

FRO DE BAUER: 10 Joer Landwirtschaft fir unzepaken

GUDO!

#18

Mieux s'informer, mieux consommer

Kiki Ricki
Seite 29

Produit du terroir Lëtzebuerg
30 ans d'excellence, un nouveau visage



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



AKTIOUN

GIELT BAND

HEI DIERFT DIR PLÉCKEN!

D'“Gielt Band” ass eng Aktioun vum Ministère fir Landwirtschaft, Ernährung a Wäibau.
Ass een Uebstbam mat engem giele Band markéiert, dann ass d'Plécke fir den eegene Bedarf erlaabt, jo esouguer erwünscht. An dat gratis.
Zil ass et, vun deene villen ongenotzten Uebstbeem ze profitéieren an sech ze zerwéieren.
Mir sinn Antigaspi an Dir? Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung!



Zerwéiert Iech!



antigaspi.lu



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

Verbannen, zesammen

Renouer, ensemble

LU

Dës nei Editioun vu GUDD! ass eng Invitatioun, ronderëm eis ze kucken – an dat ze erkennen, wat ze oft am Schied bleift.

D'Lëtzebuerger Landwirtschaft ass iwwerall. Am Glas Mëllech moies fréi, am frësche Brout vun der Bäckerei ëm den Eck, am Wäin, dee mir a gudder Gesellschaft deelen. An awer ass d'Verbindung tëscht dem Feld an dem Teller no an no verluer gaangen. Dëse Lien erëm ze fannen, dat ass de Sënn vun dëser Editioun.

Fir d'Entwécklung vum Secteur ze begleeten, handelt de Ministère konkret, zesumme mat senger Partner: mat der Landwirtschaftskummer fir de Label „Produit du terroir Lëtzebuerg“ weiderzeentwéckelen an e Pilotprojet fir regenerativ Landwirtschaft ze lancéieren, mam Institut viti-vinicole fir de Kader fir Saisonsaarbechter ze vereinfachen, a mat der ALVA (Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire) fir ze garantéieren, datt d'Grillsaison e Genoss ouni Risiko bleift – Hygiène, Killketten, Réckverfollegbarkeet.

2026 ass och d'Internationaalt Joer vun de Fraen an der Landwirtschaft. De Ministère engagéiert sech aktiv dobäi, fir dat endlech siichtbar ze maachen, wat schonn ëmmer do war. Initiativen ewéi „Fro de Bauer“, d'Foire Agricole oder de Bauerenhaff an der Stad maachen de Rescht: Brécke schloen tëscht Konsumenten a Produzenten, tëscht Stad a Land, tëscht de Generatiounen.

Well eng Gesellschaft eng staark Landwirtschaft brauch, déi se versteet an hir vertraut.

Vill Spaass beim Liesen!

Martine Hansen

Ministesch fir Landwirtschaft, Ernährung a Wäibau



FR

Cette nouvelle édition de GUDD! est une invitation à regarder autour de nous – et à reconnaître ce qui, trop souvent, reste dans l'ombre.

L'agriculture luxembourgeoise est partout. Dans le verre de lait du matin, dans le pain frais de la boulangerie du coin, dans le vin que l'on partage en bonne compagnie. Et

pourtant, entre le champ et l'assiette, le lien s'est peu à peu distendu. Renouer ce lien, c'est le sens profond de ce numéro.

Pour accompagner les évolutions du secteur, le ministère agit concrètement, avec ses partenaires : avec la Chambre d'Agriculture pour faire évoluer le label « Produit du terroir Lëtzebuerg » et lancer un projet-pilote en agriculture régénératrice, avec l'Institut viti-vinicole pour simplifier le cadre des travailleurs saisonniers, avec l'ALVA (Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire) pour veiller à ce que la saison des barbecues reste un plaisir sans risque - hygiène, chaîne du froid, traçabilité.

2026 est aussi l'Année internationale des femmes dans l'agriculture. Le ministère s'y engage activement pour rendre enfin visible ce qui existe depuis toujours. Des initiatives comme « Fro de Bauer », la Foire Agricole ou le « Bauerenhaff an der Stad » font le reste : créer des ponts entre consommateurs et producteurs, entre ville et campagne, entre générations.

Parce qu'une société a besoin d'une agriculture forte qui la comprend et lui fait confiance.

Bonne lecture à toutes et à tous.

Martine Hansen

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

On ne choisit pas l'électricité
verte pour sa couleur.

Mais pour l'avenir.

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

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

PRODUITS DU TERROIR

6	Die besten Produkte aus Luxemburg auf unseren Tellern	Les meilleurs produits du Luxembourg dans nos assiettes
---	---	---

INITIATIVE ÉDUCATIVE

12	Happy Birthday „Fro de Bauer“: 10 Joer Landwirtschaft fir unzepaken	Joyeux anniversaire à «Fro de Bauer» : 10 ans d'agriculture à découvrir concrètement
----	---	--

L'OFFICE NATIONAL DU REMEMBREMENT

18	Anders, aber besser: wenn Parzellen zusammengelegt und neu zugeordnet werden	Différent, mais mieux : quand les parcelles sont regroupées et redistribuées
----	--	--

PRODUCTION AGRICOLE

22	Pilze aus Luxemburg: Zwei Betriebe, zwei Wege – und eine Kultur mit Zukunft	Des champignons du Luxembourg : deux exploitations, deux approches – et une culture d'avenir
----	---	--

VITICULTURE

26	Nei Wäerter am Glas: d'Domaines Vinsmoselle am Wandel	De nouvelles valeurs dans le verre : les Domaines Vinsmoselle en pleine évolution
----	---	---

KIKI RICKI

29	Wie früher ohne Kühlschrank	
----	-----------------------------	--

ANNÉE INTERNATIONALE DES FEMMES DANS L'AGRICULTURE

42	Die Vereinten Nationen setzen 2026 die Frauen in der Landwirtschaft in den Mittelpunkt	En 2026, les Nations Unies mettent l'accent sur les femmes dans l'agriculture
----	--	---

MONDE AGRICOLE

46	Bauernhaff an der Stad: eng Bréck tëscht zwou Welten	«Bauernhaff an der Stad» : un pont entre deux mondes
----	--	--

TRAVAIL SAISONNIER

50	Die Beschäftigung von Saisonarbeitern künftig vereinfacht	L'encadrement du travail saisonnier bientôt simplifié
----	---	---

MONDE AGRICOLE

54	Foire Agricole 2026: [re]connect – eng Invitatioun, erëm a Kontakt ze kommen	Foire Agricole 2026 : [re]connect – une invitation à renouer le contact
----	--	---

DÉVELOPPEMENT RURAL

58	Auf Wanderschaft im Wilden Westen von Luxemburg	En randonnée dans le Far West luxembourgeois
----	---	--

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

62	Grillen ohne Risiko: Die wichtigsten Regeln für den Sommer	Barbecue sans risque : les règles essentielles pour l'été
----	--	---

CONTACTS

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





Besuch von LL.KK.HH. dem Großherzog und der Großherzogin auf dem Hof Hueselt in Bartringen, in Anwesenheit von Ministerin Martine Hansen sowie Vertretern der Landwirtschaftskammer / Visite de LL.AA.RR. le Grand-Duc et la Grande-Duchesse à la ferme Hueselt à Bertrange, en présence de la Ministre Martine Hansen et de représentants de la Chambre d'Agriculture

Die besten Produkte aus Luxemburg auf unseren Tellern

Les meilleurs produits du Luxembourg dans nos assiettes

Das Label „Produit du terroir Lëtzebuerg“ steht für Qualität – und entwickelt sich weiter. Hinter diesen Veränderungen steht der klare Wille, lokale Exzellenz noch stärker hervorzuheben.

Garantie de qualité, le label « Produit du terroir Lëtzebuerg » évolue. Des changements motivés par la volonté forte de promouvoir l'excellence locale.

DE

Seit rund dreißig Jahren gilt das Label „Produit du terroir Lëtzebuerg“ als Referenz für hochwertige lokale Produkte aus Luxemburg. Dank strenger Lastenhefte sowie regelmäßiger Kontrollen von der Produktion bis zur Vermarktung vereint das Programm heute zahlreiche vertrauenswürdige Partner innerhalb der vertretenen Branchen. Dabei entwickelt sich das Label kontinuierlich weiter, um weiterhin die beste Qualität dessen anzubieten, was unsere Produzenten im Einklang mit der Natur hervorbringen.

Das Label wurde 1994 zunächst für Rindfleisch geschaffen. Ziel war es damals, Verbraucher transparent über die Rückverfolgbarkeit von Rindfleisch zu informieren – in einer Zeit, in der die sogenannte BSE-Krise große Verunsicherung auslöste. 1999 kamen zwei weitere Labels hinzu: „Produit du terroir – Lëtzebuurger Weess, Miel a Brout“ (Weizen, Mehl und Brot) sowie „Produit du terroir – Lëtzebuurger Gromperen“ (Kartoffeln), betont Paul Marceul, Direktor der Landwirtschaftskammer.

„Diese Labels stehen auch für agroökologische und nachhaltige Praktiken der Landwirte.“

Paul Marceul

Für jede Branche erstellt die Landwirtschaftskammer ein strenges Lastenheft: Dieses betrifft nicht nur Anbau- oder Zuchtmethoden, sondern ebenso die Verarbeitung und den Verkauf – also die gesamte Wertschöpfungskette des Produkts. Regelmäßige Kontrollen werden sowohl von der Landwirtschaftskammer als auch von externen Stellen durchgeführt – bei Landwirten, Produzenten und sogar im Handel.

Ein neues Erscheinungsbild

Das Label „Produit du terroir“ erscheint auf Etiketten, Verpackungen und online. Die neue visuelle Identität greift zentrale Elemente wie die Karte Luxemburgs auf.

„Wir wollten das Label ‚Produit du terroir Lëtzebuerg‘ modernisieren, denn die bisherigen Logos stammen noch aus der Zeit seiner Einführung vor rund dreißig Jahren.“

Das Label „Produit du terroir Lëtzebuerg“ in Zahlen

881 Rinderzüchter
124 Getreidebauern
9 Kartoffelproduzenten

Es wurde ein allgemeines Logo entwickelt, das für jede Branche individuell angepasst wurde. Jede Variante ist an ihrer Farbe und ihrem Piktogramm erkennbar. Die Textelemente wurden reduziert und der Fokus stärker auf die visuelle Erkennbarkeit gelegt – insbesondere angesichts des multikulturellen und mehrsprachigen Kontexts Luxemburgs.

„Die beste Wahl bleibt lokal. Der Kauf lokaler Produkte ist in vielerlei Hinsicht sinnvoll. So können wir frische, schmackhafte und sichere Produkte genießen. Die Nähe ermöglicht echte Kontrolle. Gleichzeitig unterstützen wir die Arbeit und das Engagement der Landwirtinnen und Landwirte, die einen anspruchsvollen und unverzichtbaren Beruf ausüben. Neben der Versorgung mit Lebensmitteln leisten sie viele weitere Dienste für Gesellschaft und Natur:

Wo findet man „Produits du terroir Lëtzebuerg“?

Die mit „Produit du terroir“ ausgezeichneten Produkte sind entweder direkt bei den Produzenten oder in Partnergeschäften (Bäckereien, Metzgereien, Geschäften) erhältlich. Sie werden außerdem in bestimmten Restaurants verwendet.

Die vollständige Liste finden Sie auf der Website produitduterroir.lu.



Sie beleben den ländlichen Raum, gestalten und pflegen Landschaften und pflanzen Bäume sowie Hecken, die die Biodiversität fördern.“

Die Qualitätsstandards für landwirtschaftliche Produkte sind in Luxemburg und in der Europäischen Union höher als in vielen Drittstaaten. Freihandelsabkommen mit Ländern anderer Kontinente, wie etwa Mercosur, „werden auch in Luxemburg streng kontrolliert, um zu vermeiden, dass ihre Lebensmittel Rückstände von Stoffen enthalten, die in der EU längst verboten sind.“

Weitere Entwicklungen geplant

Das Programm „Produit du terroir“ befindet sich im Wandel. Zwei neue Produktbereiche sollen geschaffen werden: einer für luxemburgischen Honig und ein weiterer für Milch und Milchprodukte.

Darüber hinaus haben die Landwirtschaftskammer und das Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau gemeinsam ein Pilotprojekt zur regenerativen Landwirtschaft gestartet. „Unsere Agraringenieure arbeiten gemeinsam mit den Moulins de Kleinbettingen und einem spezialisierten Beratungsbüro daran, innerhalb des Labels ‚Produit du terroir Lëtzebuerg – Céréales‘ eine neue Weizenbranche aus regenerativer Landwirtschaft aufzubauen.“

Regenerative Landwirtschaft umfasst verschiedene Praktiken, die darauf abzielen, die Gesundheit der Böden zu verbessern, Ökosysteme und Biodiversität zu stärken und gleichzeitig die Produktivität zu erhalten. „Diese Methoden helfen dabei, Bodenerosion zu bekämpfen, den Einsatz von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren, Kohlenstoff zu speichern und die Wasserspeicherung im Boden zu verbessern. Es handelt sich um ein anspruchsvolles, pragmatisches und wirkungsvolles System. Wir zählen auf die Unterstützung der Verbraucher“, betont Paul Marceul.

Diese Entwicklungen werden durch Arbeitsgruppen ermöglicht, die von der Landwirtschaftskammer geleitet werden und sich aus Agrarberatern sowie verschiedenen Akteuren der Wertschöpfungskette zusammensetzen: Landwirte, Verarbeiter und Händler. Dank ihrer praktischen Erfahrung können sie beurteilen, welche Anpassungen der Lastenhefte notwendig und realistisch umsetzbar sind.



Die Eigenschaften der Labels „Produit du terroir Lëtzebuerg“

Rindfleisch: Das Label „Produit du terroir Lëtzebuerg – Rëndfleeesch“ garantiert hochwertiges Rindfleisch zu 100 % aus Luxemburg. Die Züchter verpflichten sich zu gesunden Haltungspraktiken und zum Wohl ihrer Tiere, die natürlich gefüttert werden und einen Teil des Jahres auf der Weide verbringen. Von der Geburt des Tieres bis zur Verarbeitung des Fleisches werden alle Schritte dokumentiert und kontrolliert – bis hin zum Verkauf in der Metzgerei, wo das Fleisch gereift wird, damit Geschmack und Zartheit optimal sind.

