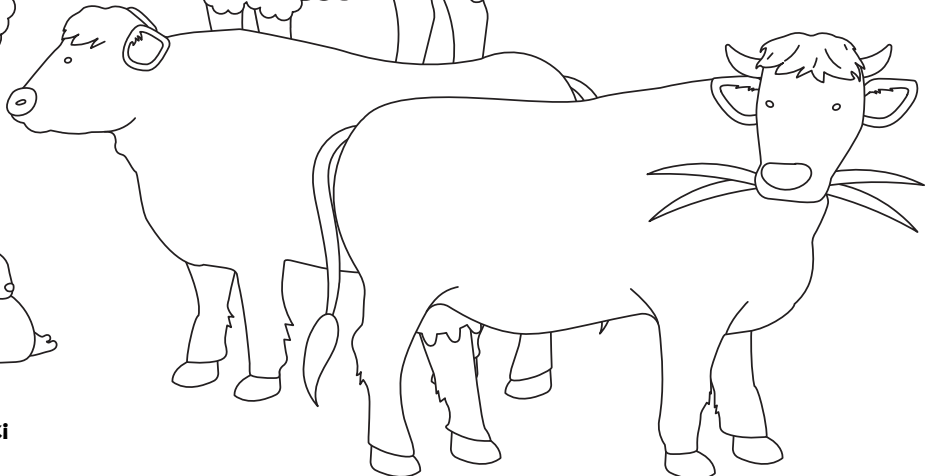
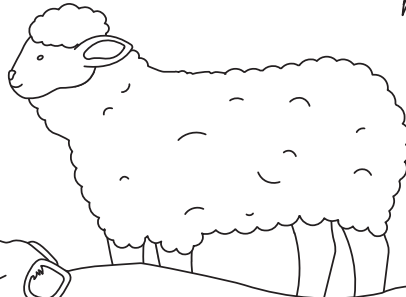
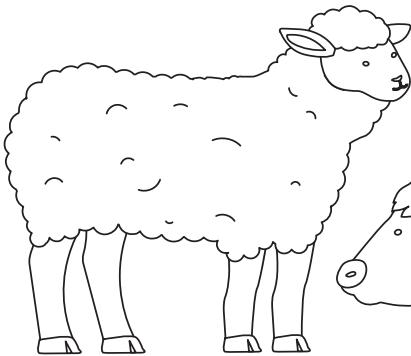
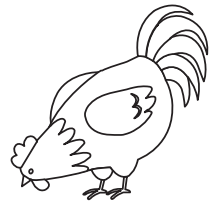
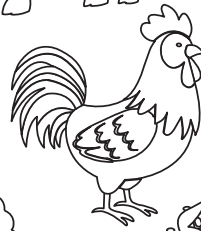
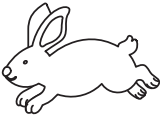
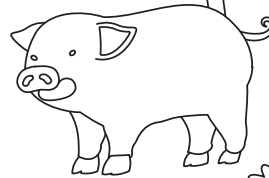
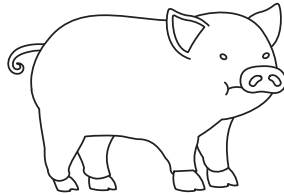
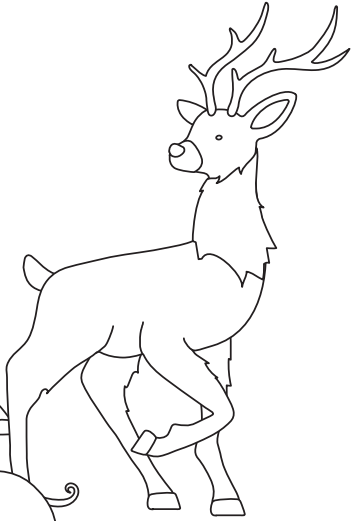
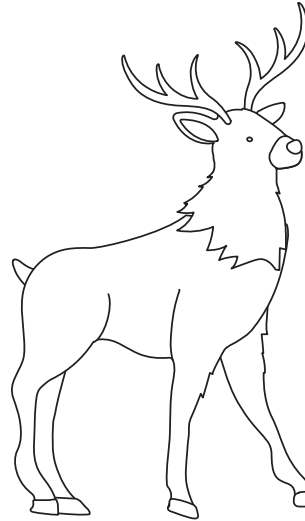
**MINI
QUIZ**

1 Was steckt im Fleisch
und hilft uns beim Wachsen?

2 Was ist ein Wiederkäuer?



RICKI'S KUNTERBUNTE AUSMALSEITE





D'Zil vum Projet "Landwirtschaft erliewen" ass et, Schoulen a Bauerenhäff zesummen ze bréngen. D'Schoulkanner kréien sou d'Méiglechkeet, de Beruff vum Bauer aus éischter Hand kennenzeléieren an alles iwwert d'Liewensmëttelproduktioun an der Regioun an d'Hale vun Notzdéiere gewuer ze ginn.

De Projet riicht sech u Schouklasse aus de Cyclen 3 a 4 vun der Grondschoul.

"Landwirtschaft erliewen" ass ee Projet vum Ministère fir Landwirtschaft, Ernährung a Wäibau an Zesummenaarbecht mam Ministère fir Educatioun, Kanner a Jugend a verschiddenen Acteuren aus der Lëtzebuerger Landwirtschaft.



Landwirtschaft
mat alle Sënner
erliewen



Prozesser vun Natur
an Ëmwelt
verstoen



Wëssen, wou eis
Liewensmëttel
hierkommen



Zesummen op Traditiounen opbauen

D'Bank fir Bauer a Wënzer Familjen

Bei Investitiounen, Konstruktione oder Modernisatiounen kënn Dir op d'Banque Raiffeisen fir Är finanziell Ënnerstëtzung setzen.

Als eenzeg Genossenschaftsbank zu Lëtzebuerg, ënnerstëtze mir déi Betriber déi eis vertrauen.

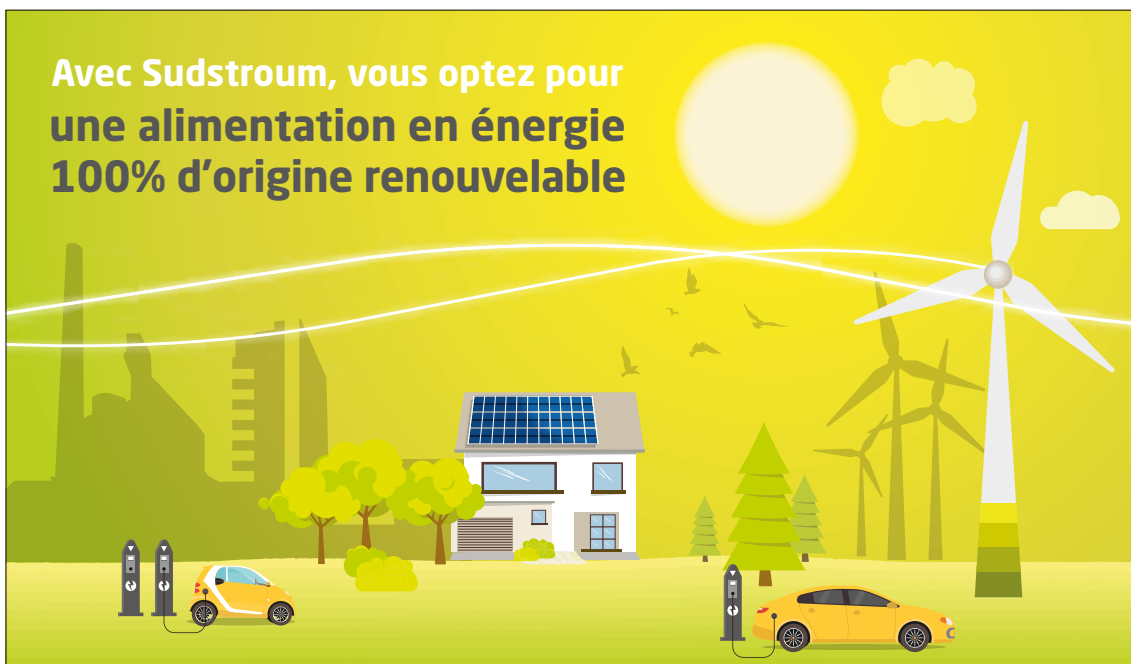
Eis Agrar-Beroder si fir Iech do :

Georges Gloesener
T (+352) 2450 4322
Georges.gloesener@raiffeisen.lu

Romain Hansen
T (+352) 2450 4321
Romain.hansen@raiffeisen.lu



Avec Sudstrom, vous optez pour
une alimentation en énergie
100% d'origine renouvelable



+352 26 783 787-686

backoffice@sudstrom.lu

sudstrom.lu

Dem

BIO-Bauer säi ganze Stolz

Merci



méi Infos op
plus d'infos
biowoch.lu

3. Editioun vun der BIO-Woch

D'Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l. seet alle Partner, Sponsoren an Acteure VILLMOOLS MERCI déi zum Erfolleg vun dëser Campagne bäigedroen hunn.

3^e édition de la BIO-Woch

La Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l. tient à remercier chaleureusement tous les partenaires, sponsors et acteurs qui ont contribué au succès de cette campagne.