Weizen, Mehl und Brot: Dieses Label garantiert Getreide von höchster Qualität. Es umfasst rund 2.000 Hektar Weichweizen und 120 Hektar Hartweizen. Die Landwirte verpflichten sich, keinen Klärschlamm auf ihren Feldern auszubringen und sämtliche landwirtschaftlichen Maßnahmen zu dokumentieren. Das Mehl wird von den Moulins de Kleinbettingen gemahlen, die Mitglied des Labels sind.

Kartoffeln: Sie gehören fest zur luxemburgischen Küchentradition. Die zertifizierten Kartoffeln werden nach strengen Regeln angebaut, mit einer an den Boden angepassten Düngung. Die Landwirte dokumentieren sämtliche Maßnahmen, um eine vollständige Rückverfolgbarkeit der Produktion zu gewährleisten. Nach der Ernte gelten strenge Qualitätskriterien: Der Anteil fehlerhafter Knollen darf maximal 7 % betragen.

FR

Le label « Produit du terroir Lëtzebuerg » est une référence d'excellence depuis une trentaine d'années pour les produits locaux luxembourgeois. Grâce à des cahiers des charges stricts, à des contrôles réguliers de la production à la commercialisation, ce programme compte aujourd'hui de nombreux partenaires de confiance dans les filières qu'il représente. Il poursuit son évolution afin de continuer à proposer la meilleure qualité de ce que nos producteurs ont à offrir, en harmonie avec la nature.

Le label a été créé en 1994 pour la viande bovine. Il avait alors pour objectif d'informer le consommateur en toute transparence sur la traçabilité de la viande de bœuf, dans un contexte où la maladie dite « de la vache folle » suscitait des inquiétudes. Ce premier label a été complété en 1999 par deux autres : « Produit du Terroir – Lëtzebuerger Weess, Miel à Brout » (blé, farine, pain) et « Produit du terroir – Lëtzebuerger Gromperen » (pommes de terre),

« Ces labels impliquent aussi des pratiques agroécologiques et vertueuses de la part des agriculteurs ».

Paul Marceul

Un cahier des charges strict est élaboré par la Chambre d'Agriculture par filière : outre les pratiques de culture ou d'élevage, il concerne aussi la transformation du produit et s'étend jusqu'à la vente, soit toute la chaîne de valeur

Le label « Produit du terroir Lëtzebuerg » en chiffres

881 éleveurs bovins

124 cultivateurs de céréales

9 cultivateurs de pommes de terre



Où trouver les « Produit du terroir Lëtzebuerg » ?

Les produits labellisés « Produit du terroir » sont disponibles soit directement chez les producteurs, soit dans des commerces partenaires (boulangeries, boucheries, magasins). Ils sont aussi utilisés dans certains restaurants.

Consultez la liste sur le site internet produitduterroir.lu.



du produit. Des contrôles sont régulièrement effectués par la Chambre d'Agriculture, ainsi que par des organismes externes, chez les éleveurs et producteurs, et jusque chez les commerçants.

Une nouvelle image

Le label « Produit du terroir » apparaît sur des étiquettes, des emballages, et en ligne. Sa nouvelle identité visuelle reprend des éléments fondateurs, tels que la carte du Luxembourg.

« Nous souhaitons rajeunir le label 'Produit du terroir Lëtzebuerg', dont les logos datent de sa création, il y a une trentaine d'années. »

Un logo général a été créé, décliné pour chaque filière, chacun étant reconnaissable à sa couleur et à son pictogramme. Les éléments textuels ont été allégés et l'accent a été mis sur le visuel afin d'être facilement reconnaissables et compte tenu du contexte multiculturel et donc plurilingue du Luxembourg.

« Le meilleur choix reste le local. L'achat de produits locaux est intelligent à plus d'un titre. On peut ainsi déguster des produits frais, savoureux et sûrs. La proximité permet un vrai contrôle. On soutient aussi les efforts et le dévouement des agricultrices et agriculteurs qui

exercent un métier exigeant et indispensable. En plus de nous nourrir, il ne faut pas oublier tous les services qu'ils rendent à la société et à la nature, comme animer les campagnes, façonner et entretenir les paysages, planter des arbres et des haies qui favorisent la biodiversité. »

Les standards de qualité des produits d'origine agricole sont plus élevés au Luxembourg ou dans l'Union européenne que dans les pays tiers. Or les accords de libre-échange conclus avec des pays d'autres continents, comme le Mercosur, « sont également strictement contrôlés au Luxembourg afin d'éviter que ses denrées alimentaires ne contiennent des résidus de substances interdites depuis longtemps dans l'UE. »

D'autres évolutions à venir

Le programme « Produit du terroir » est en pleine mutation. Deux nouvelles filières vont être créées : l'une pour le miel luxembourgeois et une autre pour le lait et les produits laitiers.

Par ailleurs, la Chambre d'Agriculture et le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture ont lancé conjointement un projet-pilote en matière d'agriculture régénératrice. « Nos ingénieurs agronomes travaillent avec les Moulins de Kleinbettingen et un cabinet expert sur le sujet pour lancer une filière de blé issu de l'agriculture régénératrice au sein du label 'Produit du Terroir Lëtzebuerg – Céréales'. L'agriculture régénératrice regroupe un ensemble de pratiques visant à améliorer la santé des sols, renforcer les écosystèmes et la biodiversité tout en maintenant la productivité. Les pratiques de l'agriculture régénératrice permettent de lutter contre l'érosion des sols, de réduire le volume des intrants tels que des engrais et produits phytosanitaires, de stocker du carbone, mais aussi d'assurer une meilleure rétention de l'eau. Il s'agit d'un système exigeant, pragmatique et à fort impact. Nous comptons sur les consommateurs pour le soutenir », insiste Paul Marceul.

Ces évolutions se concrétisent grâce au travail de commissions pilotées par la Chambre de l'Agriculture et composées des conseillers agronomes et des différentes parties-prenantes de la chaîne de valeur : les agriculteurs, ceux qui transforment les produits et ceux qui les vendent. Leur connaissance du terrain leur permet d'apporter une vision sur les évolutions nécessaires des cahiers des charges, ainsi que sur ce qui est réalisable.

Les caractéristiques des labels «Produit du terroir Lëtzebuerg»

Viande bovine : le label «Produit du terroir Lëtzebuerg – Rëndfleeisch» est la garantie d'une viande 100 % luxembourgeoise de grande qualité. Les éleveurs s'engagent sur des pratiques d'élevage saines et le bien-être de leurs bêtes, qui bénéficient d'une alimentation naturelle et paissent au grand air durant une partie de l'année. De la naissance de l'animal à la transformation de la viande, toutes les étapes sont « documentées et surveillées », jusqu'à la vente en boucherie où les bouchers font maturer la viande afin que leur saveur et leur tendreté soient optimales.

Blé, farine, pain : ce label assure que les céréales cultivées soient de la plus haute qualité. Cela représente environ 2 000 hectares de blé tendre et 120 hectares de blé dur. Le cultivateur s'engage à ce qu'aucune boue d'épuration ne soit épandue sur ses champs et que ses pratiques agricoles soient inscrites dans un registre. La farine est moulue par les Moulins de Kleinbettigen, adhérents du label.

Pomme de terre : elle s'inscrit dans la tradition culinaire luxembourgeoise ! Les pommes de terre labellisées sont cultivées selon des règles strictes, avec une fertilisation adaptée à la nature du sol. Les agriculteurs inscrivent toutes leurs mesures agricoles dans un registre afin de garantir une traçabilité complète de la production. Après la récolte, des critères de qualité exigeants s'appliquent, limitant les tubercules défectueux à 7 % maximum.





Betrieb Thilgen / Exploitation Thilgen

Happy Birthday „Fro de Bauer“: 10 Joer Landwirtschaft fir unzepaken

Joyeux anniversaire à « Fro de Bauer » :
10 ans d'agriculture à découvrir concrètement

Wou kënt eist lessen eigentlech hier? Vill Kanner wëssen haut ganz genau, wéi eng App funktionéiert – mee net, wéi vill Aarbecht hannert engem Glas Mëllech stécht. „Fro de Bauer“ mécht aus enger abstrakter Iddi eng konkret Erfahrung an hält si mat op de Bauerenhaff, wou d'Produktioun vun eise Liewensmëttel ufänkt.

D'ou vient réellement ce que nous mangeons ? Aujourd'hui, beaucoup d'enfants savent parfaitement comment fonctionne une application, mais ignorent tout du travail nécessaire à la production d'un simple verre de lait. « Fro de Bauer » transforme cette idée abstraite en expérience concrète en les emmenant à la ferme, là où commence la production de notre alimentation.



Fir de Cycle 4. 1. vum Schoulkauz Wëlwerwolz fänkt den Dag haut net am Klassesall un, mee am Stall. Um Limousin-Betrib Thilgen zu Konstern setzen d'Kanner am Krees, nach e bëssen zrëckhalend, mee mat ville Froen am Hannerkapp.

Haut geet et net ëm Theorie eleng, mee ëm dat, wat mir all Dag iessen – an ëm d'Aarbecht, déi hannendru stécht. „Wësst dir, wéi eng Limousin-Kou ausgesäit?“, freet d'Léiny Philippe, Bauerenhaffpädagogin um pädagogesche Bauerenhaff Um Kémel a Limousin-Betrib Thilgen zu Konstern. D'Kanner rëselen de Kapp a kuerz drop sti se mat Schëppen a Schosselen tëscht de Bauzen. E puer vun hinne ginn direkt op d'Déieren zou, anerer bleiwen nach e bëssen op Distanz. Mee de Virwëtz gewënnt. „Verschiddener schnësse richteg mat hinnen“, seet d'Léiny a laacht.

Genee hei setzt „Fro de Bauer“ un: net mat grouse Rieden, mee mat Erfahrung. Mat Bulli un de Schong an där einfacher, awer wichteger Fro: Wou kënnst eist lessen hier? Et geet ëm Respekt, Wäertschätzung an eng Basis, op där d'Kanner spéider hir eege Meenung bilden an iwwer Déierewuel, Präisser, Konsum oder Landwirtschaftspolitik matschwätze kënnen.

Zéng Joer Engagement fir méi Versteesdemech

2026 feiert „Fro de Bauer“ säin zéngte Gebuertsdag. De Projet ass 2016 aus der Initiative vun enger Ekip vu jonken, engagéierte Leit vun der Lëtzebuerger Landjugend a Jongbaueren a Jongbaueren entstanen, mat engem kloren Zil: dem negative Bild vun der Landwirtschaft mat Oppenheet entgéintzewierken – Froe beäntweren, Dieren opmaachen, Zesummenhäng erklären. „De Konsument muss erëm léieren, datt Leit hannert dem Bauerenhaff an dem Produkt stinn“, seet de Marc Jacobs, éischte President vum Projet.

Am Ufank war et eng benevole gedroen Aarbechtsgrupp mat engem Internetsite an éischten Infoaktiounen. 2018 koum mam LEADER eng nei Dynamik dobäi. Zanterhier geet et net méi nëmmen ëm Informatioun, mee ëm Erfahrung: Landwirtschaft soll am Schoulkontext erlieft ginn. D'Visioun bleift déi selwecht – kee Kand soll d'Primärschoul verloossen, ouni eemol op engem Bauerenhaff gewiescht ze sinn.

Mat der Ënnerstëtzung vum Landwirtschaftsministère ass de Projet säit 2020 staark gewuess: „Fro de Bauer“ huet aktuell 119 Klassen aus dem Cycle 4, déi matmaachen, an ass

ausserdeem op diverse Foiren an um Bauerenhaff an der Stad derbäi. D'Ekip ronderëm d'Camilya Berriri, d'Jessica Welter an d'Stéphanie Krischel schafft dobäi an dräi Etappen: als éischt kënnst de Projet zweemol an d'Klassesäll, ier am drëtten Trimester déi Erfahrung kënnst, déi bei ville Kanner am meeschten hänke bleift – d'Visitt um Bauerenhaff.

Eng Erfahrung, déi hänke bleift

Zu Konstern erkläert d'Léiny Philippe de Kanner, datt si Fleeschkéi züchten an datt net all Kou Mëllech gëtt. D'Kanner lauschten, kucken no a stellen éischt Froen. Da geet et bei d'Maschinen, bei de Fuddermëschwon a schlisslech bei d'Déieren.

Duerno geet et weider bei d'Geessen, d'Schof, d'Hénger an d'Inten. „Däerf ech d'Geess kussen?“, freet d'Lisi. „Jo, kloer“, seet d'Léiny a laacht. D'Lisi, 11 Joer, fënnt et gutt, „datt kee gezwonge gëtt eppes ze maachen, wat en net wëll“ – besonnesch well hatt selwer e bëssen Angscht virun Hénger huet. Dem Daniel, 12, hunn d'Kéi am beschte gefall, „well mer se gefiddert hunn“. An d'Sophie, 10, huet ee Fazit, deen hatt sengen Elteren direkt doheem matdeele wäert: „Ech wëll och eng Int!“.

Fir de Jubiläum huet „Fro de Bauer“ ënner anerem e Kalenner fir d'Schoulklasse gemaach, wou Mount fir Mount gewise gëtt, wat an der Landwirtschaft geschitt. D'Kanner gestalten och Konschtwierker aus Lëtzebuerger Liewensmëttelverpackungen an am Laf vum Joer soll deene Merci gesot ginn, déi de Projet droen: de Baueren, de Léierpersounen, de Kanner an all deene Leit, déi hir Diere fir dës Initiative opmaachen.

Zéng Joer méi spéit ass „Fro de Bauer“ méi grouss a méi siichtbar, mee de Message ass deen nämmechten: Landwirtschaft geet eis all eppes un! Well ouni déi, déi moies fréi opstinn, d'Véi fidderen, fleegen, sträichen an d'Uebst a Geméis plécken, bleift eisen Teller eidel.

www.frodebauer.lu



Umeldung fir d'Schouljoer 2026/2027 fir de Cycle 4/Inscription pour l'année scolaire 2026/2027 pour le Cycle 4 : fro@frodebauer.lu & www.letzfarm.lu

FR

Pour les élèves du Cycle 4. 1. de l'école fondamentale Wëlwerwolz, la journée ne débute pas aujourd'hui dans une salle de classe, mais dans une étable. À l'exploitation limousine Thilgen, à Consthum, les enfants sont assis en cercle, encore un peu réservés, mais déjà pleins de questions.