**VEREENEGUNG
BIOLANDWIRTSCHAFT
LËTZEBUERG ASBL**



AVEC LE SOUTIEN DE: GRAND MÉCÈNE:



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

MÉCÈNE:



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Environnement, du Climat
et de la Biodiversité



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Santé
et de la Sécurité sociale

AMIS:



SUPPORTEURS:



DONATEURS:





Serge Fischer

Das Weinbauinstitut: Schon lange dabei, aber noch längst nicht ausgedient

L'Institut Viti-Vinicole : présent depuis longtemps,
mais loin d'avoir fait son temps

2025 feiert das „Institut Viti-Vinicole“ 100 Jahre. Der perfekte Anlass, um zusammen mit seinem Direktor Serge Fischer auf die Geschichte des Weinbauinstituts zurückzublicken, aber auch einen Blick in die Zukunft zu werfen.

En 2025, l'Institut Viti-Vinicole souffle ses 100 bougies. C'est l'occasion parfaite de revenir sur l'histoire de l'Institut avec son directeur Serge Fischer, mais également de se tourner vers l'avenir.

DE

Es ist Anlaufstelle, Verwaltung, Forschungslabor, Qualitäts-Prüfungsstelle, Weiterbildungszentrum und Bindeglied zugleich: Das „Institut Viti-Vinicole“, kurz IVV, trägt viele Hüte, denn in Remich versammeln sich sämtliche Themen, die mit Weinbau zu tun haben. 1925 gegründet, feiert das Institut dieses Jahr 100 Jahre, doch seine Ursprünge gehen viel weiter zurück. Bereits 1907, als ein neuer Schädling seinen Weg aus Amerika nach Europa und somit auch nach Luxemburg fand, wurde der Grundstein fürs IVV gelegt. Die Reblaus – das Grauen der damaligen Winzer – naschte sich durch die Wurzeln der hiesigen Reben, widerstand Pestiziden und ließ die Stöcke an der Mosel langsam absterben. Die Luxemburger Weinbauregion stand vor ihrer bislang größten Herausforderung.

Von der Bekämpfung der Reblaus zur Modernisierung

Die Lösung fand man im sogenannten Pfropfen, einer Technik, bei der edle Rebsorten (Edelreiser) auf resistente Wurzelstöcke gesetzt werden, um die Pflanze vor Schädlingen zu schützen. Mit der finanziellen Hilfe vom Staat schafften es die Winzer so, die Weinbaugebiete in Luxemburg zu retten, mit Eintritt einer neuen Ära entstand aber auch das Bedürfnis nach einer Anlaufstelle, die bei künftigen Krisen unterstützen könnte. Ein Weltkrieg, ein Ende der Zollunion mit Deutschland und eine neue Wirtschaftsunion mit Belgien später, war die erste Weinbaustation Luxemburgs 1925 also geboren. Hierfür wurde die bereits 1908 gegründete Pfropfstation um eine Weinbau-Winterschule erweitert und die „Riefschoul“ zur Verwaltung für weinbezogene Themen.

Das strategische Labor des Weinbaus

Auch heute noch erfüllt das 1976 neu strukturierte und in IVV umgetaufte Institut seine ursprüngliche Mission – sprich Winzern in ihren Belangen mit Rat und Tat zur Seite zu stehen –, diese hat sich jedoch um etliche Aufgaben erweitert.

„An unseren Orientierungen hat sich nur wenig geändert, aber unser Einsatzbereich wurde durch Reformen und Gesetzgebungen immer größer“, erklärt Institutsleiter Serge Fischer.

Das IVV stellt die Verbindung zum Staat und den zuständigen Verwaltungen dar, gleichzeitig fungiert es aber auch als Qualitätsprüfer für die „Appellation d’origine protégée

Moselle Luxembourgeoise“ und kontrolliert die Produkte aus der Region. Zwei wichtige Bereiche sind dabei die Beratung und Ausbildung, denn Klimawandel, internationale Richtlinien und Globalisierung stellen den Sektor stetig vor neue Herausforderungen.

„Wir betreuen die Akteure des Weinbaus ganz aktiv in allen Bereichen und versuchen, den Überblick zu behalten, um unsere Betriebe so gut es geht zu orientieren.“

Serge Fischer

Dabei gehe es nicht nur darum, Änderungen in der Gesetzgebung in die Praxis umzusetzen und zusammen mit nationalen Partnern modernisierte Verfahren zu ermitteln, sondern



© Photo : Gilles Kayser

auch die Trends auf dem Markt im Auge zu behalten, um den Sektor so bestmöglich durch Veränderungen hindurch zu begleiten. Welche Tendenzen gibt es beim Weinkonsum? Was sind die neuesten Rebsorten? Und wie steht es mit dem Arbeitsrecht? Auf all diese Fragen versucht das IVV eine Antwort zu geben.

Eine Branche im Wandel – gestützt für neue Herausforderungen

Seit 2017 ist das Weinbauinstitut ebenfalls verantwortlich für die Vermarktung von Luxemburger Weinen im In- und Ausland, denn Ziel ist es, die Moselregion des Großherzogtums mit ihren Produkten als Ganzes zu bewerben. In Remich wird also gekostet, getestet, beraten und geschult, so ist es auch kaum verwunderlich, dass aus den ursprünglichen drei Angestellten heute ein breit aufgestelltes Team von insgesamt 36 Mitarbeitern geworden ist, zu denen Fischer selbst seit 25 Jahren gehört.

„Bei uns arbeiten Laboranten, Ingenieure, Informatiker, Agronomen, Putzkräfte, Önologen“, sagt der Direktor, der das IVV als großes Zahnrad beschreibt, das an vielen Stellen im Sektor eingreift und sich immer wieder an die Anforderungen des Marktes anpasst.

Für die kommenden 100 Jahre sieht Serge Fischer dabei klare Leitlinien. Man wolle neue Pisten im Bereich der Technologie testen, um sich für Klimawandel und zunehmende Schäden durch invasive Arten zu wappnen, im Obstbau aktiv werden und umweltschonendere Alternativen finden, etwa im Bereich der Pflanzenschutzmittel und Photovoltaik.

Denn egal ob Rentenfragen, Etiketten-Infos oder Export: Die primäre Aufgabe des Weinbauinstituts liegt auch nach 100 Jahren noch immer darin, Luxemburgs Winzern und Weinproduzenten Hilfestellungen zu bieten, damit der Sektor des Großherzogtums sich auch weiterhin auf dem internationalen Markt positionieren kann.



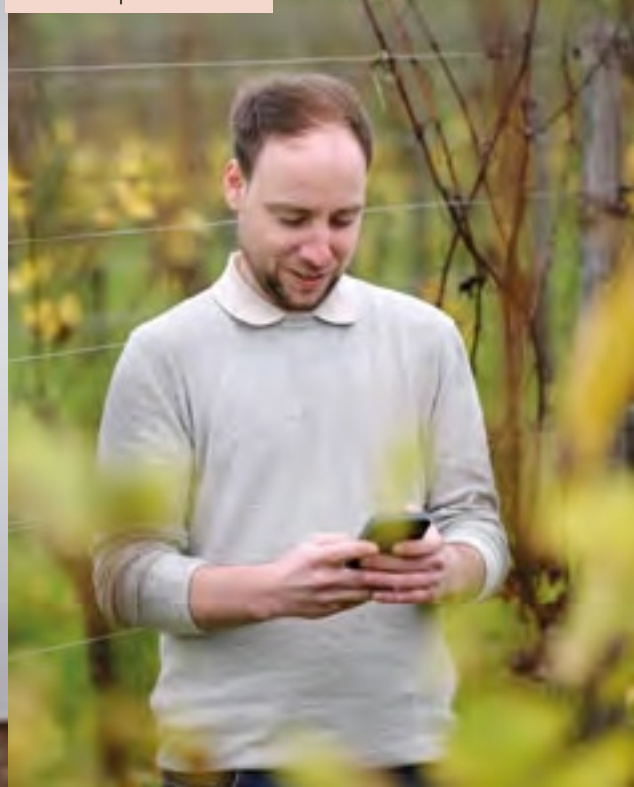
Joëlle Koch

© Photo : Gilles Kayser

Paul Thill



Christopher Simon





L'équipe du laboratoire: Heidi Litjens, Joëlle Koch, Lynn Gilbertz (non présente), Jeff Lafleur, Christophe Bertrand

FR

À la fois point de contact, laboratoire de recherche, organisme de contrôle qualité, centre de formation continue et passerelle, l'Institut Viti-Vinicole, IVV en abrégé, a plusieurs casquettes. En effet, tous les domaines ayant un lien avec la viticulture sont regroupés à Remich. Créé en 1925, l'Institut fête cette année ses 100 ans, mais ses origines sont bien plus anciennes. La première pierre fut déjà posée en 1907, lorsqu'un nouveau nuisible venu d'Amérique arriva en Europe et donc au Luxembourg. Le phylloxéra, un cauchemar pour les anciens vignerons, grignotait les racines des vignes locales, résistait aux pesticides et faisait lentement dépérir les ceps de la Moselle. La région viticole luxembourgeoise se retrouva face au plus grand défi qu'elle ait connu jusqu'alors.

De la lutte contre le phylloxéra à la modernisation

La solution fut trouvée avec la technique dite de la greffe. Avec cette technique, les cépages nobles (le « greffon ») sont greffés sur des pieds de vigne résistants afin de protéger la plante contre les nuisibles. Grâce à l'aide financière de l'État, les vignerons sont ainsi parvenus à sauver la région viticole du Luxembourg. Mais avec l'apparition d'une nouvelle ère, le besoin d'un point de contact capable d'apporter du soutien pour les crises

à venir s'est fait sentir. Une guerre mondiale, la fin de l'union douanière avec l'Allemagne et, plus tard, une nouvelle union économique avec la Belgique, la première station viticole du Luxembourg est ainsi née en 1925. Pour ce faire, la station de greffage déjà créée en 1908 a été agrandie pour accueillir une école d'hiver dédiée à la viticulture et la « Riefschoul » a été transformée en centre administratif consacré aux thématiques liées au vin.