Aujourd'hui, il ne s'agit pas seulement de théorie, mais de ce que nous mangeons chaque jour – et du travail qui se cache derrière. « Savez-vous à quoi ressemble une vache limousine ? », demande Léiny Philippe, pédagogue agricole à la ferme pédagogique Um Kémel et à l'exploitation limousine Thilgen de Consthum. Les enfants secouent la tête et, quelques instants plus tard, les voilà munis de pelles et de gamelles au milieu des veaux. Certains s'approchent immédiatement des animaux, d'autres gardent encore leurs distances. Mais la curiosité l'emporte vite. « Certains les câlinent carrément », raconte Léiny en riant.

C'est précisément là que « Fro de Bauer » trouve tout son sens : non pas à travers de grands discours, mais par l'expérience. Avec de la boue sur les chaussures et cette question simple mais essentielle : d'où vient notre nourriture ? Il s'agit de respect, de valorisation et de créer une base permettant aux enfants de se forger plus tard leur propre opinion et de participer aux débats sur le bien-être animal, les prix, la consommation ou encore la politique agricole.

Dix ans d'engagement pour une meilleure compréhension

En 2026, « Fro de Bauer » fête son dixième anniversaire. Le projet est né en 2016 de l'initiative d'une équipe de jeunes engagés de la Jeunesse rurale et agricole, avec un objectif clair : lutter contre l'image négative de l'agriculture par l'ouverture et le dialogue – répondre aux questions, ouvrir les portes et expliquer les réalités du terrain. « Le consommateur doit réapprendre qu'il y a des personnes derrière chaque ferme et chaque produit », explique Marc Jacobs, premier président du projet.

Au départ, il s'agissait d'un groupe de travail bénévole disposant d'un site internet et organisant quelques premières actions d'information. En 2018, le programme LEADER a donné un nouvel élan au projet. Depuis, il ne s'agit plus seulement d'informer, mais de faire vivre l'agriculture dans le contexte scolaire. La

vision reste la même : aucun enfant ne devrait quitter l'école primaire sans avoir visité au moins une fois une ferme. Avec le soutien du ministère de l'Agriculture, le projet a fortement grandi depuis 2020 : « Fro de Bauer » compte actuellement 119 classes du Cycle 4 participantes et est également présent sur différentes foires ainsi qu'au « Bauerenhaff an der Stad ». L'équipe composée de Camilya Berriri, Jessica Welter et Stéphanie Krischel travaille en trois étapes : le projet arrive deux fois en classe avant d'aboutir, au troisième trimestre, à l'expérience qui marque le plus durablement les enfants – la visite de la ferme.

Une expérience qui marque les esprits

À Consthum, Léiny Philippe explique aux enfants qu'elle élève des bovins à viande et que toutes les vaches ne produisent pas du lait. Les enfants écoutent attentivement, observent et posent leurs premières questions. Puis vient le moment de découvrir les machines, le mélangeur d'aliments et enfin les animaux. La visite se poursuit ensuite auprès des chèvres, des moutons, des poules et des canards. « Est-ce que je peux embrasser la chèvre ? », demande Lisi. « Oui, bien sûr », répond Léiny en riant. Lisi, 11 ans, apprécie particulièrement « que personne ne soit obligé de faire quelque chose qu'il ne veut pas faire » – surtout parce qu'elle-même a un peu peur des poules. Daniel, 12 ans, a préféré les vaches « parce qu'on a pu les nourrir ». Et Sophie, 10 ans, résume parfaitement sa journée avec une conclusion qu'elle partagera immédiatement à ses parents : « Moi aussi, je veux un canard ! »

À l'occasion de cet anniversaire, « Fro de Bauer » a notamment créé un calendrier destiné aux classes scolaires, montrant mois après mois ce qui se passe dans le monde agricole. Les enfants réalisent également des œuvres d'art à partir d'emballages de produits alimentaires luxembourgeois et, au cours de l'année, le projet souhaite remercier tous ceux qui le rendent possible : les agriculteurs, les enseignants, les enfants et toutes les personnes qui ouvrent leurs portes à cette initiative.

Dix ans plus tard, « Fro de Bauer » est devenu plus grand et plus visible, mais son message reste inchangé : l'agriculture nous concerne tous ! Car sans celles et ceux qui se lèvent tôt le matin pour nourrir, soigner et caresser les animaux ou récolter les fruits et légumes, nos assiettes resteraient vides.

www.frodebauer.lu

das rundum-sorglos-paket

by phillipps



Pergola



Vorhänge

Designmöbel für Innen- & Außenbereich



Renovierung

Ihr Plan. Unser Know-how.



Ihr Weg zu uns



home
specialist

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

Malerarbeiten · Fassadenarbeiten · Wärmedämmung
Trockenbauarbeiten · Bodenbelagsarbeiten · Licht- & Spanndecken
Schreinerarbeiten · Fenster, Türen & Tore · Gardinen & Sonnenschutz

Teil der FABROS groupe

phillipps.lu #phillipphomespecialist

LODYSS
G.D. DE LUXEMBOURG

LA PURETÉ EN ECOPACK DE 5L



PRATIQUE



ÉCONOMIQUE



ÉCOLOGIQUE



www.lodyss.lu

MINERAL ICE AGE WATER



FAIRMËLLECH - Eng Marque an der Hand
vu Lëtzebuerger Mëllechproduzenten.
Mat Häerz fir d'Natur, d'Déieren an eist Land.



zënter 2011



ËNNERSTÛTZT EIS BAUEREN mat all Kaf vu FAIRMËLLECH-Produkten.
Domat wäertschätzt Dir eis Aarbecht an hëlleft mat, eis Zukunft ze sécheren.



fairmellech.lu



**Sie haben mehr Obst an Ihren
Bäumen als Sie verwerten können?**



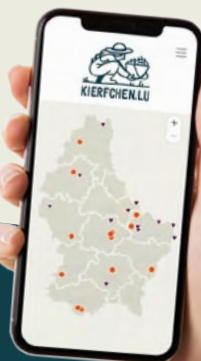
**Sie sind auf der Suche nach regionalem Obst,
wissen aber nicht, wo Sie dieses finden können?**



KIERFCHEN.LU

DIE INTERAKTIVE PLATTFORM RUND UM OBSTBÄUME

kierfchen.lu verbindet Anbieter und Suchende –
schnell, einfach, kostenlos. Entdecken Sie auch
regionale Produkte, Bienenstellplätze,
Pachtflächen oder Erntemaschinen.



kierfchen.lu

**Helfen Sie mit, unsere artenreichen
„Bongerten“ zu erhalten – ob als Erntehelfer,
Tierhalter, Konsument oder Produzent.**

Betreut durch den Natur- & Geopark Möllerdall mit Unterstützung des Umweltministeriums.



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

Fonds pour la protection
de l'environnement





© Photo : ONR

Anders, aber besser: wenn Parzellen zusammengelegt und neu zugeordnet werden

Différent, mais mieux : quand les parcelles
sont regroupées et redistribuées

Große Projekte des Straßennetzes bergen zahlreiche Herausforderungen, eine Flurneuordnung kann jedoch dabei helfen, einige dieser zu lösen. Ein Beispiel in Clerf.

Les grands projets routiers posent de nombreux défis. Le remembrement rural peut toutefois contribuer à en résoudre certains. Exemple à Clervaux.

DE

Im Juli 2024 wurde die neue Umgehungsstraße von Clerf, welche den Verkehr im Norden erheblich entlastet, offiziell eingeweiht. Der Bau einer solchen Trasse sorgt stets für Diskussionsstoff, vor allem bei den Besitzern jener landwirtschaftlichen Parzellen, die unmittelbar durch die neue Straße durchschnitten würden. Das Beispiel von Clerf zeigt jedoch, dass es eine Möglichkeit zur Konfliktvermeidung gibt: die sogenannte Flurneuordnung, also die Neuverteilung der betroffenen Landstücke. Jene von Clerf wurde bereits im Frühjahr 2008 von den betroffenen Gemeinden beantragt, mit dem Ziel, einen Schaden für die Landbesitzer möglichst abzufedern. Zuständig für die praktische Umsetzung ist das Flurneuordnungsamt (ONR) des Landwirtschaftsministeriums, welches in Zusammenarbeit mit einem Ingenieurbüro mit allen betroffenen Eigentümern sowie anderen staatlichen Verwaltungen an einer bestmöglichen Neuverteilung arbeitet.

Nach ersten Gesprächen sowie dem Ankauf verschiedener Grundstücke durch den Staat wurde 2011 für Clerf eine Bodenbewertung der betroffenen Landstücke durchgeführt. Dadurch wurde deren landwirtschaftlicher Produktionswert und vor allem der Tauschwert in Punkten festgelegt, heißt: Jeder Teilnehmer erhält im Austausch zu seiner Fläche ein Anrecht auf einen bestimmten Anteil Punkte, und dadurch nicht mehr auf genau die gleiche Fläche. Unvermeidbare kleinere Abweichungen zu diesem Referenzwert werden in Geld ausgeglichen.

Eine Neuverteilung von Parzellen bringt dabei zahlreiche Vorteile mit sich, etwa, dass viele kleinere, häufig unförmige Landstücke zu größeren zusammengelegt werden, um so die Bewirtschaftung zu vereinfachen und die Produktivität zu erhöhen. Ein wesentlicher Vorteil der Flächenverwaltung durch das ONR besteht ebenfalls darin, dass die Eigentümer ihre neu zugeteilten Parzellen bereits bewirtschaften können, noch bevor die Bauarbeiten der Umgehungsstraße überhaupt abgeschlossen sind und die Verwaltungsurkunde über die Flurneuordnung aufgestellt wurde. Dies gelang im Herbst 2014. Die Umgehungsstraße von Clerf wurde zwischen 2014 und 2024 gebaut – ein Eingriff, der für einzelne Landwirte ohne die Flurneuordnung massive Produktions- und Landverluste bedeutet hätte.

Im Rahmen des Projektes konnte auch das Flurwegenetz verbessert werden, es wurden neue Wasserleitungen in die Viehweiden gelegt, Fahrradrouten angepasst, Rettungspunkte definiert und eine generelle Kalkung gestartet, um die Bodenqualität zu verbessern und so die landwirtschaftlichen Erträge zu optimieren. Um den Erhalt der Biodiversität zu garantieren, wurden ebenfalls neue Grün- und Heckenstreifen sowie Steinriegel eingeplant. Weiterhin sinnvoll für Clerf war ab 2018 die sich daran anschließende Neuordnung von Waldparzellen, welche im Herbst 2025 abgeschlossen werden konnte.

Die Verteilung der Kosten bei diesem Projekt wurde laut Artikel 19bis nach dem geänderten Gesetz vom 25. Mai 1964 über die Flurneuordnung abgerechnet. So mussten die Teilnehmer sich nicht an den Kosten für den Wegebau beteiligen, da diese integral vom Staat übernommen wurden. Die administrative Verwaltungsurkunde ist für Herbst 2026 vorgesehen, so dass die neuen Grundstücke voraussichtlich Anfang 2027 im Luxemburger Katasterplan aufgeführt werden, doch schon jetzt zeigt sich: Eine Flurneuordnung ist ein Gewinn für alle Parteien, die mit etwas Kompromissbereitschaft viel Positives aus der Veränderung ziehen.



En juillet 2024, la transversale de Clervaux, qui soulage considérablement le trafic dans le nord du pays, a été officiellement inaugurée. La construction d'un tel axe suscite toujours des discussions, notamment parmi les propriétaires des parcelles agricoles directement traversées par la nouvelle route. L'exemple de Clervaux montre cependant qu'il existe une solution pour éviter les conflits : le remembrement rural, c'est-à-dire la redistribution des terrains concernés.

Le remembrement de Clervaux a été demandé dès le printemps 2008 par les communes concernées, avec pour objectif de limiter autant que possible les conséquences pour les propriétaires fonciers. La mise en œuvre pratique relève de l'Office national du remembrement (ONR), rattaché au ministère de l'Agriculture, qui travaille avec un bureau d'ingénieurs ainsi qu'avec l'ensemble des propriétaires et administrations concernés afin d'aboutir à la meilleure redistribution possible.

Après les premiers échanges et l'acquisition de plusieurs terrains par l'État, une évaluation des sols des parcelles concernées a été réalisée en 2011. Celle-ci a permis de déterminer leur valeur agricole de production et surtout leur valeur d'échange sous forme de points. Concrètement, chaque participant reçoit, en échange de sa surface, un droit à un certain nombre de points – et donc plus nécessairement une parcelle identique à celle d'origine. Les écarts inévitables par rapport à cette valeur de référence sont compensés financièrement.

La redistribution des parcelles présente de nombreux avantages. Elle permet notamment de regrouper de petites parcelles souvent irrégulières en ensembles plus grands, facilitant ainsi leur exploitation et améliorant la productivité. Un autre avantage majeur de la gestion foncière assurée par l'ONR réside dans le fait que les propriétaires peuvent exploiter leurs nouvelles parcelles avant même l'achèvement des travaux routiers et avant l'établissement définitif de l'acte administratif de remembrement. À Clervaux, cela a été possible dès l'automne 2014.

La transversale de Clervaux a été construite entre 2014 et 2024 – un chantier qui, sans remembrement, aurait entraîné pour certains

agriculteurs d'importantes pertes de terres et de production.

Dans le cadre du projet, le réseau de chemins ruraux a également été amélioré : de nouvelles conduites d'eau ont été installées dans les pâturages, les itinéraires cyclables ont été adaptés, des points de secours définis et un programme général de chaulage a été lancé afin d'améliorer la qualité des sols et les rendements agricoles. Afin de préserver la biodiversité, de nouvelles bandes vertes, haies et murgiers ont également été aménagés.

À partir de 2018, une réorganisation des parcelles forestières a par ailleurs été engagée à Clervaux et a pu être achevée à l'automne 2025.

La répartition des coûts du projet a été effectuée conformément à l'article 19bis de la loi modifiée du 25 mai 1964 sur le remembrement rural. Les participants n'ont ainsi pas eu à contribuer aux frais de construction des chemins, ceux-ci ayant été intégralement pris en charge par l'État.

L'acte administratif est prévu pour l'automne 2026, de sorte que les nouvelles parcelles devraient figurer au Cadastre au début de l'année 2027. Mais dès aujourd'hui, une chose est claire : avec un minimum de compromis, le remembrement rural représente un bénéfice pour toutes les parties concernées et permet de transformer un grand changement en opportunité positive.

Source : Office national du remembrement, Henri Knaff, Lucie Thill, Ketty Schaltz



© Photo : ONR

Agroalimentaire au Luxembourg

CARTOGRAPHIE

Transformateurs, distributeurs, facilitateurs... Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture vous invite à découvrir tous les acteurs de la filière nationale grâce à la cartographie réalisée par Luxinnovation.

Curieux d'aller plus loin ?

Consulter la cartographie et d'autres ressources pour innover avec méthode sur le Knowledge hub.

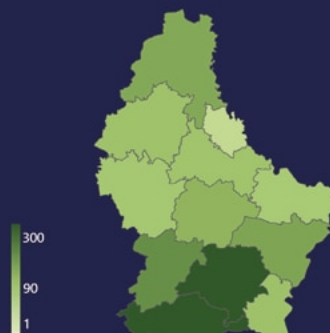


luxinnovation.lu

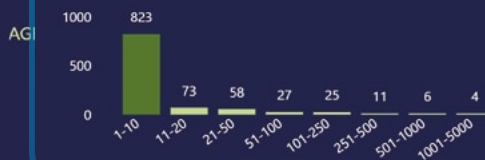


LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

ENTITIES BY CANTON



ENTITIES BY WORKFORCE



ENABLERS TYPES



CORE VALUE CHAIN



ENTITIES BY AGRICULTURAL SECTOR



ENTITIES BY REGISTRATION DATE



LUXINNOVATION
#MakingInnovationHappen



© Photo: Carole Theisen

Claude Petit (Krautgaart)



Pilze aus Luxemburg: Zwei Betriebe, zwei Wege – und eine Kultur mit Zukunft

Des champignons du Luxembourg : deux exploitations,
deux approches – et une culture d'avenir

Luxemburg entdeckt die Pilzzucht: Zwei Höfe zeigen, wie vielseitig und zukunftsfähig diese Kultur ist.

Le Luxembourg découvre la culture des champignons : deux fermes montrent à quel point cette production peut être diversifiée et porteuse d'avenir.

DE

Pilze gehören zu den ältesten Organismen der Erde – und zu den jüngsten Kulturen in der luxemburgischen Landwirtschaft. Während Gemüse, Getreide oder Obst seit Jahrzehnten etabliert sind, entsteht rund um Shiitake, Austernseitlinge und Champignons de Paris gerade ein neues Kapitel.

GUDD! hat zwei Betriebe besucht, die diese Entwicklung prägen: den Krautgaart im Westen und den Knapphaff im Norden. Zwei Höfe, zwei völlig unterschiedliche Ansätze – und doch ein gemeinsames Ziel: Pilze lokal, frisch und professionell zu produzieren.

Ein Marktgarten, der weiterdenkt

Der Krautgaart versteht sich als Betrieb, der Vielfalt als Stabilität begreift. „Wir wollen möglichst viele Kulturen haben, damit wir auch in schwierigen Jahren eine konstante Produktion sichern können“, sagt Projektinitiator Claude Petit. Das solidarische Landwirtschaftsmodell, bei dem Kunden wöchentlich einen saisonalen Korb erhalten, schafft Planungssicherheit. Pilze passen perfekt in eine kleinstrukturierte Landwirtschaft (mit Direktvermarktung): Sie brauchen wenig Platz, sind das ganze Jahr über produzierbar und lassen sich lokal vermarkten, weil sie frisch am besten sind.

Für Petit war die Entscheidung aber nicht nur strategisch, sondern auch aus der Faszination für den Organismus. „Pilze sind weder Pflanze noch Tier, aber sie funktionieren näher am Tier, als man denkt“, erklärt er. Ihre Rolle im Ökosystem beschreibt er als unverzichtbar: „Ohne Pilze würde organisches Material nicht zersetzt, Böden wären weniger stabil und Pflanzen hätten schlechteren Zugang zu Nährstoffen.“

Vom Keller zum Hightech-Container

Die ersten Schritte waren improvisiert: ein Onlinekurs während der Pandemie, Experimente im Keller, später ein kleines Grow-Zelt. „Ich habe einfach angefangen zu tüfteln, um die einzelnen Schritte der Kultivierung zu verstehen“, erinnert sich Petit.

Heute steht auf dem Hof ein professionell ausgestatteter Fruchtungscontainer, der Temperatur, Feuchtigkeit und CO₂ präzise steuert. Ein kleiner Laborraum ermöglicht sterile Arbeit – entscheidend, weil Pilzmyzel

und unerwünschte Mikroorganismen dieselben Bedingungen lieben.

Der Krautgaart startet mit Shiitake, erweitert aber bereits um Lion's Mane und verschiedene Austernseitlinge. „Wir wollen Sorten zeigen, die in Europa noch kaum genutzt werden, obwohl sie kulinarisch unglaublich viel bieten“, sagt er. Die Nachfrage wächst: Abokisten, kleine Läden, Schulkantinen – und zunehmend auch die Gastronomie.

Investitionen in neue Produktionen sind für kleine Betriebe jedoch oft schwierig, da viele Förderungen an die Flächengröße und eine daraus abgeleitete theoretische Produktionskapazität gebunden sind. Wird ein Betrieb jedoch anerkannt, können insbesondere Junglandwirte von hohen Förderbeiträgen profitieren, die den Aufbau professioneller Anlagen ermöglichen.

Vom Schweinestall zur Pilzhalle

Während der Krautgaart eine neue Kultur in ein bestehendes System integriert, hat der Knapphaff im Norden eine komplette Neuausrichtung hinter sich. Wo früher 5.000 Schweine standen, wachsen heute Champignons de Paris in Bioqualität.

„Die Schweinekrise hat uns gezwungen, umzudenken“, sagt Betriebsleiter Daniel Rossler. „Wir wollten etwas, das zu uns passt – und das wir mit der vorhandenen Infrastruktur umsetzen können.“ Die ehemaligen Ferkelställe erwiesen sich als ideal: isoliert, klimatisiert, gut steuerbar.



© Photo: Carole Theisen

Rosler nutzt diese Voraussetzungen konsequent. Das Substrat aus Hühnermist wird auf Paletten in Paketen geliefert und anschließend in Kisten vorbereitet und mit einer Deckschicht aus Erde versehen. Die Arbeit ist präzise und körperlich anspruchsvoll. „Schon ein Grad Unterschied kann den ganzen Rhythmus verschieben“, sagt Rosler. Infektionen sind ein ständiges Risiko, besonders ab der zweiten Erntewelle. Trotzdem produziert der Knapphaff in der Hauptsaison rund 1.300 kg pro Woche.

Der Knapphaff beliefert vor allem Biogroßhändler und die Gastronomie. „Der Bio-Markt ist klein, aber stabil. Konventionelle Champignons sind so billig, dass wir da nicht mithalten können“, sagt Rosler. Deshalb setzt er ausschließlich auf Bio – und auf vollständige Verwertung. Kleine oder unregelmäßige Pilze gehen in getrocknete Produkte, Suppen oder Antipasti. „Wir wollen nichts wegwerfen. Alles, was nicht perfekt ist, wird verarbeitet.“ Auch das Substrat bekommt ein zweites Leben: Es wird kompostiert und als Dünger auf den Feldern genutzt.

Pilze funktionieren also genau dort, wo klassische Kulturen an Grenzen stoßen. Das macht sie zu einer realistischen Ergänzung für Betriebe, die neue Wege suchen.

FR

Les champignons comptent parmi les organismes les plus anciens de la planète – mais aussi parmi les cultures les plus récentes de l'agriculture luxembourgeoise. Alors que les légumes, les céréales ou les fruits sont implantés depuis des décennies, un nouveau chapitre est en train de s'écrire autour du shiitake, des pleurotes et des champignons de Paris.

GUDD! a visité deux exploitations qui participent à cette évolution : le Krautgaart, dans l'ouest du pays, et le Knapphaff, dans le nord. Deux fermes, deux approches très différentes – mais un objectif commun : produire des champignons localement, de manière fraîche et professionnelle.

Un maraîchage qui voit plus loin

Le Krautgaart se définit comme une exploitation qui considère la diversité comme une forme de stabilité. « Nous voulons cultiver le plus de productions possible afin de garantir une production constante, même lors d'années difficiles », explique Claude Petit, initiateur du projet. Le modèle d'agriculture solidaire, dans lequel les clients reçoivent chaque semaine un panier de saison, offre une certaine sécurité de planification. Les champignons s'intègrent parfaitement dans une agriculture à petite échelle avec vente directe : ils nécessitent peu d'espace, peuvent être produits toute l'année et se prêtent particulièrement bien à une commercialisation locale, puisqu'ils sont meilleurs lorsqu'ils sont frais.

Pour Claude Petit, ce choix n'était pas seulement stratégique, mais aussi motivé par une fascination pour cet organisme vivant. « Les champignons ne sont ni des plantes ni des animaux, mais ils fonctionnent plus proches du règne animal qu'on ne le pense », explique-t-il. Il décrit leur rôle dans l'écosystème comme indispensable : « Sans les champignons, la matière organique ne se décomposerait pas, les sols seraient moins stables et les plantes auraient plus de difficultés à accéder aux nutriments. »

De la cave au conteneur high-tech

Les débuts ont été improvisés : un cours en ligne pendant la pandémie, des expérimentations dans une cave, puis une petite tente de culture. « J'ai simplement commencé à bricoler pour comprendre les



différentes étapes de la culture », se souvient Claude Petit.

Aujourd'hui, l'exploitation dispose d'un conteneur de fructification équipé professionnellement, permettant de contrôler précisément la température, l'humidité et le CO₂. Un petit laboratoire permet également de travailler dans des conditions stériles – un point essentiel, car le mycélium et les micro-organismes indésirables apprécient exactement les mêmes conditions.

Le Krautgaart a commencé avec le shiitake, mais développe déjà d'autres variétés comme le lion's mane (hydne hérissé) et différents pleurotes. « Nous voulons faire découvrir des variétés encore peu utilisées en Europe, alors qu'elles ont un potentiel culinaire incroyable », explique-t-il. La demande augmente : paniers d'abonnement, petits commerces, cantines scolaires – et de plus en plus la restauration.

Les investissements dans de nouvelles productions restent cependant difficiles pour les petites exploitations, car de nombreuses aides sont liées à la superficie agricole et à une capacité théorique de production. Lorsqu'une exploitation est reconnue, les jeunes agriculteurs peuvent toutefois bénéficier d'aides importantes facilitant la mise en place d'installations professionnelles.

D'une porcherie à une champignonnière

Alors que le Krautgaart intègre une nouvelle culture dans un système existant, le Knapphaff, dans le nord du pays, a complètement réorienté son activité. Là où vivaient autrefois 5 000 porcs poussent aujourd'hui des champignons de Paris biologiques.

« La crise du secteur porcin nous a obligés à repenser notre modèle », explique Daniel Rossler, responsable de l'exploitation. « Nous voulions quelque chose qui nous corresponde et que nous puissions développer avec l'infrastructure existante. » Les anciennes porcheries se sont révélées idéales : isolées, climatisées et facilement contrôlables.

Daniel Rossler exploite pleinement ces avantages. Le substrat à base de fumier de poule est livré sur palettes sous forme de blocs, puis préparé dans des caisses recouvertes d'une couche de terre. Le travail demande précision et endurance physique. « Un seul degré de différence peut perturber tout le cycle », explique-t-il. Les infections constituent

un risque permanent, notamment à partir de la deuxième vague de récolte. Malgré cela, le Knapphaff produit environ 1 300 kg de champignons par semaine en haute saison.

Le Knapphaff fournit principalement des grossistes bio et la restauration. « Le marché bio est petit, mais stable. Les champignons conventionnels sont vendus à des prix tellement bas que nous ne pouvons pas rivaliser », explique Daniel Rossler. C'est pourquoi l'exploitation mise exclusivement sur le bio – et sur une valorisation complète des produits. Les champignons plus petits ou irréguliers sont transformés en produits séchés, soupes ou antipasti. « Nous ne voulons rien jeter. Tout ce qui n'est pas parfait est transformé. » Même le substrat connaît une seconde vie : il est composté puis utilisé comme engrais dans les champs.

Les champignons trouvent ainsi leur place précisément là où les cultures classiques atteignent leurs limites. Cela en fait une option réaliste pour les exploitations agricoles cherchant de nouvelles voies de diversification.

Daniel Rossler (Knapphaff)



© Photo : Carole Theisen



Nei Wäerter am Glas: d'Domaines Vins- moselle am Wandel

De nouvelles valeurs dans le verre :
les Domaines Vinsmoselle en pleine évolution

Manner Alkohol, méi Bewosstsinn:
D'Domaines Vinsmoselle reagieren op
nei Trends – mat alkoholfreie Wäiner a
Mousseuxen.

Moins d'alcool, plus de conscience : les
Domaines Vinsmoselle réagissent aux nouvelles
tendances avec des vins et mousseux sans
alcool.

LU

E Glas Wäin um Dësch – dat gehéiert fir vill Leit einfach bei ee gutt lessen dozou. Mee wéi, wéini a firwat mir et drénken, huet sech verännert. De Konsum geet zeréck, d’Gewunnechte verännere sech, an eng nei Generatioun setzt aner Prioritéiten.

Dobäi geet et awer net just ëm déi Jonk. „Ech géif et net nëmmen op eng Generatioun reduzéieren,“ seet de President vun den Domaines Vinsmoselle, Josy Gloden. „Allgemeng gesäit een, datt manner gedronk gëtt.“ De Konsum geet zréck, jo – mee net well d’Passioun verschwënnt. Éischter, well d’Relatioun sech verännert: méi Qualitéit, manner Quantitéit.

Fir eng Traditiounsbranche wéi déi vun der Lëtzebuerger Musel ass dat eng Erausforderung – mee och eng Chance. Bei den Domaines Vinsmoselle gëtt net géint dëse Wandel ugeschafft, mee bewusst mat em. „D’Leit drénken net manner gär Wäin“, esou den Här Gloden, „mee si drénken anescht.“

Dat huet och ganz konkret Grënn. „D’Leit passen haut méi op“, erklärt den Direkter vun den Domaines Vinsmoselle André Mehlen. „Kontrollen am Stroosseverkéier, e méi gesunde Liewensstil – dat spillt alles mat eran.“ Och an anere Secteuren, wéi beim Béier oder bei Destillaten, gesäit een änlech Entwicklungen. „Op Fester kënnt ëmmer méi oft d’Fro: ‚Hutt Dir och eppes ouni Alkohol?‘ Dat ass kee wäispezifesch Phenomeen. Dat ass eng gesellschaftlech Evolutioun“, erzielt den Här Mehlen.