Le laboratoire stratégique du vignoble

Aujourd'hui encore, l'Institut restructuré en 1976 et rebaptisé IVV remplit sa mission première, à savoir apporter tout l'appui nécessaire aux vignerons. Cette mission s'est néanmoins enrichie d'un grand nombre de tâches.

« Nos orientations n'ont pour ainsi dire pas changé, mais notre domaine d'application n'a cessé de grandir par le biais de réformes et de la législation », explique Serge Fischer, directeur de l'Institut.

L'IVV incarne le lien avec l'État et les administrations compétentes, tout en faisant également office de contrôleur qualité pour l'« Appellation d'origine protégée Moselle Luxembourgeoise » et en contrôlant les produits de la région. Deux domaines importants sont ici le conseil et la

formation, car le changement climatique, les directives internationales et la mondialisation contraignent constamment le secteur à de nouveaux défis.

« Nous accompagnons très activement les acteurs de la viticulture à tous les niveaux et essayons de garder une vue d'ensemble pour orienter nos entreprises le mieux possible. »

Serge Fischer

Il ne s'agit donc pas uniquement de convertir les changements de la législation dans la pratique et de déterminer des procédures modernisées avec les partenaires nationaux, mais également de garder un œil sur les tendances du marché afin d'accompagner au mieux le secteur à travers les changements. Quelles sont les tendances en matière de consommation de vin ? Quelles sont les nouvelles variétés de raisin ? Qu'en est-il du droit du travail ? L'IVV essaie de répondre à toutes ces questions.

Une filière soutenue face aux nouveaux défis

Depuis 2017, l'Institut Viti-Vinicole s'occupe également de la commercialisation des vins luxembourgeois dans le pays et à l'étranger. En effet, le but est de promouvoir la région de la Moselle luxembourgeoise et ses produits comme un ensemble. À Remich, on goûte, on

teste, on conseille et on forme. Il n'est donc pas étonnant que l'équipe d'abord constituée de trois employés se soit agrandie et compte aujourd'hui 36 collaborateurs de métiers très variés, et dont fait partie Serge Fischer depuis 25 ans.

« Des laborantins, des ingénieurs, des informaticiens, des agronomes, des agents de nettoyage, des œnologues travaillent chez nous », explique le directeur et décrit l'IVV comme une énorme roue d'engrenage intervenant à de nombreux niveaux dans le secteur et s'adaptant continuellement aux exigences du marché.

Pour les 100 prochaines années, Serge Fischer voit clairement des lignes directrices. Il souhaiterait tester de nouvelles pistes dans le domaine de la technologie afin de s'armer contre le changement climatique et les dégâts de plus en plus grands liés aux espèces invasives, devenir actif dans l'arboriculture fruitière et trouver des alternatives moins polluantes, notamment au niveau des produits phytosanitaires et du photovoltaïque.

Qu'il s'agisse de questions de retraite, d'infos sur les étiquettes ou d'exportation, au bout de 100 ans, la tâche première de l'Institut Viti-Vinicole consiste toujours à donner un coup de pouce aux vignerons et producteurs de vins luxembourgeois pour que le secteur du Grand-Duché puisse continuer à se positionner sur le marché international.

Source : IWV, Serge Fischer, Heidi Litjen, Paul Thill

Commission « Appellation d'Origine Protégée (AOP) Moselle Luxembourgeoise »





Non respect de vos droits ?

L'Union Luxembourgeoise des Consommateurs vous vient en aide

ULC nouvelle asbl

www.ulc.lu

**Pour toute demande de renseignements,
veuillez nous contacter s.v.p. par
téléphone 496022-1 ou courriel info@ulc.lu**

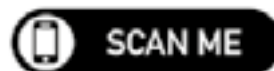
Heures d'ouverture des bureaux à Howald
de 8h00 à 12h00 et de 13h00 à 17h00
(uniquement sur rdv)

Permanences les lundis, mercredis et
vendredis de 12h00 à 13h00

Consultations par des avocats et conseillers fiscaux
sur rendez-vous uniquement

L'ULC vous défend par l'intermédiaire

- de son service contentieux et d'assistance juridique
- de consultations d'avocats
- de consultations et visites d'inspecteurs en bâtiment
- de consultations d'experts en matière fiscale
- de sa présence dans des commissions de règlement
extrajudiciaire de litiges:
 - Médiateur en assurances
 - Commission Luxembourgeoise des Litiges de Voyage (CLLV)



Scannez le QR-Code
pour visiter
notre site Internet.

Union Luxembourgeoise des Consommateurs

55, rue des Bruyères

Téléphone : 49 60 22 - 1

E-mail : info@ulc.lu

L-1274 Howald

Téléfax : 49 49 57

www.ulc.lu

[www.facebook.com/](https://www.facebook.com/UnionLuxembourgeoisedesConsommateurs)

UnionLuxembourgeoisedesConsommateurs





„Naïo“, der Feldroboter : Praktisch, aber noch in den Kinderschuhen

« Naïo », le robot agricole :
pratique, mais encore au stade des premiers pas

Ein Roboter, der autonom auf dem Feld fährt und sowohl Unkraut hacken, als auch Säen und Pflanzen übernimmt – klingt futuristisch, ist es aber nicht! Seit April wird auf dem Haff Muller-Lemmer ein solches Gerät getestet. Nach sechs Monaten zieht Jean-Claude Muller eine erste Bilanz.

Un robot capable de se déplacer de manière autonome dans les champs et d'assurer le désherbage mécanique, le semis et la plantation : cela semble futuriste, mais ce n'est pas le cas ! Depuis avril, un appareil de ce type est testé sur l'exploitation Muller-Lemmer. Après six mois, Jean-Claude Muller dresse un premier bilan.

DE

„Das Projekt hat riesiges Potenzial, denn der Roboter kann sicherlich eine Erleichterung für viele Betriebe sein, aber die Technik ist noch verbesserungsfähig, damit sie auch breit eingesetzt werden kann.“ Jean-Claude Mullers Fazit zum neuen Feldroboter „Naïo-Orio“ ist gespalten. Seit April testet der Luxemburger Landwirt das innovative Gerät im Gemüsebau, mit Fokus auf den Einsatz in Salatfeldern. Der Roboter, entwickelt und hergestellt von der Firma Naïo Technologies in Zusammenarbeit mit Wolff-Weyland, soll vor allem das mechanische Unkrautjäten erleichtern, denn hier gibt es viele Herausforderungen.

„Arbeitskräfte werden immer rarer und sind extrem teuer. Um diese zu ersetzen, könnten wir vermehrt Pestizide einsetzen, aber erstens sind immer weniger chemische Pflanzenschutzmittel erlaubt, und zweitens befinden wir uns in einem Wasserschutzgebiet, so dass wir als Betrieb eine gewisse Verantwortung tragen, damit das Grundwasser nicht verschmutzt wird.“

Jean-Claude Muller

Der elektrisch angetriebene Geräteträger ist vielversprechend, denn er kann sowohl mit einer Hackmaschine, als auch mit Maschinen zum Säen und Pflanzen ausgestattet werden. Bei Muller-Lemmer wurde „Naïo“ getestet und wird aktuell ausgewertet, um mit dem Feedback vom Feld die Technik zu verbessern.

Getragen vom „Lëtzebuurger Landesuebstbauveräin“ und finanziert vom Landwirtschaftsministerium, ist das Projekt laut Muller zukunftsweisend, auch wenn sich immer noch die ein oder andere Schwierigkeit auftut. Damit der Feldroboter nämlich überhaupt eingesetzt werden kann, muss das Gemüse zentimetergenau gepflanzt sein, da sonst die integrierte Kamera und RTK-Technologie („Real-Time Kinematic“), welche mit exakten GPS-Daten arbeitet, nicht funktioniert. „Wir mussten die Einstellungen also mehrfach anpassen und verfeinern, ehe wir loslegen konnten“, so Muller.

Innovative Technik mit Hürden

Nach zweimonatigem Tüfteln dann die nächste Challenge: die Erkennung des Gemüses, denn während grüne Salatsorten, Sellerie, Kohlrabi und Kohl kein Problem darstellen, wird es bei rötlichen Sorten kniffliger – Stichwort „Error“. Nach weiteren Veränderungen der Einstellungen schließlich der Lichtblick: der Feldroboter fährt! Das Resultat ist zwar sichtbar, Muller ist aber weiterhin realistisch: „Auch nach zwei Durchläufen bleibt meist noch Unkraut übrig, das dann per Hand entfernt werden muss. Die Hack-Technik des Roboters ist leider also noch nicht performant genug.“ Für den Gemüsebauer ist klar: Durch Automatisierung lässt sich aktuell zwar ein Fahrer ersetzen, komplett ohne „Manpower“ geht es auf dem Feld aber noch nicht. „Die Grundidee ist gut, nun ist es eine Frage des Feintunings“, meint der Landwirt.

Feintuning statt Revolution

„Naïo“ kann neben Unkrauthacken nämlich auch pflanzen, zum Beispiel Zwiebeln, wie es von Muller getestet wurde. Hier stellt jedoch die Geschwindigkeit der Maschinerie einen Nachteil gegenüber herkömmlichen Pflanztechniken dar, denn der Roboter fährt

Jean-Claude Muller





mit maximal fünf Kilometer pro Stunde und ist somit relativ langsam. Auch müsste die Gesetzgebung angepasst werden, sollten in Zukunft ähnliche Roboter in der Luxemburger Landwirtschaft zum Einsatz kommen, denn der vorgegebene Sicherheitsperimeter um die bearbeitete Fläche herum ist einschränkend, vor allem auf kleinen Feldern.