Dës Verschiebung spigelt sech direkt an de Produiten. Nieft klassesche Wäiner gewanne virun allem alkoholfräi Alternativen u Bedeitung. Dobäi geet et net drëm, Wäin ze ersetzen. „Et ass eng Alternativ. Fir Leit, déi keen Alkohol wëllen drénken, mee awer net nëmme Waasser oder Jus am Glas wëllen hunn.“ Och d’Erfahrung spillt eng Roll: eng Fläsch opmaachen, eppes schmaachen – dat bleift.

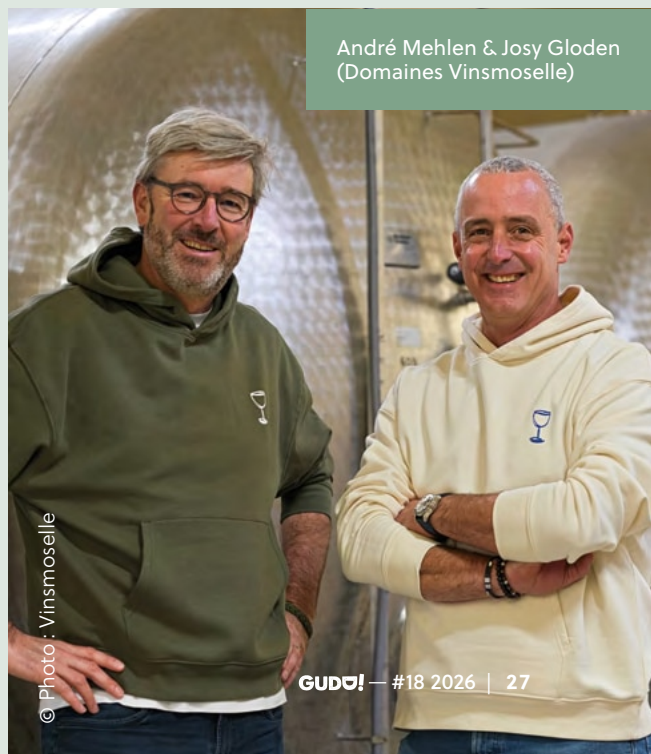
2023 hunn d’Domaines Vinsmoselle eng éischt Gamm op de Marché bruecht – an d’Demande wiisst. De Josy Gloden stellt kloer: „En alkoholfräie Wäin ass kee Jus. Et ass e Wäin, deen eng ganz normal Vergärung duerchlaf huet – an dono entalkoholiséiert gouf. D’Struktur ass eng ganz aner.“

D’Technik dohannert ass komplex: Duerch Vakuumdestillatioun bei niddreger Temperatur gëtt den Alkohol entzunn, woubäi awer och eng Rei Aromae verluer ginn – eng vun de groussen Erausforderungen. „Mir schaffen haut un der Aromaréckgewënnung,“ erklärt den André Mehlen. „Dat heescht, mir bréngen déi natierlech Aromaen zeréck, déi beim Prozess verluer ginn. An doranner läit d’Zukunft.“

De Secteur steet an dësem Beräich awer nach ganz um Ufank, mee den Interessi klëmmt – och wann alkoholfräi Wäiner nach ëmmer e klengen Deel vum Gesamtverkauf ausmaachen. 16.000 Liter produzéieren d’Wënzer vun den Domaines Vinsmoselle am Joer.

Parallel dozou gëtt och un aneren Iddie geschafft. Méi liicht Wäiner, mat manner Alkohol, stinn am Fokus. „Mir probéiere Wäiner mat néng oder zéng Prozent ze maachen – op ganz natierlech Aart a Weis,“ seet den Här Mehlen. „Net fir alles ze verännere, mee fir méi Auswiel ze bidden.“ An dësem Sënn huet d’Lëtzebuerger Musel en natierleche Virdeel: Hir Wäiner si vu sech aus méi liicht, méi frësch. „Mir sinn do klimatesch gutt positionéiert,“ seet den Här Gloden. „Dat kënnt eis elo entgéint.“

D’Conclusioun? Wäi bleift Kultur – mee eng, déi a Beweegung ass. Si gëtt méi bewusst, méi variéiert, méi oppe fir nei Gewunnechten. Tëscht Traditioun an Innovatioun entsteet esou eppes Neies – eng Wäikultur, déi sech net verléiert, mee nei erfënnt.



André Mehlen & Josy Gloden
(Domaines Vinsmoselle)

FR

Un verre de vin à table – pour beaucoup, cela fait simplement partie d'un bon repas. Mais la manière de boire, les moments choisis et les motivations ont changé. La consommation diminue, les habitudes évoluent et une nouvelle génération fixe d'autres priorités.

Mais il ne s'agit pas uniquement des jeunes. « Je ne réduirais pas cela à une seule génération », explique Josy Gloden, président des Domaines Vinsmoselle. « De manière générale, on constate que l'on boit moins. » La consommation baisse, certes – mais pas parce que la passion disparaît. C'est plutôt la relation au vin qui évolue : davantage de qualité, moins de quantité.

Pour un secteur traditionnel comme celui de la Moselle luxembourgeoise, cela représente un défi – mais aussi une opportunité. Aux Domaines Vinsmoselle, on ne lutte pas contre ce changement, on l'accompagne consciemment. « Les gens n'aiment pas moins le vin », poursuit Josy Gloden, « mais ils le consomment autrement. »

Ce changement a aussi des raisons très concrètes. « Aujourd'hui, les gens font davantage attention », explique André Mehlen, directeur des Domaines Vinsmoselle. « Les contrôles routiers, un mode de vie plus sain – tout cela joue un rôle. » On observe d'ailleurs des évolutions similaires dans d'autres secteurs, comme la bière ou les spiritueux. « Lors des fêtes, la question revient de plus en plus souvent : "Avez-vous aussi quelque chose sans alcool ?" Ce n'est pas un phénomène propre au vin. C'est une évolution de société », souligne André Mehlen.

Cette évolution se reflète directement dans les produits. Aux côtés des vins classiques, les alternatives sans alcool gagnent en importance. L'objectif n'est pas de remplacer le vin. « C'est une alternative. Pour les personnes qui ne souhaitent pas boire d'alcool, mais qui ne veulent pas non plus se contenter d'eau ou de jus. » L'expérience elle-même reste importante : ouvrir une bouteille, déguster quelque chose – cela demeure.

En 2023, les Domaines Vinsmoselle ont lancé une première gamme sur le marché – et la demande est en hausse. Josy Gloden précise : « Un vin sans alcool n'est pas un jus. C'est un vin

qui a suivi une fermentation tout à fait normale avant d'être désalcoolisé. Sa structure est complètement différente. »

La technique utilisée est complexe : grâce à une distillation sous vide à basse température, l'alcool est retiré, mais une partie des arômes disparaît également – l'un des grands défis du secteur. « Nous travaillons actuellement sur la récupération des arômes », explique André Mehlen. « Cela signifie que nous réintégrons les arômes naturels perdus durant le processus. C'est là que réside l'avenir. »

Le secteur n'en est encore qu'à ses débuts dans ce domaine, mais l'intérêt progresse – même si les vins sans alcool représentent encore une faible part des ventes totales. Les vigneron·nes des Domaines Vinsmoselle produisent aujourd'hui 16 000 litres par an.

Parallèlement, d'autres pistes sont explorées. Les vins plus légers, avec une teneur réduite en alcool, sont également au centre des réflexions. « Nous essayons de produire des vins à neuf ou dix degrés – de manière totalement naturelle », explique André Mehlen. « Pas pour tout révolutionner, mais pour offrir davantage de choix. »

Dans ce contexte, la Moselle luxembourgeoise dispose d'un avantage naturel : ses vins sont traditionnellement plus légers et plus frais. « Climatiquement, nous sommes bien positionnés », souligne Josy Gloden. « Cela joue aujourd'hui en notre faveur. »

La conclusion ? Le vin reste une culture – mais une culture en mouvement. Elle devient plus consciente, plus variée, plus ouverte à de nouvelles habitudes. Entre tradition et innovation, quelque chose de nouveau est en train d'émerger : une culture du vin qui ne se perd pas, mais qui se réinvente.



© Photo: Carole Theisen

KiKiRicki

N° 18



In dieser Ausgabe
entdeckt Ricki
Oma's alte Küchen-Tricks



Früher gab es nur das zu essen,
was gerade wuchs.
Das nennt man **saisonal**.



ESSEN IM

Das bedeutet:

Obst und Gemüse
wachsen nur zu
bestimmten

Zeiten im Jahr –
und genau dann
kann man sie ernten
und essen.



FRÜHLING

Im Frühling gibt es Spargel,
Rhabarber
und die ersten Erdbeeren



SOMMER

Im Sommer wachsen
Himbeeren,
Kirschen und Tomaten



RHYTHMUS DER NATUR



HERBST

Im Herbst gibt es Äpfel,
Birnen und Kürbisse



WINTER

Im Winter gibt es vor
allem Gemüse wie Kohl
oder Wurzelgemüse



Ricki wundert sich:
„Aber im Supermarkt gibt es
doch immer Erdbeeren!“

Oma nickt:
„Stimmt. Heute kommen
viele Lebensmittel von
weit weg oder wachsen
in Gewächshäusern.
Darum gibt es sie
fast das ganze Jahr.“

„Früher war das anders“,
sagt sie.

„Darum mussten wir unser
Essen haltbar machen.“

Das bedeutet:
**Essen so aufbewahren,
dass es lange gut bleibt.**



EINKOCHEN

HEIß INS GLAS

Oma zeigt Ricki einige Gläser.
„Die habe ich selbst gemacht“, sagt sie.
„Ich habe Obst eingekocht.“

Ricki schaut neugierig:
„Wie geht das?“

Oma erklärt:
„Beim Einkochen wird das Essen stark
erhitzt und dann heiß in Gläser gefüllt.“



Pass auf, das die
Gläser immer
abgekocht sind !

Die Hitze tötet Mikroorganismen – das sind
winzige Lebewesen, die Essen schlecht machen.
Das geschlossene Glas sorgt dafür, dass keine
neuen Keime hineinkommen. So bleiben zum
Beispiel Apfelmus oder Marmelade lange lecker.



EINLEGEN

BAD FÜR DAS GEMÜSE

Oma zeigt auf ein anderes Glas.

„Und das hier?“
fragt Ricki.

„Das habe ich eingelegt“,
sagt Oma.



Beim Einlegen
kommen Lebensmittel
in Essig, Salz oder Öl.
Essig ist sauer – das
mögen viele Bakterien nicht.
Salz und Zucker ziehen
Wasser aus dem Essen.
Öl schützt vor Luft.
So bleiben zum Beispiel
Gurken lange haltbar.

VERWANDLUNG DURCH HELFER

„Jetzt zeige ich dir
noch etwas Besonderes“, sagt Oma.
„Das nennt man Fermentation.“

Ricki runzelt die Stirn.

Oma erklärt:
„Das ist eine natürliche Veränderung.
Gute Bakterien und Hefen
– das sind winzige Helfer –
verwandeln das Essen.“



Bei der Fermentation
entstehen neue Geschmäcker.
Und das Essen hält länger.
Zum Beispiel: Sauerkraut,
Joghurt, Sauerteigbrot...

FERMENTATION



WASSER WEG!

Oma legt Apfelscheiben
auf ein Tuch.
„Ich trockne sie“, sagt sie.

„Toll, durch das Trocknen
schmecken sie sogar süßer!“,
sagt Ricki begeistert.

Beim Trocknen wird
dem Essen Wasser entzogen.
Ohne Wasser können
Mikroorganismen
nicht leben. Darum bleibt
das Essen lange haltbar.



TROCKNEN

KÜHL LAGERN

GANZ OHNE STROM

„Und was habt ihr
ohne Kühlschrank gemacht?“
fragt Ricki.

Oma zeigt nach unten:
„Wir hatten einen Keller.“

Im Keller war es kühl,
dunkel und trocken.
Das hilft, damit Essen
langsamer schlecht wird.
Kartoffeln, Äpfel oder Zwiebeln
wurden dort gelagert.



Essen im Rhythmus der Natur

WARUM DAS HEUTE WIEDER WICHTIG IST

Heute hat jede Familie
einen **Kühlschrank**.

Und im **Supermarkt**
gibt es viele Lebensmittel
das ganze Jahr.

Aber oft kommen sie
von weit weg.

Das braucht viel Energie.

Wenn wir wieder mehr saisonal
essen und Lebensmittel haltbar
machen, dann:

**werfen wir weniger Essen weg,
sparen Energie,
helfen der Umwelt.**



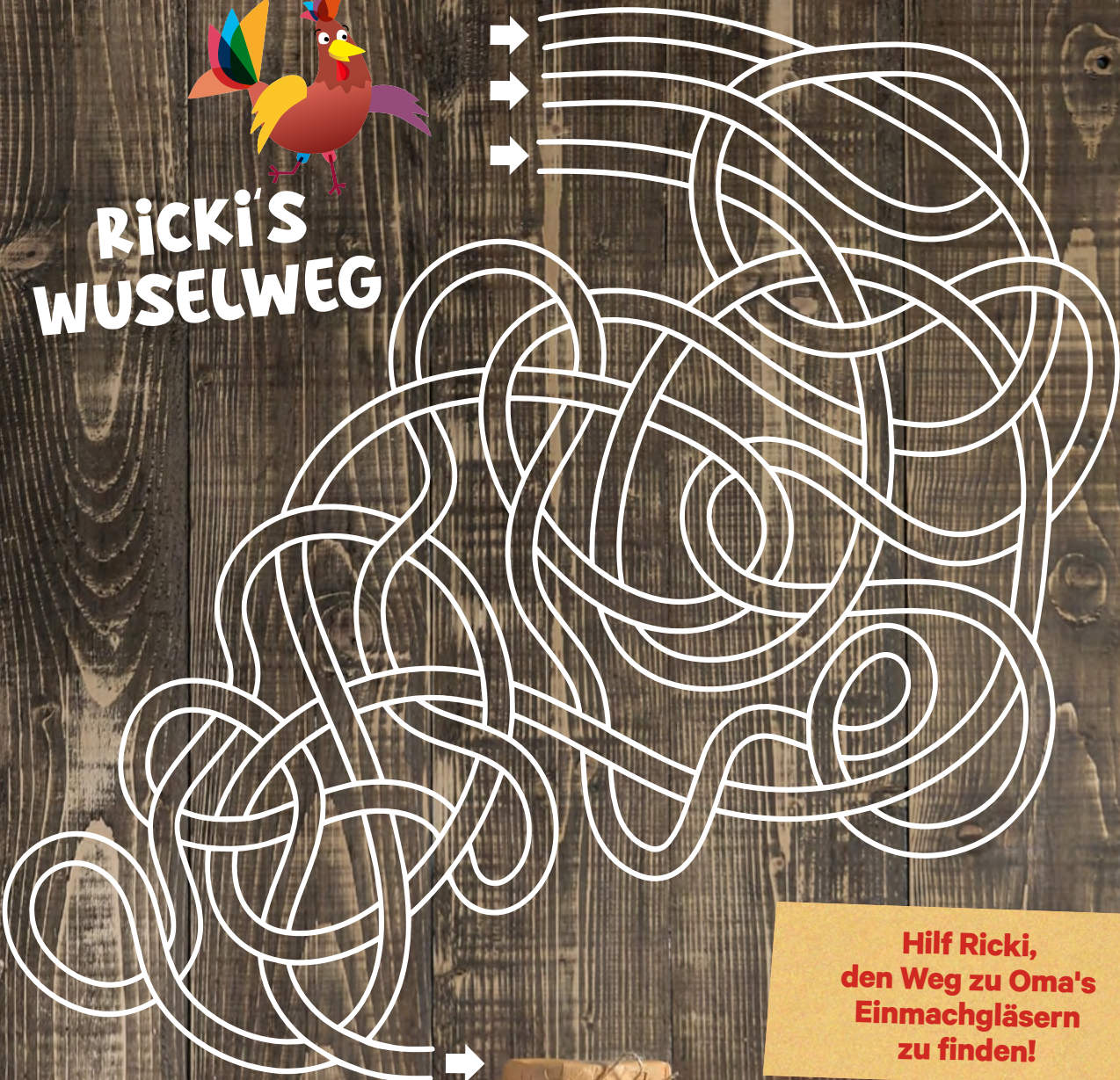
Ricki staunt:
„Früher hatten die Menschen
richtig clevere Ideen!“

Oma nickt:
„Und die können wir heute
noch immer gut gebrauchen.“





RICKI'S WUSELWEG



**Hilf Ricki,
den Weg zu Oma's
Einmachgläsern
zu finden!**



BUCHSTABENSALAT

Finde die versteckten Wörter:
Gemüse · Salz · Keller · Essig · Saisonal · Obst · Essen

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



1

Warum macht Trocknen Lebensmittel haltbar?

- A) Weil sie schöner aussehen
- B) Weil sie kein Wasser mehr haben



2

Was bedeutet „saisonal essen“?

- A) Immer das Gleiche essen
- B) Das essen, was gerade wächst

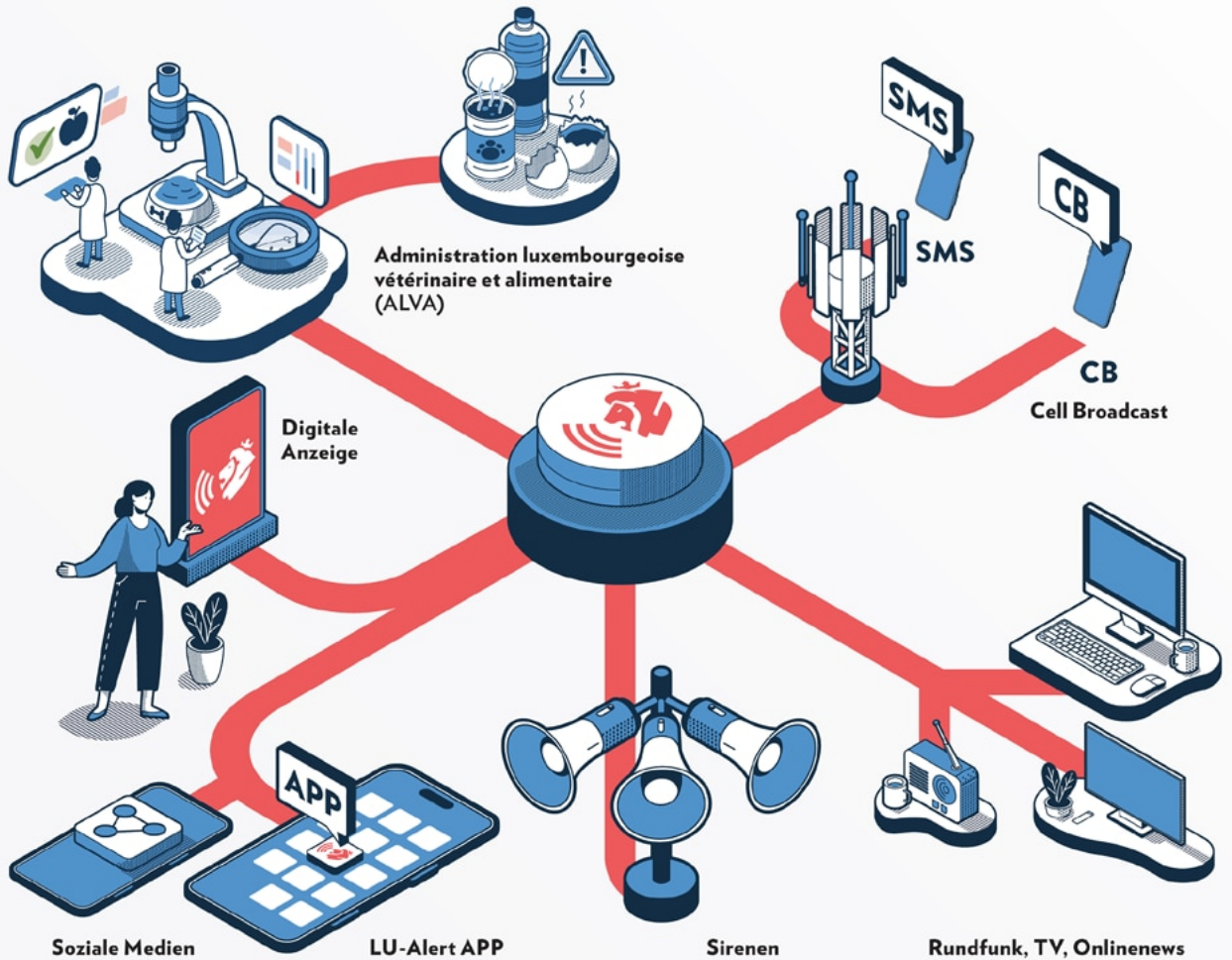


 RICKI'S
KUNTERBUNTE
AUSMALSEITE



Gut gewarnt, um richtig zu reagieren.

Das nationale Warnsystem LU-Alert und seine Warnkanäle



LU Alert

DAS NATIONALE WARNSYSTEM



Lade die LU-Alert App herunter.

www.lu-alert.lu



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

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire



© Photo: Carole Theisen

Rita Rommerskirchen & Vicky Lahier (Krautgaart)

Die Vereinten Nationen setzen 2026 die Frauen aus der Landwirtschaft in den Mittelpunkt

En 2026, les Nations Unies mettent l'accent sur les femmes dans l'agriculture

Die Vereinten Nationen haben das Jahr 2026 offiziell zum Internationalen Jahr der Frauen in der Landwirtschaft erklärt. Getragen wird diese Initiative von der Food and Agriculture Organization (FAO). Ihr Ziel ist es, eine Realität sichtbar zu machen, die lange zu wenig Beachtung fand.

Les Nations unies ont officiellement déclaré l'année 2026 « Année internationale des femmes dans l'agriculture ». Cette initiative est portée par l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO). Son objectif : rendre visible une réalité longtemps restée dans l'ombre.

DE

Weltweit stellen Frauen rund 41 Prozent der landwirtschaftlichen Arbeitskräfte. Und dennoch sind sie deutlich seltener Betriebsleiterinnen, Entscheidungsträgerinnen oder offiziell anerkannte Akteurinnen im Sektor. Ein Widerspruch, der sich durch viele Länder zieht – wenn auch in sehr unterschiedlichen Ausprägungen.

2026 soll daran etwas ändern. Oder zumindest: einen Impuls setzen.

„Es ist nicht so, dass es keine Daten gab“, erklärt Josiane Entringer vom Luxemburger Landwirtschaftsministerium. „Aber der Fokus fehlte. Es wurde nie systematisch gefragt: Wie viele Frauen sind aktiv? Welche Rollen übernehmen sie? Wer trifft die Entscheidungen?“ Fragen, die simpel wirken – und doch erstaunlich schwer zu beantworten sind.

Eine Frage der Sichtbarkeit

Die Initiative der Vereinten Nationen verfolgt mehrere Ziele: die Rolle der Frauen anerkennen, Gleichstellung fördern und den Zugang zu Ressourcen verbessern. Dahinter steht nicht nur ein sozialer Anspruch, sondern auch ein wirtschaftlicher: Laut FAO könnte eine Verringerung der Geschlechterunterschiede das globale Bruttoinlandsprodukt um bis zu 1.000 Milliarden Dollar steigern.

Die FAO selbst setzt dabei auf mehrere Hebel. In ihren Programmen zur ländlichen Entwicklung werden gezielt Projekte gefördert, die Frauen Zugang zu Landrechten, Krediten und Ausbildung ermöglichen. Gleichzeitig arbeitet sie an besseren Datensystemen – ein eher unspektakulärer, aber entscheidender Schritt. Denn ohne klare Daten bleibt vieles unsichtbar.

Europa setzt auf Vernetzung

Auch die Europäische Union versucht, diese Lücke zu schließen. Im März 2026 hat die Europäische Kommission die Plattform „Women in Farming Platform“ gestartet, die Frauen in der Landwirtschaft gezielt vernetzen soll. Sie bringt Frauen aus unterschiedlichen Bereichen der Landwirtschaft zusammen – darunter Landwirtinnen, Beraterinnen, Unternehmerinnen und junge Interessierte – und fördert den Austausch von Erfahrungen, Wissen und praktischer Unterstützung.

Ziel ist es, Frauen im landwirtschaftlichen Sektor stärker sichtbar zu machen, ihre Vernetzung zu erleichtern und ihre Rolle auf nationaler und europäischer Ebene zu stärken. Die Mitarbeit von Frauen aus der Praxis ist dabei zentral und unverzichtbar. Martine Hansen, Ministerin für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau, unterstützt diesen Aufruf zur Beteiligung aktiv und hebt die wichtige Rolle der Frauen für die Weiterentwicklung und Zukunftsgestaltung des Sektors hervor.

Luxemburg: gut aufgestellt – und doch mit blinden Flecken

Im internationalen Vergleich steht Luxemburg relativ gut da. Soziale Absicherung, Zugang zu Bildung und finanzielle Unterstützung sind deutlich stärker ausgeprägt als in vielen anderen Regionen der Welt. Und dennoch bleibt vieles im Unklaren.

„Wir haben Daten – aber wir müssen lernen, sie besser zu lesen“, so Entringer. Gerade in Luxemburg, wo viele Betriebe familiengeführt



Svenja Peller (A Lill - Haff Famill Peller)

© Photo: Carole Theisen

sind, verschwimmen die Rollen: Verwaltung, Organisation, Produktion, Direktvermarktung. Wer genau was macht, ist oft nicht klar definiert – und entsprechend schwer zu erfassen.

Das führt manchmal zu paradoxen Situationen: „Es kommt vor, dass die Frau die strategischen Entscheidungen mitprägt, aber der Mann trotzdem im Rampenlicht steht.“ Nicht aus böser Absicht, sondern aus Gewohnheit. Aus Tradition. Aus Bildern, die sich über Generationen verfestigt haben.

Im Landwirtschaftsministerium wird derzeit daran gearbeitet, vorhandene Informationen gezielter auszuwerten, um überhaupt ein klares Bild zu bekommen. Die zentrale Frage lautet dabei nicht nur, wie viele Frauen in der Landwirtschaft arbeiten, sondern auch, ob sich Unterschiede erkennen lassen – je nachdem, ob ein landwirtschaftlicher Betrieb von einer Frau oder einem Mann geführt wird.

Ein Anfang, kein Abschluss

In Luxemburg steht diese Entwicklung noch am Anfang. Es gibt bislang keine große, zentrale Struktur, die das Thema bündelt. Doch erste Schritte sind sichtbar: innerhalb des Ministeriums, in der Landwirtschaftskammer, in verschiedenen Initiativen aus dem Sektor selbst. Ausstellungen, Porträts, Gespräche – kleine Impulse, die zusammen ein größeres Bild ergeben.

Um zentrale Fragen zu beleuchten – welche Aufgaben Frauen konkret in der Landwirtschaft übernehmen, wie ihr Alltag aussieht und welchen Platz sie in Entscheidungsstrukturen einnehmen –, werden Frauen aus dem landwirtschaftlichen Bereich interviewt. So entstehen persönliche und zugleich differenzierte Einblicke.

„Es geht nicht darum, alles neu zu erfinden“, sagt Entringer. „Sondern darum, das sichtbar zu machen, was längst da ist.“ Vielleicht liegt genau darin die eigentliche Kraft dieses Jahres: nicht in großen Ankündigungen oder symbolischen Gesten, sondern in leisen Verschiebungen der Wahrnehmung. In jenen Momenten, in denen Arbeit, die immer existiert hat, endlich erkannt und als solche gewürdigt wird.

FR

À l'échelle mondiale, les femmes représentent environ 41 % de la main-d'œuvre agricole. Pourtant, elles sont encore beaucoup plus rarement cheffes d'exploitation, décideuses ou actrices officiellement reconnues du secteur. Une contradiction que l'on retrouve dans de nombreux pays, même si elle prend des formes différentes selon les contextes.

L'année 2026 entend faire évoluer les choses. Ou du moins : donner une impulsion.

« Ce n'est pas qu'il n'existe pas de données », explique Josiane Entringer, du ministère de l'Agriculture. « Mais le sujet n'était pas au centre de l'attention. On ne s'est jamais demandé de manière systématique : combien de femmes sont actives ? Quels rôles occupent-elles ? Qui prend les décisions ? » Des questions qui semblent simples – mais auxquelles il est étonnamment difficile de répondre.

Josiane Entringer



© Photo: Carole Theisen

Une question de visibilité

L'initiative des Nations unies poursuit plusieurs objectifs : reconnaître le rôle des femmes, promouvoir l'égalité et améliorer l'accès aux ressources. Derrière cette démarche se cache non seulement un enjeu social, mais aussi économique : selon la FAO, réduire les inégalités entre les sexes pourrait augmenter le produit intérieur brut mondial de près de 1 000 milliards de dollars.