Muller glaubt jedoch weiterhin an die Möglichkeiten, die sich durch die neue Technologie ergeben könnten und will das Projekt auch ein zweites Jahr lang testen, um mit seinem Input hoffentlich bald eine Lösung zu bieten für ein Problem, das alle Gemüsebauer gleichsam beschäftigt.

FR

« Le projet a un énorme potentiel, car le robot pourra certainement représenter un soulagement pour de nombreuses exploitations. Mais la technologie doit encore être améliorée pour pouvoir être utilisée plus largement. » Le bilan de Jean-Claude Muller concernant le nouveau robot agricole « Naïo-Orio » est mitigé. Depuis avril, l'agriculteur luxembourgeois teste cet appareil innovant en cultures légumières, avec un focus particulier sur les champs de salades.

Le robot, développé et fabriqué par la société Naïo Technologies en collaboration avec Wolff-Weyland, vise principalement à faciliter le



désherbage mécanique – une tâche qui pose de nombreux défis.

« La main-d'œuvre se fait de plus en plus rare et est extrêmement coûteuse. Pour la remplacer, nous pourrions utiliser davantage de pesticides. Mais, premièrement, de moins en moins de produits phytosanitaires sont autorisés; deuxièmement, nous nous trouvons dans une zone de protection de l'eau, ce qui implique pour l'exploitation une certaine responsabilité afin d'éviter la pollution de la nappe phréatique. »

Jean-Claude Muller

Innovations technologiques et obstacles

Le porte-outils électrique est prometteur, car il peut être équipé aussi bien d'outils de désherbage que de semoirs et de planteuses. Chez Muller-Lemmer, « Naïo » est actuellement testé et évalué afin d'améliorer la technologie grâce aux retours du terrain. Porté par le « Lëtzebuerger Landesuebstbauveräin » et financé par le ministère de l'Agriculture, le projet est considéré comme tourné vers l'avenir, même s'il reste encore quelques difficultés.

Pour que le robot puisse fonctionner correctement, les légumes doivent être plantés au centimètre près; sans cela, la caméra intégrée et la technologie RTK (« Real-Time Kinematic »), reposant sur des données GPS très précises, ne peuvent pas opérer. « Nous avons donc dû ajuster et affiner les réglages à plusieurs reprises avant de pouvoir commencer », explique Muller.

Après deux mois de réglages, un autre défi s'est présenté : la reconnaissance des légumes. Si les variétés de salades vertes, le céleri, le chou-rave et le chou ne posent aucun problème, les variétés de couleur rouge deviennent plus complexes – d'où l'apparition d'« erreurs ». Après d'autres ajustements techniques, leur d'espoir : le robot avance ! Les résultats sont visibles, mais Muller reste réaliste : « Même après deux passages, il reste souvent des mauvaises herbes, qui doivent ensuite être retirées à la main. La technologie de désherbage du robot n'est donc pas encore



Martine Hansen & Christian Hahn

assez performante. » Pour le maraîcher, une chose est claire : l'automatisation permet de remplacer un conducteur, mais le travail ne peut pas encore se passer entièrement de main-d'œuvre humaine sur le terrain. « L'idée de base est bonne; il reste maintenant à la peaufiner », estime-t-il.

Optimisation plutôt que révolution

Outre le désherbage, « Naïo » peut également planter – par exemple des oignons, comme l'a testé Muller. Toutefois, la vitesse de déplacement constitue un désavantage par rapport aux techniques de plantation traditionnelles, car le robot roule au maximum à cinq kilomètres par heure, ce qui reste relativement lent. Par ailleurs, la législation devrait être adaptée si des robots similaires devaient être utilisés à l'avenir en agriculture luxembourgeoise, car le périmètre de sécurité imposé autour de la surface travaillée est contraignant, surtout sur de petites parcelles.

Muller continue néanmoins de croire au potentiel offert par cette nouvelle technologie et souhaite poursuivre le projet une deuxième année, dans l'espoir qu'avec son retour d'expérience, une solution pourra bientôt être trouvée à un problème qui touche l'ensemble des maraîchers.



Déierenimport tëscht gutt gemengtem Gest an haarder Realitéit

L'importation d'animaux, entre bonne intention et dure réalité

Et fänkt heiansdo mat engem léiwen, treie Bléck un. Een Hond mat groussen, trauregen Aen, eng heemeleg Kaz beim Hotel an der Vakanz, eng spontan Entschiedung: „Ech huelen se mat heem!“ Dës einfach Decisioun kann awer méi Konsequenzen hunn, wéi ee mengt. De Wonsch, engem Déier ee bessert Liewen ze schenken, gött séier zu engem Balanceakt tëscht Verantwortung, Gesetz a Gesondheet.

Tout commence parfois par un regard – celui d'un chien aux yeux tristes, d'un chat blotti contre un mur d'hôtel, quelque part sous le soleil. Et puis, cette impulsion : « Je le ramène chez moi ! » Un geste tendre, presque naturel, mais qui peut entraîner bien plus de conséquences qu'on ne l'imagine. Ce désir d'offrir une vie meilleure à un animal se transforme vite en un fragile exercice d'équilibre, entre compassion, législation et santé publique.

LU

D'Dr. Malou Grasges, Veterinärin a Chef de service beim Poste de contrôle frontalier vun der „Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire“ (ALVA), kennt esou Geschichten nëmmen ze gutt: „D'EU huet eng kloer Politik: Alles, wat aus engem Drëttland agefouert gëtt – lieweg Déieren, Déiereproduiten, Planzen, lessen –, gëtt um éischten Agangspunkt kontrolléiert. Zu Lëtzebuerg ass dat de Flughafen.“

All d'Déieren, déi mam Camion oder mam Schëff ukommen, gi scho viru Lëtzebuerg kontrolléiert – zu Calais, Rotterdam oder Antwerpen. „Mee wat hei um Findel ukënnt, gesi mir. An dat geschitt an Echtzäit iwwert d'Plattform 'TRACES NT' – eng Zesummeschaltung vun den Autoritéiten an der ganzer EU“, erkläert d'Dr. Grasges.

Kontrollpunkt Lëtzebuerg: D'Grenz als Schutzbarriär

An hei trifft Globaliséierung op Wëssenschaft. „Mir kontrolléieren alles, wat eng sanitär Gefor duerstelle kéint – fir d'Déieren, d'Planzen, d'Ëmwelt an de Mënsch.“ D'Reegelen dofir si kloer, och wann se heiansdo komplizéiert kléngen. All Hond, Kaz oder Frettchen, dat aus engem Drëttland erakënnt, muss e Mikrochip hunn, géint Tollwut geimpft sinn, an den Impfdatum muss laang genuch zréckleien: Dräi Wochen no der Impfung dierf d'Déier eréischt reesen. Zousätzlech schreift d'Reglement vir, datt d'Déier an den 48 Stonne virum Depart vun engem offizielle Veterinär ënnersicht gëtt an e Gesondheitszertifikat ausgestallt kritt.

Fir Länner, wou d'Tollwut nach méi verbreet a manner kontrolléiert ass, kënn eng zousätzlech Etapp dobäi: eng Blutanalys, déi weist, ob d'Déier genuch Ofwirstoffer huet. „Déi Analys dierf fréistens ee Mount no der Impfung gemaach ginn. Duerno, wann d'Resultat gutt ass, muss een dräi Méint waarden,“ seet d'Dr. Grasges. „Dat heescht, wann een haut impft, kann dat Déier eréischt a véier Méint reesen.“

Privat oder kommerziell?

Den Ënnerschied tëscht engem privaten an engem kommerziellen Transport spillt dobäi och eng wichteg Roll. Wie mat sengem eegenen Hond oder senger eegener Kaz reest, kann dat am Kader vun engem net-kommerziellen Transport maachen, wann ee selwer dobäi ass oder maximal fënnef Deeg virdrun oder

duerno reest. D'Douane kann dann um éischten Agangspunkt eng Kontroll maachen. Mat engem offizielle Gesondheitszertifikat aus dem Ursprungsland ginn et do awer normalerweis keng Problemer. Wien awer en Déier am Ausland „bestellt“, verschécken oder iwwer eng drëtt Persoun importéiere léisst, ënnerläit de Krittäre vum kommerziellen Handel – an do ginn et aner Kontrollen.

Och innerhalb vun der EU ginn et Reegelen, déi bei verschiddene Länner net esou streng sinn, mee d'Transit-Strecke spillen dobäi eng Roll. Lëtzebuerg erlaabt et z. B., e Welpen ouni Tollwutimpfung privat matzebréngen. Länner wéi Däitschland, Belsch, Frankräich oder Holland akzeptéieren keng Déieren ouni Tollwutimpfung, déi méi jonk si wéi 15 Wochen. Wien also en Hond aus Ungarn oder Éisträich matbréngt, deen nach ze jonk ass, kënn net duerch. Leider ginn et vill Leit, déi dat net wëssen.

„Mir hunn dacks Fäll vu Leit, déi an der Vakanz en Déier fannen a mengen, si géifen eppes Guddes maachen, wann se et mat heem huelen. Mee ouni Virbereedung kann esou eppes fir d'Déier eng méintelaang Quarantän bedeuten – oder am schlëmmste Fall Euthanasie.“

Dr. Malou Grasges

Tollwut: Eng onsiichtbar, awer déidlech Gefor

Dës streng Kontrolle sinn net vu Muttwëll. D'Dr. Malou Grasges erkläert: „Mir si streng, well d'Tollwut nach ëmmer existéiert. A se ass déidlech – fir Déieren a fir Mënschen.“ Laut Weltgesundheitsorganisatioun stierwen all Joer weltwäit ronn 60.000 Leit un dëser Krankheet.