La FAO agit sur plusieurs leviers. Dans ses programmes de développement rural, elle soutient des projets permettant aux femmes d'accéder plus facilement à la propriété foncière, au crédit et à la formation. En parallèle, elle travaille à l'amélioration des systèmes de données – une démarche moins spectaculaire, mais essentielle. Car sans données claires, beaucoup de réalités restent invisibles.

L'Europe mise sur le réseau

L'Union européenne tente elle aussi de combler ce manque. En mars 2026, la Commission européenne a lancé la plateforme « Women in Farming Platform », destinée à renforcer les liens entre les femmes actives dans l'agriculture. Cette plateforme rassemble des femmes issues de différents domaines agricoles – agricultrices, conseillères, entrepreneuses ou encore jeunes intéressées par le secteur – et favorise les échanges d'expériences, de connaissances et de soutien pratique.

L'objectif est de rendre les femmes davantage visibles dans le secteur agricole, de faciliter leur mise en réseau et de renforcer leur rôle à l'échelle nationale comme européenne. La participation des femmes de terrain est considérée comme centrale et indispensable. Martine Hansen, ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, soutient activement cet appel à la participation et souligne le rôle important des femmes dans le développement et la construction de l'avenir du secteur.

Luxembourg : bien positionné, mais encore des angles morts

À l'échelle internationale, le Luxembourg est relativement bien placé. La protection sociale, l'accès à l'éducation et les soutiens financiers y sont plus développés que dans de nombreuses autres régions du monde. Pourtant, beaucoup d'éléments restent encore flous.

« Nous avons des données – mais nous devons apprendre à mieux les lire », explique Josiane Entringer. Au Luxembourg, où de nombreuses exploitations sont familiales, les rôles se confondent souvent : administration, organisation, production, vente directe... Il est difficile de définir précisément qui fait quoi – et donc de le mesurer.

Cela conduit parfois à des situations paradoxales : « Il arrive que la femme participe aux décisions stratégiques, mais que l'homme reste malgré tout sous les projecteurs. » Non par mauvaise intention, mais par habitude. Par tradition. À cause d'images qui se sont ancrées au fil des générations.

Le ministère de l'Agriculture travaille actuellement à une analyse plus ciblée des informations existantes afin d'obtenir une vision plus claire de la situation. La question centrale n'est pas seulement de savoir combien de femmes travaillent dans l'agriculture, mais aussi d'identifier d'éventuelles différences selon qu'une exploitation est dirigée par une femme ou par un homme.

Un début, pas une finalité

Au Luxembourg, cette dynamique n'en est encore qu'à ses débuts. Il n'existe pas encore de grande structure centrale dédiée à cette thématique. Mais les premiers pas sont visibles : au sein du ministère, de la Chambre d'Agriculture et à travers diverses initiatives du secteur lui-même. Expositions, portraits, rencontres... autant de petites impulsions qui composent progressivement une image plus large.

Afin d'éclairer des questions essentielles – les tâches concrètement assumées par les femmes dans l'agriculture, leur quotidien ou encore leur place dans les structures décisionnelles –, des femmes du secteur agricole sont interviewées. Ces échanges offrent des témoignages personnels et des regards nuancés sur la réalité du terrain.

« Il ne s'agit pas de tout réinventer », conclut Josiane Entringer. « Il s'agit de rendre visible ce qui existe depuis longtemps. » C'est peut-être là que réside la véritable force de cette année internationale : non pas dans les grandes déclarations ou les gestes symboliques, mais dans de subtils changements de regard. Dans ces moments où un travail qui a toujours existé est enfin reconnu et valorisé comme tel.



La ferme en ville : un pont entre deux mondes

Sur le Glacis, la « Bauerenhaff an der Stad » a une nouvelle fois montré cette année à quel point l'agriculture et notre quotidien sont étroitement liés.

Et ass eng Kuliss, déi een am éischte Moment net an enger Stad erwaart: Stréibotten, Kéi, Schwéngercher, Trakteren an e ganze Koup gespréichsoppen Agriculteuere, déi de Stadkanner an -erwuessenen hir Aarbecht méi no bréngen wëllen. De „Bauernhaff an der Stad“, organiséiert vun der Lëtzebuerger Landjugend a Jongbauere, bréngt d'Landwirtschaft dohinner, wou se meeschtens feelt – matten an dat urbaant Liewen.

Fir d'Jil Thorn, Presidentin vum Veräin, ass d'Missioun kloer: „Eis Roll ass et, d'Leit aus dem ländleche Raum zesummenzebréngen – mee och Brécken ze schloen.“ Net nëmmen am Beräich vun der Landwirtschaft, mee och no baussen. Well de Gruef tëscht Produzenten a Konsumente gëtt ëmmer méi grouss.

Genee do setzt dësen Event un. „Mir wëllen de Leit weisen, wéi Liewensmëttel entstinn – ënner wéi enge Konditiounen“, erkläert si. „Et ass eppes, wat jiddwereen all Dag brauch. An awer ginn et vill Leit, déi net vill doriwwer Bescheid wëssen.“

D'Froe vum Public weisen dat däitlech. „Heiansdo si mir selwer iwwerrascht,“ seet si. „Et ginn nach ëmmer Kanner, déi mengen, Schockelasmëllech kënn vun enger bronger Kou.“ Wat fir déi eng selbstverständlech ass, ass fir déi aner komplett onbekannt. „Vill Kanner aus der Stad hunn nach ni eng Kou oder eng Geess vun no gesinn,“ seet d'Jil Thorn. „Hei kréien si d'Chance, dat nozehuelen, nozefroen, ze verstoen.“

Mee de „Bauernhaff an der Stad“ ass keng reng Kannerwelt. Nieft Déieren an Demonstratiounen gëtt et och e regionale Maart, wou Produzenten hir Produiten ubidden. „D'Froe vun den Erwuessene si genee esou villfältig“, seet si. „Heiansdo souguer déi selwecht wéi déi vun de Kanner.“

D'Editioun 2026 war dobäi eng besonnesch. Fir d'éischte Kéier um Glacis organiséiert, huet den Event eng nei Dimensioun kritt. „Et war eng Challenge,“ seet si. „Mee mir hu gesinn, datt et funktionéiert. Am Mëttelpunkt stinn dobäi ëmmer erëm d'Déieren. „Schof, Kéi, Geessen, Schwäi – alles, wat um Bauernhaff leeft“, seet si. Et ass virun allem déi direkt Begéinung mat dëse faszinéierende Wiesen, déi hänke bleift.



Charel Ferring, Martine Hansen & Jil Thorn

Heiansdo entstinn dobäi kleng Zeenen, déi méi soe wéi all Statistik. Sou zum Beispill erënnert sech d'Jil Thorn un ee Moment, wou e puer Kanner eng Bott Stréi ausernegehol a se iwwerall verdeelt haten – tëscht de Geheeger an op de Weeër. Wéi si dunnen ugefaangen huet, dat Ganzt nees zesummenzekieren, ass eng Mamm bei si komm an huet gefrot, ob hire Jong dat dierft maachen. Hien hat nach ni a sengem Liewe Stréi gekiert. Wat fir déi eng eng banal Aarbecht ass, gouf fir hien zu enger klenger Entdeckung. „Dat hat ech nach ni,“ seet d'Jil Thorn a laacht. „Mee et weist, wéi wäit mir eis heiansdo vun deem natierlechen Alldag ewech beweegt hunn.“

Hannert dem Event steet awer méi wéi nëmmen eng flott Erfahrung. Et geet ëm Akzeptanz, ëm Versteesdemech – an ëm d'Zukunft vun enger ganzer Generatioun. „Et ginn ëmmer manner jonk Leit, déi e Betrib iwwerhuelen“, seet si. „De Beruff ass usprochsvoll, mat vill Onsécherheeten. Dofir spillt och d'Politik eng wichteg Roll. „Mir brauchen Ënnerstëtzung, fir datt déi Jonk sech trauen“, betount si. „D'Landwirtschaft huet nëmmen eng Zukunft, wann et Leit gëtt, déi se weiderdroen.“ Dobäi ass och d'gesellschaftlech Akzeptanz entscheedend: nëmme wann d'Aarbecht vun de Bauere verstanen a geschätzt gëtt, kann de Secteur sech laangfristeg behapten.

FR

Le décor surprend au premier regard en plein cœur de la ville : bottes de paille, vaches, cochons, tracteurs et une multitude d'agriculteurs ouverts à la discussion, désireux de rapprocher leur métier des enfants... et des adultes urbains. Organisé par la Lëtzebuurger Landjugend a Jongbaueren, l'événement « Bauerenhaff an der Stad » amène l'agriculture là où elle manque souvent le plus : au cœur de la vie urbaine.

Pour Jil Thorn, présidente de l'association, la mission est claire : « Notre rôle est de rassembler les personnes du monde rural – mais aussi de créer des ponts. » Et pas seulement au sein du secteur agricole. Car le fossé entre producteurs et consommateurs ne cesse de se creuser.

C'est précisément là que cet événement intervient. « Nous voulons montrer aux gens comment les aliments sont produits – et dans quelles conditions », explique-t-elle. « C'est quelque chose dont tout le monde a besoin chaque jour. Et pourtant, beaucoup de personnes connaissent très peu ce sujet. »

Les questions du public en témoignent clairement. « Parfois, nous sommes nous-mêmes surpris », raconte-t-elle. « Il y a encore des enfants qui pensent que le lait au chocolat vient des vaches brunes. » Ce qui paraît évident pour certains est totalement inconnu pour d'autres. « Beaucoup d'enfants vivant en ville n'ont jamais vu une vache ou une chèvre de près », poursuit Jil Thorn. « Ici, ils ont la possibilité de découvrir cela, de poser des questions et de comprendre. »

Mais « Bauerenhaff an der Stad » ne s'adresse pas uniquement aux enfants. En plus des animaux et des démonstrations, un marché régional permet aux producteurs de proposer leurs produits. « Les questions des adultes sont tout aussi variées », explique-t-elle. « Et parfois même identiques à celles des enfants. »

L'édition 2026 avait d'ailleurs une dimension particulière. Organisé pour la première fois sur le Glacis, l'événement a pris une nouvelle ampleur. « C'était un défi », reconnaît-elle. « Mais nous avons vu que cela fonctionne. » Les animaux restent au centre de l'expérience. « Moutons, vaches, chèvres, cochons – tout ce qu'on trouve dans une ferme », résume-t-elle.

Ce sont surtout ces rencontres directes avec les animaux qui marquent les visiteurs.

Parfois, de petites scènes racontent davantage que de longues statistiques. Jil Thorn se souvient notamment d'un moment où plusieurs enfants avaient dispersé de la paille partout entre les enclos et sur les chemins. Alors qu'elle commençait à tout ramasser, une mère est venue lui demander si son fils pouvait l'aider. Il n'avait jamais balayé de paille de sa vie. Ce qui représente une tâche banale pour certains est devenu pour lui une véritable découverte. « Je n'avais encore jamais vécu cela », raconte Jil Thorn en riant. « Mais cela montre à quel point nous nous sommes parfois éloignés du quotidien naturel. »

Derrière cet événement se cache toutefois bien plus qu'une simple expérience sympathique. Il est question d'acceptation, de compréhension – et de l'avenir de toute une génération. « Il y a de moins en moins de jeunes qui reprennent une exploitation », explique-t-elle. « Le métier est exigeant et comporte beaucoup d'incertitudes. » La politique joue donc elle aussi un rôle essentiel. « Nous avons besoin de soutien pour que les jeunes osent se lancer », souligne-t-elle. « L'agriculture n'aura un avenir que s'il y a des personnes prêtes à la faire vivre. » L'acceptation par la société est tout aussi déterminante : ce n'est que si le travail des agriculteurs est compris et reconnu que le secteur pourra s'inscrire durablement dans l'avenir.

Source : Lëtzebuurger Landjugend a Jongbaueren, Jil Thorn



© Photo : Dan Thuy

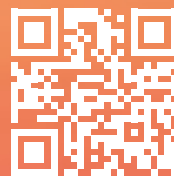


wave



**Leichte
Schorle
Grapefruit**

Fir déi liicht
Momenter
am Liewen
Le plaisir sans
compromis



rosport.com



35% Jus a spruddelegt Rousperter Mineralwaasser - 35% de jus et eau minérale pétillante Rosport
Ouni extra Zocker - Sans sucre ajouté - Nëmmen/Seulement 16 kcal / 100ml - Vegan



Die Beschäftigung von Saisonarbeitern künftig vereinfacht

L'encadrement du travail saisonnier bientôt simplifié

Während der Ernte- und Weinlesesaison soll die Einstellung von Saisonarbeitskräften künftig reibungsloser ablaufen – dank eines neuen Gesetzesprojekts.

Lors des récoltes ou vendanges, l'embauche de travailleurs saisonniers devrait être plus fluide, grâce à un projet de loi.

DE

Jedes Jahr kommen rund 800 Saisonarbeiter aus Luxemburg oder anderen EU-Ländern zur Obst- und Gemüseernte sowie insbesondere zur Weinlese ins Land. Das Gesetzesprojekt 8658 soll die administrativen Abläufe sowohl für landwirtschaftliche Betriebe als auch für Saisonarbeitskräfte vereinfachen.

Serge Fischer, Direktor des Institut viti-vinicole, begann Ende 2023 mit der Arbeit an dem Thema.

„Ich habe mehrere Gespräche mit der Gewerbe- und Grubenaufsicht geführt, um die wichtigsten Probleme zu identifizieren. Anschließend gab es natürlich verschiedene Austauschformate mit Winzern, dem Landwirtschaftsministerium, dem Arbeitsministerium und weiteren betroffenen Akteuren im Rahmen der Wäibaudesch-Rundtische.“

Serge Fischer

Anpassung des Arbeitsgesetzbuches

Vereinfachtes Verfahren: Geplant ist die Einführung einer Definition für Gelegenheitsarbeitsverträge im Arbeitsgesetzbuch, um Einsätze von weniger als drei Monaten klar zu regeln. Für Verträge mit einer Dauer von weniger als einem Monat soll der Arbeitgeber künftig nur noch eine einzige Abrechnung erstellen müssen. Der Arbeitnehmer erhält seine Auszahlung spätestens am Tag nach dem letzten Arbeitstag – selbst dann, wenn sich der Vertrag über zwei Kalendermonate erstreckt.

Bislang gilt: Der Arbeitgeber muss am Ende jedes Kalendermonats eine Lohnabrechnung erstellen und den Arbeitnehmer auszahlen.