Déi sanitär Kontroll um Flughafen ass also méi wéi eng Formalitéit. Se ass eng Barriär géint onsiichtbar Geforen. „Wann een Hond oder eng Kaz net déi richteg Pabeieren huet, da gi se saiséiert an a Quarantän gesat. Dat ass net fir d'Leit ze bestrofen, mee fir de Risiko ze minimiséieren“, erkläert si. D'Déieren dierfen an där Zäit net besicht ginn, bis kloer ass, ob se Ofwirstoffer hunn. Dat ass schwéier fir de Besëtzer, mee et geet em d'Sécherheet vun der Allgemengheet. An dëst gëllt net nëmme fir Déieren, déi fir d'éischt an d'EU areesen, mee och fir all Déier, dat an en Drëttland mat an d'Vakanz geet.

Vill Problemer entstinn deemno aus gudder Intentioun a schlechter Virbereedung. „Mir kréien all zwou Wochen Ufroen: „Ech hunn en Hond am Ausland fonnt. Wéi kréien ech en heem?“ erzielt d'Dr. Grasges. „Wann d'Leit am Virus bei eis uruffen, kënnen mir ee Wee fannen.“

Wat si awer ëmmer erëm gesäit, ass eppes, wat si d'„Amazon-Mentalitéit“ nennt. „Et ass wéi online bestellen. Een Hond gëtt iergendwou kaaft, geliwwert, a kee freet sech, wéi dat funktionéiert. Mee en Déier ass keen Objet.“ D'Reegele respektéieren heescht deemno och ee Liewe respektéieren.

D'Dr. Malou Grasges ënnersträicht och, datt d'Léisung net ass, d'Leit ze veronsécheren, mee se ze informéieren. „Mir si frou, wann d'Leit am Virus bei der ALVA uruffen oder eng Mail schécken. Dat Wichtigst ass, dass ee sech informéiert, éier een eppes mécht.“

D'„Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire“ (ALVA) huet am grouse Ganzen eng kloer Haltung beim Thema Adoptioun: Et ass besser, Déieren z'adoptéieren, déi schonn am Land sinn, amplaz se onkontrolléiert aus onbekannte Regiounen matzebréngen.



FR

La Dre Malou Grasges, vétérinaire et cheffe de service au poste de contrôle frontalier de l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA), connaît bien ce genre d'histoires. « L'Union européenne a une politique claire : tout ce qui entre depuis un pays tiers – animaux vivants, produits d'origine animale, plantes, denrées alimentaires – doit être contrôlé au premier point d'entrée. Au Luxembourg, c'est l'aéroport. »

Les animaux transportés par camion ou par bateau sont déjà contrôlés avant même d'arriver au Luxembourg – à Calais, Rotterdam ou Anvers. « En revanche, tout ce qui atterrit au Findel passe entre nos mains. Et tout cela se fait en temps réel via la plateforme 'TRACES NT', qui relie les autorités de toute l'Union européenne », explique la Dre Grasges.

Le poste frontalier, une barrière de protection

C'est ici que la mondialisation rencontre la science. « Nous contrôlons tout ce qui pourrait représenter un risque sanitaire – pour les animaux, les plantes, l'environnement ou les êtres humains. » Les règles sont précises, même si elles peuvent parfois paraître complexes. Tout chien, chat ou furet entrant dans l'Union depuis un pays tiers doit être muni d'une puce électronique, vacciné contre la rage, et le vaccin doit dater d'au moins trois semaines avant le départ. De plus, l'animal doit être examiné dans les 48 heures précédant le voyage par un vétérinaire officiel, qui délivre un certificat de santé.

Dans les pays où la rage est encore fréquente et moins bien maîtrisée, une étape supplémentaire s'ajoute : une analyse sanguine prouvant que l'animal possède un taux suffisant d'anticorps. « Cette prise de sang ne peut être effectuée qu'un mois après la vaccination. Si le résultat est bon, il faut encore patienter trois mois avant de voyager », précise la Dre Grasges. « Autrement dit, un animal vacciné aujourd'hui ne pourra voyager qu'au bout de quatre mois. »

Transport privé ou commercial ?

Voyager avec son propre chien ou son propre chat relève d'un transport non commercial, à condition que le propriétaire accompagne l'animal ou voyage dans les cinq jours précédant ou suivant son départ. Les douanes peuvent alors effectuer un contrôle au premier point d'entrée. Avec un certificat sanitaire officiel



délivré dans le pays d'origine, tout se passe généralement sans encombre. En revanche, lorsqu'un animal est « commandé » à l'étranger, expédié ou importé par l'intermédiaire d'une tierce personne, il est soumis aux critères du commerce animalier, et les contrôles deviennent bien plus stricts.

Même au sein de l'Union européenne, les règles varient selon les pays, et les itinéraires de transit jouent un rôle déterminant. Le Luxembourg autorise, par exemple, l'importation privée d'un chiot non vacciné contre la rage. Mais l'Allemagne, la Belgique, la France ou les Pays-Bas refusent tout animal non vacciné de moins de quinze semaines. Ainsi, un chien trop jeune venant de Hongrie ou d'Autriche ne pourra tout simplement pas passer la frontière. Malheureusement, beaucoup de gens ignorent encore ces contraintes.

« Nous voyons souvent des vacanciers ramener un animal trouvé sur la route, convaincus de faire une bonne action. Mais sans préparation, ce geste peut condamner l'animal à plusieurs mois de quarantaine – voire, dans le pire des cas, à l'euthanasie. »

Dre Malou Grasges

La rage : un danger invisible mais mortel

Ces contrôles sévères ne sont pas le fruit d'un excès de zèle. La Dre Malou Grasges l'explique :

« Nous sommes stricts parce que la rage existe toujours, et qu'elle reste mortelle – pour les animaux comme pour les humains. » Selon l'Organisation mondiale de la santé, près de 60 000 personnes meurent encore chaque année de cette maladie dans le monde.

Les contrôles sanitaires à l'aéroport sont donc bien plus qu'une formalité : ils constituent une véritable barrière contre les menaces invisibles. « Lorsqu'un chien ou un chat n'a pas les bons documents, il est saisi et placé en quarantaine. Ce n'est pas une punition, mais une mesure de prévention », précise-t-elle. Pendant cette période, les animaux ne peuvent être visités qu'une fois leur immunité confirmée. C'est une épreuve pour les propriétaires, mais une nécessité pour la sécurité collective. Et cette règle ne s'applique pas seulement aux animaux entrant pour la première fois dans l'Union européenne : elle concerne aussi ceux qui voyagent avec leurs maîtres vers des pays tiers.

De nombreux problèmes naissent ainsi d'une bonne intention mal préparée. « Toutes les deux semaines, quelqu'un nous appelle : J'ai trouvé un chien à l'étranger, comment le ramener ? », raconte la Dre Grasges. « Lorsque les gens nous contactent avant leur départ, nous pouvons toujours trouver une solution. »

Ce qu'elle observe souvent, c'est ce qu'elle appelle la « mentalité Amazon ». « C'est un peu comme une commande en ligne : on achète un chien quelque part, on le fait livrer, sans se demander comment cela fonctionne. Mais un animal n'est pas un objet. » Respecter les règles, c'est avant tout respecter la vie.

La Dre Grasges insiste enfin sur la pédagogie : « Le but n'est pas d'inquiéter les gens, mais de les informer. Nous sommes toujours heureux lorsque quelqu'un contacte l'ALVA avant de se lancer. L'essentiel, c'est de se renseigner avant d'agir. »



Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) défend une position claire : il vaut mieux adopter un animal déjà présent dans le pays plutôt que d'en importer sans contrôle depuis des régions inconnues.



Die Lebensmittelkette neu denken – vom Produkt bis auf den Teller

Repenser la chaîne alimentaire, du produit à l'assiette

Auf den ersten Blick deutete nichts darauf hin, dass Ben Weber lokaler Produzent werden würde. Als leidenschaftlicher ehemaliger Gastronom entschied er sich jedoch, seine Art, Menschen zu ernähren, neu zu gestalten und einen Weg einzuschlagen, der näher an der Natur und seinen Überzeugungen liegt.

À première vue, rien ne prédestinait Ben Weber à devenir producteur local. Ancien restaurateur passionné, il a pourtant choisi de réinventer sa manière de nourrir les gens, en s'engageant dans une voie plus proche de la terre et de ses convictions.

DE

In Haller, im Herzen der Region Müllerthal, gründete er gemeinsam mit seiner Ehefrau Alexandra Pancher in einem umgebauten ehemaligen Familienhof „La Bottega Gudde Kascht“ – einen Ort, an dem Lebensmittel wieder Bedeutung verliehen wird, indem jedes Produkt wertgeschätzt und nichts verschwendet wird.

Im Laufe zahlreicher Gespräche mit Akteuren der Region kristallisierte sich eine erste Idee heraus: die Marke „Ben Weber“ zu schaffen, gedacht als direkte Zusammenarbeit mit lokalen Landwirten und Produzenten. Ziel war es, ihnen eine ergänzende Lösung zu bieten, indem ihre Ernten – insbesondere Überschüsse oder nicht kalibrierte Produkte – zu länger haltbaren Esswaren verarbeitet werden. Dieses Modell ermöglicht nicht nur eine höhere Wertschöpfung der Produktion, sondern reduziert auch die Lebensmittelverschwendung deutlich.

„Wir wollen eine durchdachte Küche, kurze Wege, einen geselligen Ort, an dem Menschen zusammenkommen, an dem lokale und hausgemachte Produkte angeboten werden, während wir unseren Werten treu bleiben und ein Abenteuer weiterführen, das zu uns passt – im Einklang mit unseren Jahren in der Gastronomie. Unser Ziel ist einfach: das luxemburgische Produkt aufzuwerten.“

Ben Weber

Der Anti-Verschwendungs-Gedanke im Zentrum seines Handelns

Die Philosophie von Ben Weber fügt sich vollständig in die Leitlinien des Landwirtschaftsministeriums ein: kurze Lieferketten fördern und mit Pragmatismus, Lebensmittelverschwendung bekämpfen.

Auch wenn er selbst kein Landwirt ist, bezieht Ben Produkte aus lokalen Ernten und übernimmt überschüssige bzw. nicht verkaufte Waren von Partnerproduzenten, um sie weiterzuverarbeiten. Unregelmäßiges Obst und Gemüse, das in

Supermärkten aus optischen Gründen oft unverkäuflich ist, wird so zu kulinarischen Zubereitungen verarbeitet. Vor Ort werden diese Zutaten zu Suppen, vegetarischen Burgern, Quiches, Saucen, Säften und verzehrfertigen Salaten verarbeitet, die im Direktverkauf oder für Veranstaltungen angeboten werden. Nichts geht verloren: alles wird verarbeitet.

Als ausgebildeter Koch veredelt Ben die Rohstoffe. Jede Zubereitung soll den Reichtum des Terroirs widerspiegeln und dem Rhythmus der Jahreszeiten folgen. Hier entscheiden die Gemüse über das Menü – nicht umgekehrt. Durch „La Bottega Gudde Kascht“ bietet er zudem thematische, gastronomische Erlebnisse – die Chef's Table – die die kulinarische Identität Luxemburgs hervorheben.

Ein lokales und gemeinschaftliches Engagement

Über die Küchenarbeit hinaus stellt Ben Weber die gesamte Lebensmittelkette in Frage: wie und warum produziert wird, wie transformiert, wie verteilt wird – und vor allem, wie Produzent, Produkt und Verbraucher wieder miteinander verbunden werden können.

„La Bottega Gudde Kascht“ wird so zu einem Ort der Begegnung. Ben organisiert Workshops, um die Öffentlichkeit für Saisonalität und die Herausforderungen der Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren und zu zeigen, dass nachhaltige Ernährung mit Genuss und Kreativität einhergehen kann. Dieses Engagement denkt er auch kollektiv: Als Vizepräsident der „Möllerdaller Produzenten“ setzt er sich für eine bessere Wertschätzung der Arbeit der Produzenten im Müllerthal ein und fördert lokale Kooperationen.

Der von Alexandra Pancher geführte Lebensmittelladen setzt diesen Ansatz fort. „Wir möchten, dass die Menschen wieder Freude daran finden, anders einzukaufen“, erklärt sie. Bei diesem engagierten Paar ist jeder Schritt Ausdruck einer tiefen Kohärenz. Respekt für Ressourcen, Zusammenarbeit mit Produzenten, Transparenz – alles folgt einer solidarischen und nachhaltigen Vision für das Gebiet. „Wahrer Luxus bedeutet heute zu wissen, woher die Dinge kommen, und gemeinsam etwas Gutes daraus zu machen“, fasst Ben Weber zusammen.

FR

C'est à Haller, au cœur du Müllerthal, dans une ancienne ferme familiale réaménagée, qu'il a fondé avec son épouse Alexandra Pancher « La Bottega Gudde Kascht », un lieu où l'on remet du sens dans nos assiettes en valorisant chaque produit alimentaire, sans gaspillage.

Au fil de nombreux échanges avec les acteurs du territoire, une première évidence s'est imposée : créer la marque « Ben Weber », pensée comme une collaboration directe avec les agriculteurs et producteurs locaux. L'idée était de leur offrir une solution complémentaire en transformant leurs récoltes – notamment les surplus ou produits non calibrés – en préparations à plus longue durée de consommation. Ce modèle permet non seulement de valoriser davantage la production, mais aussi de réduire significativement le gaspillage.

« Nous voulons une cuisine raisonnée, un circuit court, un lieu convivial où les gens se retrouvent, où l'on propose des produits locaux et faits maison, tout en respectant nos valeurs et en poursuivant une aventure qui nous ressemble, dans la continuité de nos années en restauration. Notre ambition est simple : valoriser le produit luxembourgeois. »

Ben Weber

L'esprit antigaspi au cœur de sa démarche

La philosophie de Ben Weber s'inscrit pleinement dans les orientations défendues depuis plusieurs années par le ministère de l'Agriculture : privilégier le circuit court, être pragmatique et lutter contre le gaspillage alimentaire.

S'il ne travaille pas la terre comme un agriculteur, Ben sélectionne et transforme des produits issus des récoltes locales et des invendus de producteurs partenaires. Les fruits et légumes irréguliers, souvent invendables dans les supermarchés, sont ainsi valorisés dans des préparations culinaires.

Ils sont cuisinés sur place en soupes, burgers végétariens, quiches, sauces, jus et salades prêtes à consommer, proposés en vente directe ou pour des événements. Rien ne se perd : tout se transforme.

En conservant sa casquette de chef, Ben sublime la matière première. Chaque préparation est pensée pour refléter la richesse du terroir et suivre le rythme des saisons. Ici, ce sont les légumes qui décident du menu, pas l'inverse.

À travers « La Bottega Gudde Kascht », il propose également des expériences gastronomiques thématiques – les « Chef's Table » – qui mettent en lumière l'identité culinaire luxembourgeoise.

Un engagement local et collectif

Au-delà du travail en cuisine, Ben Weber questionne l'ensemble de la chaîne alimentaire : comment et pourquoi produire, comment transformer, comment distribuer, et surtout comment reconnecter producteur, produit et consommateur.

« La Bottega Gudde Kascht » devient ainsi un espace de rencontre. Ben y organise des ateliers pour sensibiliser le public à la saisonnalité, aux enjeux du gaspillage, et montrer qu'une alimentation durable peut rimer avec plaisir et créativité.

Il élargit cet engagement au collectif : en tant que vice-président des Mëllerdaller Produzenten, il milite pour une meilleure valorisation du travail des producteurs du Müllerthal et encourage les coopérations locales.

L'épicerie, gérée par Alexandra Pancher, prolonge cette approche. « Nous voulons que les gens retrouvent le plaisir de faire leurs courses autrement », explique-t-elle.

Chez ce couple engagé, chaque geste témoigne d'une cohérence profonde. Respect des ressources, travail main dans la main avec les producteurs, transparence : tout converge vers une vision solidaire et durable du territoire.

« Le vrai luxe, aujourd'hui, c'est de savoir d'où viennent les choses, et d'en faire quelque chose de bon, ensemble », résume Ben Weber.



Ein proaktiver Ansatz im Dienste der Lebensmittelkette

Die Ministerin für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau, Martine Hansen, führt in Zusammenarbeit mit ihren Verwaltungen eine Reihe von Vor-Ort-Besuchen bei Landwirten, Viehzüchtern, Gemüsebauern, Verarbeitungsbetrieben und Händlern im Großherzogtum durch.

Dieser Ansatz zielt darauf ab, gemeinsam mit den Akteuren der Branche die Bedürfnisse in Bezug auf die Aufwertung und Verarbeitung der luxemburgischen land- und lebensmittelwirtschaftlichen Produktion zu analysieren sowie Kooperations- und Verbesserungsmöglichkeiten entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu identifizieren.

In diesem Rahmen hat die Ministerin insbesondere beispielhafte Initiativen wie jene von Ben Weber besucht, um mögliche Synergien sowie Wege zur Stärkung der Resilienz und Wettbewerbsfähigkeit des Sektors zu finden.

Folgetreffen mit den beteiligten Akteuren und den zuständigen Verwaltungen sind geplant, um die Kontinuität der begonnenen Arbeit sicherzustellen und die identifizierten Lösungen voranzubringen.

Une démarche proactive au service de la filière agro-alimentaire

La Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, Martine Hansen, mène, en collaboration avec ses administrations, une série de visites de terrain auprès des agriculteurs, éleveurs, maraîchers, entreprises de transformation et distributeurs du Grand-Duché.

Cette démarche vise à analyser, avec les acteurs de la filière, les besoins en matière de valorisation et de transformation des productions agricoles et alimentaires luxembourgeoises, ainsi qu'à identifier des pistes de collaboration et d'amélioration tout au long de la chaîne alimentaire.

Dans ce cadre, la Ministre a notamment rencontré des initiatives exemplaires, telles que celle portée par Ben Weber, afin de chercher les synergies possibles et les moyens de renforcer la résilience et la compétitivité du secteur.

Des rencontres de suivi réunissant les acteurs impliqués et les administrations compétentes sont prévues, afin d'assurer la continuité du travail engagé et de faire avancer les solutions identifiées.



„Das Unsichtbare sichtbar machen“: Wenn Gärten ihre Spuren hinterlassen

« Rendre visible l'invisible » :
quand les jardins laissent leur empreinte

Am 18. und 19. Oktober ging ein für Luxemburg noch nie dagewesenes Abenteuer auf ein Ende. Die LUGA 2025 – Luxembourg Urban Garden, Luxemburgs erste Gartenschau, hatte für sechs Monate nicht nur die Hauptstadt, sondern auch die „Nordstad“ Ettelbrück in eine XXL-Freilichtausstellung verwandelt, bei der sich alles um Natur, Landwirtschaft, Nachhaltigkeit und Urbanismus drehte. Das Organisationsteam zieht eine erste Bilanz.

Les 18 et 19 octobre s'est achevée une aventure encore jamais vue au Luxembourg. La LUGA 2025 – Luxembourg Urban Garden, première exposition horticole du pays, a transformé pendant six mois non seulement la capitale, mais aussi la « Nordstad » Ettelbruck en une immense exposition à ciel ouvert consacrée à la nature, à l'agriculture, à la durabilité et à l'urbanisme. L'équipe organisatrice dresse un premier bilan.

DE

Die größte Challenge

Alle 15 Themen in eine Ausstellung zu packen – so, dass sie für die Besucher greifbar wurden und eine Geschichte erzählten, ohne bestehende Gartenschauen im Ausland zu kopieren.

Der Impact bei den Partnern

Die LUGA war ein echter Motor für viele Projekte, die bereits in der Pipeline waren, aber durch die Ausstellung einen konkreten Rahmen erhielten. So wurden in Ettelbrück Infrastrukturen verbessert, das Arboretum, das ursprünglich vom Lycée Technique Agricole aufgebaut wurde und jetzt vom Lycée technique d'Ettelbruck geführt wird, soll künftig geöffnet bleiben, die Online-Bibliothek von „Téi vum Séi“ besteht weiterhin und in Luxemburg-Stadt wurde die Fahrradbrücke schneller fertiggestellt als ursprünglich geplant. Jede Stadt wollte sich von ihrer schönsten Seite zeigen.

„Bei einer Ausstellung im öffentlichen Raum, die nicht umzäunt war, kann man keine Besucher zählen, aber es geht auch gar nicht darum, ob 500.000 oder zwei Millionen Personen die LUGA besucht haben, sondern darum, dass sich durch die Sensibilisierung die Mentalität der Leute geändert hat.“

Ann Muller, Generalkoordinatorin der LUGA

Der internationale Impact

Obwohl die LUGA nicht dafür ausgelegt war, über die Großregion hinaus Besucher anzulocken, war das Interesse im Ausland groß: Das Team wurde zu einer internationalen Unesco-Konferenz eingeladen, um das Pilotprojekt als Modell für andere Städte vorzustellen; die Humboldt-Universität zu Berlin war zu Besuch in Luxemburg, und die Universität Graz lud das Team ein, einen Vortrag zu halten, da sie mit ihren Studierenden eine GUGA planen.



Josiane Entringer

„Wir sind dankbar dafür, wie viele Partner aus dem Landwirtschaftssektor am Projekt beteiligt waren – von den Schülern des LTA bis hin zur Landwirtschaftskammer. Durch sie wurde die Landwirtschaft in ein komplett neues Licht gestellt.“

Josiane Entringer, aktuelle Präsidentin der LUGA



Die Resonanz der Besucher

Während anfangs viele fanden, es gebe wenig zu sehen, haben die Besucherinnen und Besucher – ebenso wie das Organisationsteam – im Laufe der Ausstellung mitgelernt. Im Mai sah noch nichts so aus wie im August: Mais, Blumen – alles musste wachsen und hat sich mit den Jahreszeiten entwickelt, ganz nach dem LUGA-Motto: „Unsichtbares sichtbar machen“. Es veränderte sich aber nicht nur die Natur, sondern auch die Einstellung der Besucher. Eine Ausstellung wie die LUGA hatte es in Luxemburg noch nie gegeben. Erst als die ersten Gärten angelegt waren, wurde klar, wie ein minimaler Eingriff einen Ort völlig transformieren kann. Für viele eröffnete die LUGA eine völlig neue Sicht auf die Stadt.

„In Ettelbrück lag unser größter Fokus auf den Schaupflanzungen – und sie waren auch der größte Erfolg, weil sie den Gedanken der LUGA perfekt widerspiegeln: dass sich alles stetig verändert.“

Danielle Goergen, Projektmanagerin der LUGA Nordstad

Die Zusammenarbeit mit den Partnern

Die LUGA wurde nicht allein vom 15-köpfigen Organisationsteam organisiert, sondern zusammen mit Verbündeten. Über 1.000 Partner, rund 1.500 Events organisiert – niemandem wurden die Türen verschlossen.

„Es gab keinen Vandalismus, keine einzige Blume wurde herausgerissen und kein einziger Garten zerstört. Allein dieser Respekt vor dem Gezeigten beweist doch, wie sehr die Besucher die Botschaft verstanden haben.“

Ann Muller

Ein Highlight des Organisationsteams

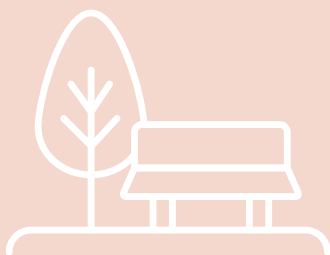
Das Closing Event in Ettelbrück. Beim „Bauerecortège“ und den Feierlichkeiten danach waren unzählige Menschen, die „Däichweisen“ waren voll. Dies hat gezeigt, dass die sechsmonatige Sensibilisierung Früchte getragen hat.

„Das Unsichtbare sichtbar machen“: Wenn Gärten ihre Spuren hinterlassen „Wir sind nur eine Gruppe von 15 Leuten, die die Ausstellung organisiert haben, aber andere müssen diese jetzt als Trittbrett nutzen, um nachhaltig etwas zu ändern.“

Ann Muller

Und jetzt?

Derzeit befindet sich die LUGA im Abbau, ganz im Sinne der Kreislaufwirtschaft. Das heißt: Nichts wird weggeworfen, Gärten werden an neuen Standorten wieder aufgebaut, Material wird weitergegeben. Die LUGA ist zwar beendet – die Ausstellung lebt jedoch weiter.



FR

Le plus grand défi

Intégrer les 15 thématiques au sein d'une seule exposition, de manière à les rendre compréhensibles pour le public et à raconter une histoire, sans pour autant copier les expositions horticoles existantes à l'étranger.

L'impact auprès des partenaires

La LUGA a donné un véritable élan à de nombreux projets déjà en préparation, mais qui ont trouvé, grâce à l'exposition, un cadre concret. Ainsi, des infrastructures ont été améliorées à Ettelbruck : l'arboretum, initialement créé par le Lycée Technique Agricole et désormais géré par le Lycée technique d'Ettelbruck, restera ouvert à l'avenir; la bibliothèque en ligne de Téli vum Séi demeure accessible et, à Luxembourgville, la passerelle cyclable a été achevée plus rapidement que prévu. Chaque ville souhaitait se montrer sous son plus beau jour.

« Pour une exposition dans l'espace public, non clôturée, il est impossible de compter les visiteurs. Mais l'enjeu n'était pas de savoir si 500 000 ou deux millions de personnes avaient visité la LUGA, mais de constater que la sensibilisation avait changé les mentalités. »

Ann Muller, Coordinatrice générale de la LUGA

L'impact international

Bien que la LUGA n'ait pas été pensée pour attirer des visiteurs au-delà de la Grande Région, l'intérêt à l'étranger a été considérable : l'équipe a été invitée à une conférence internationale de l'UNESCO afin de présenter ce projet pilote comme modèle pour d'autres villes; l'université Humboldt de Berlin s'est rendue au Luxembourg et l'université de Graz a convié l'équipe à donner une conférence, car elle prévoit d'organiser une GUGA avec ses étudiants.

Danielle Goergen



© Photo : Arabuk Antony
(Wort)

« Nous sommes reconnaissants du grand nombre de partenaires issus du secteur agricole impliqués dans le projet – des élèves du LTA jusqu'à la Chambre d'Agriculture. Grâce à eux, l'agriculture a été présentée sous un tout nouveau jour. »

Josiane Entringer, Présidente actuelle de la LUGA

Ann Muller



© Photo : Fernand Arend

La réaction des visiteurs

Alors qu'au début, nombre de personnes estimaient qu'il y avait peu de choses à voir, les visiteurs – au même titre que l'équipe organisatrice – ont appris au fil de l'exposition. En mai, rien ne ressemblait encore à ce qui se voyait en août : le maïs, les fleurs – tout devait d'abord pousser et évoluer avec les saisons, suivant la devise de la LUGA : « Rendre visible l'invisible ». Non seulement la nature a changé, mais aussi le regard du public. Une exposition comme la LUGA n'avait encore jamais eu lieu au Luxembourg. Ce n'est qu'une fois les premiers jardins installés que l'on a compris comment une intervention minimale pouvait métamorphoser un lieu. Pour beaucoup, la LUGA a offert une nouvelle lecture de la ville.

« À Ettelbruck, nous avons mis l'accent sur les plantations de démonstration – et ce furent aussi les plus grands succès, car elles reflétaient parfaitement l'esprit de la LUGA : tout évolue en permanence. »

Danielle Goergen, Chargée de projet LUGA Nordstad

La collaboration avec les partenaires

La LUGA n'a pas été organisée uniquement par l'équipe de 15 personnes, mais avec de nombreux alliés : plus de 1 000 partenaires, environ 1 500 événements – personne n'a été laissé de côté.

« Il n'y a eu aucun acte de vandalisme : pas une seule fleur arrachée, pas un jardin détruit. Ce simple respect pour ce qui était présenté prouve à quel point les visiteurs ont compris le message. »

Ann Muller

Un moment fort pour l'équipe organisatrice

La cérémonie de clôture à Ettelbruck. Lors du « Bauerecortège » et des festivités qui ont suivi, une foule impressionnante s'était rassemblée ; les « Däichwisen » étaient comblés. La sensibilisation menée pendant six mois a manifestement porté ses fruits.

« Nous ne sommes qu'un groupe de 15 personnes ayant organisé l'exposition. Il appartient désormais aux autres de saisir cette opportunité pour impulser des changements durables. »

Ann Muller

Et maintenant ?

La LUGA est actuellement en phase de démontage, conformément aux principes de l'économie circulaire : rien n'est jeté, les jardins sont réinstallés ailleurs, le matériel est redistribué. La LUGA est peut-être terminée, mais l'exposition, elle, continue de vivre.





IVLB – GROUPEMENT VU 60 PRODUZENTEN
VU BIO-FLEESCH ZU LËTZEBUERG

NATIERLECHE GENOSS, NATIERLECH E GENOSS.

BIO-FLEESCH
VU LËTZEBUERG



LABEL BIO MAUFEL

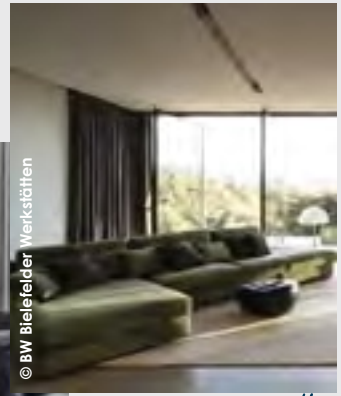
D'Fleesch staamt vun oekologesche Bauerebetriber aus ärer Region an erfëllt d'Normen a Bezuch op eng héich Qualitéit, Nohaltegkeet an am Aklang mat der Natur an am Respekt mat den Déieren.

Fir weider Informatiounen: info@biomaufel.lu

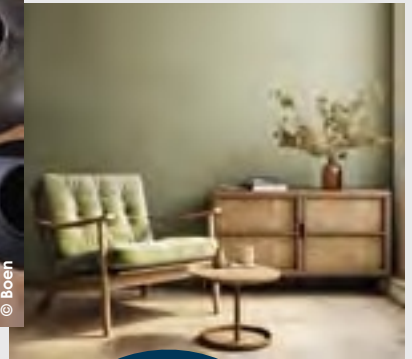
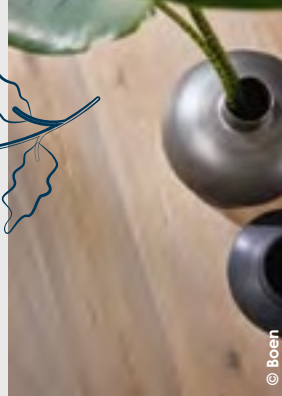
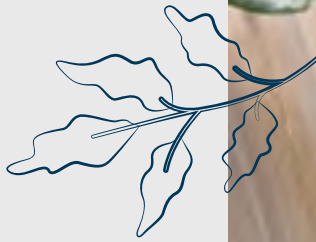
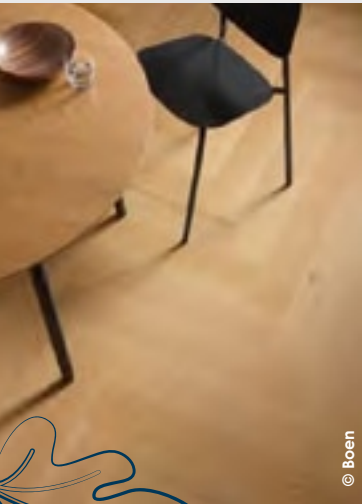


www.biomaufel.lu

Exklusive Pottermöbel von
BW Bielefelder Werkstätten



Handmade with passion



Herbst



*bis zum 31.12.2025

Die gemütliche Jahreszeit beginnt.

Natürlich wohnen -



Ihr Plan. Unser Know-how.



«mat zwee 'L' a mat zwee 'P' zu Jonglënster an op **Phillipps.lu**»

Malerarbeiten | Fassadenarbeiten | Wärmedämmung | Trockenbauarbeiten | Bodenbelagsarbeiten
Elektroinstallationen | Licht- & Spanndecken | Photovoltaik | Schreinerarbeiten | Fenster, Türen & Tore
Gardinen & Sonnenschutz | Garten- & Landschaftsarbeiten

Showroom | 7, rue de Godbrange L-6118 Junglinster | T. 42 64 95-1 |

DE

Was ist Direktvermarktung – und warum ist sie gut für uns?

Direktvermarktung bedeutet, dass Landwirtinnen und Landwirte ihre Produkte ohne Zwischenhändler direkt an die Verbraucher verkaufen – zum Beispiel auf dem Hof, auf dem Markt oder über Online-Plattformen wie www.regionalsaisonal.lu. Der Vorteil: Die Produkte sind frisch, transparent hergestellt und du weißt genau, wo sie herkommen. Gleichzeitig erhalten die Betriebe einen fairen Preis für ihre Arbeit. Für uns ist es eine Gelegenheit, Menschen kennenzulernen, die unsere Lebensmittel erzeugen, und mehr über ihre Arbeitsweise zu erfahren. Kurz gesagt: Direktvermarktung stärkt die regionale Wirtschaft und schafft Vertrauen zwischen Produzenten und Konsumenten.

FR

Qu'est-ce que la vente directe – et pourquoi est-elle intéressante ?

La vente directe signifie que les agricultrices et agriculteurs vendent leurs produits sans intermédiaires, directement aux consommateurs – par exemple à la ferme, sur les marchés ou via des plateformes en ligne comme www.regionalsaisonal.lu. L'avantage ? Des produits frais, une transparence totale sur l'origine et la garantie de soutenir les producteurs avec un revenu plus juste. C'est aussi l'occasion de rencontrer celles et ceux qui nous nourrissent et de mieux comprendre leur façon de travailler. En résumé, la vente directe renforce l'économie locale et crée un lien de confiance entre producteurs et consommateurs.

DE

Woran erkenne ich Produkte aus Luxemburg?

Produkte aus Luxemburg kannst du oft bereits auf den ersten Blick erkennen: Viele tragen ein nationales Herkunftszeichen, z. B. das Logo „Produit du terroir – Lëtzebuerger...“ oder „Bio LËTZEBUERG“ für ökologische Landwirtschaft. Auch im Supermarkt oder im Hofladen findest du Hinweise auf die Herkunft – etwa auf dem Etikett oder am Schild beim Produkt. Bei Fleisch, Milch, Gemüse oder Getreide lohnt es sich, auf den Produktionsort zu achten: Luxemburgische Betriebe legen großen Wert auf Qualität, kurze Wege und Transparenz. Auf www.regionalsaisonal.lu kannst du Produzenten nach Region oder Produktart finden!

FR

Comment reconnaître les produits du Luxembourg ?

Les produits du Luxembourg sont généralement faciles à identifier : beaucoup portent un label national d'origine, comme « Produit du terroir – Lëtzebuerger... » ou le label « Bio LËTZEBUERG » pour l'agriculture biologique. Dans les supermarchés et les magasins de ferme, l'étiquette ou la signalétique précise souvent le pays d'origine. Pour la viande, le lait, les légumes ou les céréales, vérifier le lieu de production permet de privilégier des filières locales, transparentes et plus durables. Sur www.regionalsaisonal.lu, tu peux découvrir les producteurs près de chez toi !



GUDD! - #17.2025
Mieux s'informer,
mieux consommer



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

Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la
Viticulture

1, rue de la Congrégation
L-1352 Luxembourg
info@ma.public.lu
www.agriculture.public.lu

ISSN 2535-843X

brain&more
agence en communication

GUDD! est édité et réalisé par
brain&more – agence en
communication
pour le compte du Ministère de
l'Agriculture, de l'Alimentation et
de la Viticulture.

www.brain.lu

**Direction artistique
et éditoriale**
Valerio D'Alimonte

**Direction stratégique et
administrative**
Laurent Mathékovitsch

Chef d'édition
Maryse Thein

Mise en page
Lisa Steven

Photographies
Gilles Kayser
PANCAKE! Photographie
Carole Theisen
Dan Thuy (cover 4)
ALVA, LUGA
Shutterstock (cover 1)

Régie publicitaire
brain&more – agence en
communication
(+352) 26 84 71 – 1
brain@brain.lu

Tous droits réservés
© brain&more S.A.





PAINS & TRADITION

le goût ... c'est tout !



TRADITION ET SAVOIR-FAIRE

NOS PAINS EN GASTRONOMIE: LE HAUT DE GAMME

- Les belles tables du pays
- Les belles épicereries, fromagers et traiteurs du pays

"Le pain est le premier signe visible d'une table de qualité"

NOUS SOMMES UNE BOULANGERIE RESPECTANT LES RÈGLES TRADITIONNELLES DU MÉTIER

- Matières premières sélectionnées
- Fermentations naturelles lentes
- Sans additifs ou cocktails enzymatiques.
Farine, eau, sel, levure ou levain c'est tout!
- Production non mécanisée ni blocage par le froid

"Le temps et l'eau sont notre secret de qualité"

NOTRE FILIÈRE BIO LUXEMBOURGEOISE

- Utilisation de blés 100% bio avec les producteurs luxembourgeois et le groupe BIOG
- Commercialisation de nos pains avec notre partenaire exclusif CACTUS

"Éthique et respect de la nature et des sols"

DES PAINS SAINS ET NATURELS QUI ONT DU GOÛT ET QUI SE CONSERVENT

- Indice glycémique bas
- Bonne digestibilité des pains

*"Le goût...
c'est tout"*



DÉCOUVRE NOTRE APPLICATION



DÉCOUVREZ NOTRE VIDÉO



Follow | Like | Share



pains-tradition.com



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