Medizinische Tauglichkeitsuntersuchung

Vereinfachtes Verfahren: Für Arbeitsplätze, die nicht als „risikobehaftet“ gelten, sollen Saisonarbeitskräfte künftig lediglich einen Gesundheitsfragebogen bei einem Arzt ausfüllen, der innerhalb der Europäischen Union zugelassen ist. Dieses Formular ermöglicht es der luxemburgischen

Arbeitsmedizin, eine ein Jahr gültige Arbeitsfähigkeitsbescheinigung auszustellen. Bislang muss der Arbeitgeber selbst einen Antrag auf arbeitsmedizinische Untersuchung bei den zuständigen Gesundheitsdiensten stellen, damit der Saisonarbeiter zu einer Tauglichkeitsuntersuchung eingeladen wird. „Diese Situation verursacht angesichts der gleichzeitigen Ankunft von rund 800 Saisonarbeitskräften einen kaum bewältigbaren Mehraufwand für die Arbeitsmedizin“, erklärt Serge Fischer.

Wäistuff: eine rechtliche Grauzone

Das Gesetzesprojekt sieht außerdem vor, Verkostungsräume für lokale Produkte auf landwirtschaftlichen Betrieben in die für Hotellerie und Gastronomie geltenden arbeitsrechtlichen Bestimmungen zu integrieren. „Für diese Verkostungsräume besteht derzeit eine rechtliche Grauzone, da sie im Arbeitsgesetzbuch keinen eigenen Status haben. Das muss geregelt werden“, betont Serge Fischer.

Auch die Mehrwertsteuerregelung wurde präzisiert, um die Verwaltung des Weinbaubetriebs klar von jener des Verkostungsbereichs zu trennen. Das Gesetzgebungsverfahren ist bereits angelaufen. Bis zur Verkündung und Veröffentlichung im Amtsblatt stehen jedoch noch mehrere Etappen an.



FR

Près de 800 travailleurs saisonniers viennent chaque année du Luxembourg ou d'autres pays de l'UE lors de la récolte des fruits et légumes et surtout des vendanges. Le projet de loi 8658 vise à faciliter les démarches administratives, pour l'exploitant agricole comme pour les travailleurs saisonniers.

Serge Fischer, directeur de l'Institut viti-vinicole, a commencé à travailler sur le sujet fin 2023.

« J'ai eu plusieurs échanges avec l'Inspection du travail et des mines afin d'identifier les principaux problèmes, puis nous avons bien sûr eu différents échanges avec les vignerons, le ministère de l'Agriculture, le ministère du Travail et les autres acteurs concernés au cours des Wäibaudesch, des tables rondes. »

Serge Fischer

Une évolution du Code du travail

Procédure simplifiée : intégrer dans le Code du travail une définition du contrat à caractère occasionnel qui encadre ces missions de moins de trois mois. Pour les contrats de moins d'un mois, l'employeur n'effectuera plus qu'un seul décompte pour le salarié, qui recevra son paiement au plus tard le lendemain de son dernier jour de travail. Et ce, même si ce contrat est à cheval sur deux mois.

Jusqu'à maintenant : l'employeur doit émettre une fiche de salaire et payer l'employé à chaque fin de mois calendaire.

Visite médicale d'aptitude

Procédure simplifiée : pour les postes n'étant pas considérés « à risques », le travailleur saisonnier devra remplir un questionnaire de santé auprès d'un médecin autorisé à exercer au sein de l'Union européenne. Ce formulaire permettra à la médecine du travail luxembourgeoise d'émettre un certificat d'aptitude au travail valable un an.

Jusqu'à maintenant : l'employeur doit lui-même introduire une demande d'examen médical du travail auprès des services de santé au travail afin que le travailleur saisonnier soit

convoqué pour une visite médicale d'aptitude. « Cette situation provoque un surcroît de travail ingérable pour la médecine du travail, compte tenu de l'arrivée simultanée de 800 salariés occasionnels », note Serge Fischer.

Wäistuff : le vide juridique

Le projet de loi propose que les lieux de dégustation de produits locaux, aménagés sur les exploitations agricoles, soient intégrés à la législation propre à l'hôtellerie-restauration en matière de droit du travail. « Il existe un vide juridique concernant ces espaces de dégustation, qui n'ont pas de statut dans le Code du travail, il faut y remédier. Le régime de TVA a également été clarifié afin de séparer la gestion de l'exploitation viticole et de l'espace de dégustation », souligne Serge Fischer.

La procédure législative est en marche, il reste encore plusieurs étapes avant que la loi ne soit promulguée puis publiée au Journal officiel.



© Photo : Shutterstock

Un petit plaisir gastronomique?
C'est votre choix

Détecter les allergènes alimentaires?
C'est notre priorité

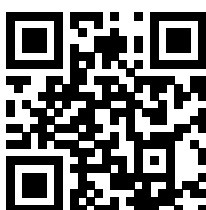
Trusted science, safe food



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



**Abonnez-vous à notre newsletter qui vous
informe sur les avertissements allergènes !**



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

Administration luxembourgeoise vétérinaire
et alimentaire



© Photo : FAE

Alex Mesenburg (LTA)



Foire Agricole 2026: [re]connect – eng Invitatioun, erëm a Kontakt ze kommen

Foire Agricole 2026 : [re]connect –
une invitation à renouer le contact

Dräi Deeg zu Ettelbréck: D'Foire Agricole 2026
bréngt Mënsch, Déier a Landwirtschaft erëm
méi no zesummen.

Trois jours à Ettelbruck : la Foire Agricole 2026
rapproche à nouveau les hommes, les animaux
et l'agriculture.



Vum 3. bis de 5. Juli 2026 gëtt Ettelbréck zur Bün fir dat, wat eis all verbënnt: d'Landwirtschaft. D'Foire Agricole ass ee Raum fir Austausch – tëscht Stad a Land, tëscht Konsument a Produzent, tëscht Traditioun an Innovatioun. Si bréngt eis zeréck an de Kontakt mat deem, wat eis ernäert, mat de Leit dohannert an engem Secteur, dee sech permanent nei erfënnt.

D'Thema dëst Joer: [re]connect. Eng Iddi, déi sech iwwer de ganze Site zitt. „D'Foire Agricole – mat iwwer 45.000 erwaarte Visiteuren an 350 Aussteller – ass d'Tribün vun der Landwirtschaft zu Lëtzebuerg,“ erkläert d'Organisatiounsekip. „D'Bün, wou mir eis Aarbecht dem Grand public weisen – mee och eng Plaz, wou de Secteur sech selwer begëint.“

Am Zentrum stinn dobäi d'Déieren – als Partner am Alldag. An dësem Sënn gëtt dëst Joer de Beräich vun de Schof, leselen a Klengdéieren nei geduecht: Amplaz vun engem grouse gemeinsamen Zelt entsteet eng oppen „Duerf“-Struktur mat verschiddene Beräicher. „Mir wëllen d'Déieren dem Public méi no bréngen, mee gläichzäiteg och méi Rou fir si schafen“, erkläert d'Ekip. Déi nei Opdeelung soll méi locker, méi frëndlech a méi natierlech sinn – fir Déier a Mënsch.

Donieft bleift de Produzentemaart ee vun de grouse Publikumsmagnéiten. Ronn véierzeg lokal Produzente presentéieren hir Produiten, bidden Degustatiounen un a ginn Ablécker an hir Aarbecht.

Genausou wichteg ass awer och de mënschlechen Aspekt. „Hannert all Produkt sti Leit“, betount d'Organisatioun. D'Foire gëtt

domat zu enger Plattform, wou Geschichten, Erfarungen a Wësse gedeelt ginn – tëscht Generatiounen, Beruffer a Perspektiven.

Gläichzäiteg riicht sech de Bléck no vir. Am Maschinneréng geet et virun allem ëm d'Mënschen hannert dem Secteur: déi vill verschidde Beruffer, déi d'Landwirtschaft haut ausmaachen – vum Landmaschinnen-Mechatroniker iwwer den Déierefleeger bis bei déi technesch Spezialisten. Landwirtschaft ass haut vill méi wéi just „Bauer“ sinn.

Och fir déi jonk Generatioun gëtt vill gebueden. D'Kannerzon gëtt dëst Joer ausgebaut, mat méi Plaz fir Réckzuch, Spill a Léieren. „Mir wëllen eng wierklech familljefrëndlech Foire sinn“, erkläert d'Ekip. Gläichzäiteg soll de Besuch fir jiddereen accessibel bleiwen – sozial wéi praktesch.

Dofir gëtt och un d'Mobilitéit geduecht: Shuttle-Service mat Oldtimer-Trakteren, besser Verbindunge vun der Gare op de Site an eng bewosst Promotioun vum öffentliche Transport. Dernieft bleift och de Programm dynamesch: Päerdsshow, Concoursen, Maschinnen an Aktioun, FAE TV mat Live-Emissiounen an den „Hobbykach“, deen an déi drëtt Editioun geet.

Am Kär bleift awer eng einfach Iddi: Landwirtschaft ass keng abstrakt Industrie. Si ass eng Relatioun – tëscht Mënsch, Déier, Natur a Gesellschaft. Relatiounen, déi mussen erhalen bleiwen – oder nei opgebaut ginn. Oder, wéi d'Foire Agricole et dëst Joer nennt: [re]connect.



www.fae.lu



FR

Du 3 au 5 juillet 2026, Ettelbruck deviendra la scène de ce qui nous relie tous : l'agriculture. La Foire Agricole est un espace d'échange – entre ville et campagne, entre consommateurs et producteurs, entre tradition et innovation. Elle nous reconnecte à ce qui nous nourrit, aux personnes qui se trouvent derrière les produits et à un secteur qui se réinvente sans cesse. Le thème de cette année : [re]connect. Une idée qui traverse l'ensemble du site.

« Avec plus de 45 000 visiteurs attendus et 350 exposants, la Foire Agricole est la vitrine de l'agriculture luxembourgeoise », explique l'équipe organisatrice. « C'est la scène sur laquelle nous montrons notre travail au grand public – mais aussi un lieu où le secteur se retrouve lui-même. »

Les animaux occupent une place centrale, en tant que partenaires du quotidien. Dans cet esprit, l'espace consacré aux moutons, aux ânes et aux petits animaux a été entièrement repensé cette année : au lieu d'une grande tente commune, une structure ouverte en forme de « village » verra le jour, composée de plusieurs espaces distincts. « Nous voulons rapprocher les animaux du public tout en leur offrant davantage de calme », explique l'équipe. Cette nouvelle organisation se veut plus fluide, plus conviviale et plus naturelle – aussi bien pour les animaux que pour les visiteurs.

Le marché des producteurs reste également l'un des grands pôles d'attraction de la foire. Une quarantaine de producteurs locaux y présenteront leurs produits, proposeront des dégustations et partageront leur savoir-faire. Mais l'aspect humain est tout aussi important. « Derrière chaque produit, il y a des personnes », souligne l'organisation. La foire devient ainsi une plateforme où histoires, expériences et connaissances se transmettent entre générations, métiers et points de vue.

En même temps, le regard se tourne vers l'avenir. Au sein du Maschinneréng, l'accent est mis sur les nombreux métiers qui composent aujourd'hui le secteur agricole : du mécanicien en machines agricoles au soigneur animalier, en passant par les spécialistes techniques. L'agriculture ne se résume plus simplement au métier de « fermier ».

La jeune génération ne sera pas oubliée. L'espace enfants sera agrandi cette année, avec davantage de place pour jouer, apprendre et se détendre. « Nous voulons être une foire véritablement familiale », explique l'équipe. Le but est également de rendre la visite accessible à tous, tant sur le plan social que pratique.

La mobilité fait donc aussi partie des priorités : service de navettes avec des tracteurs anciens, meilleures connexions entre la gare et le site, promotion des transports publics. Le programme restera par ailleurs riche et dynamique : spectacles équestres, concours, démonstrations de machines agricoles, émissions en direct de FAE TV ainsi que le « Hobbykach », qui entame déjà sa troisième édition.

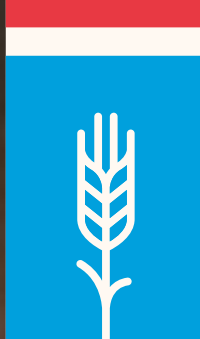
Au cœur de la foire demeure toutefois une idée simple : l'agriculture n'est pas une industrie abstraite. C'est une relation – entre l'être humain, l'animal, la nature et la société. Des relations qu'il faut préserver, ou parfois reconstruire. Ou, comme le résume cette édition de la Foire Agricole : [re]connect.



www.fae.lu



© Photo : FAE



LE MOULIN

- 1704 -



**PRENDRE SOIN DE SOI
CHAQUE MATIN**



© Photo : Anne Lommel

Mia & Emil

Auf Wanderschaft im Wëlle Westen von Luxemburg

En randonnée dans le Wëlle Westen luxembourgeois

Ab diesem Sommer wird das LEADER-Projekt „Mia & Emil on Tour“ um neun neue Wanderrouuten für kleine und große Abenteuerer erweitert.

À partir de cet été, le projet LEADER « Mia & Emil on Tour » s'enrichit de neuf nouveaux itinéraires de randonnée pour petits et grands aventuriers.

DE

Die Geschwister Mia und Emil gehen wieder auf Abenteuerreise, diesmal im „Wilden Westen“ von Luxemburg. Neun neue Routen erwarten Familien dort, wodurch es nun insgesamt 30 familienfreundliche Wanderwege in den LEADER-Regionen Möllerdall, Zentrum Westen und Wëlle Westen gibt. Die Idee: gemeinsam mit den gezeichneten Charakteren auf Schnitzeljagd gehen, unterwegs Rätsel lösen, spannende Orte besichtigen und dabei etwas über die Region, ihre Geschichte und Legenden lernen. In Beckerich etwa führt der Weg durchs Energiemuseum, in Obermartelingen durch das Schiefermuseum, in Redingen erfährt man Interessantes zu den dortigen Bahnhöfen und in Rindschleiden tauchen die jungen Wanderer im Museum Thillenvogtei ins Dorfleben um 1900 ein, um nur einige Orte und Themen zu nennen.

Wer sich mit Mia, Emil, Oma Tilly und Hündin Bella auf Reisen begibt, den erwartet eine Vielzahl toller Aktivitäten, von Ritterprüfungen über Spurensuchen bis hin zu Wasserschlachten im Sommer. Durch die Wanderwege erfahren Kinder und Eltern dabei mehr über das kulturelle Erbe und die lokale Geschichte der Region, die durch das Projekt aufgewertet werden.

Die Projektträger wollen anhand von kinderfreundlichem Storytelling sowie ansprechend dargestellten Charakteren vor allem auch Orte hervorheben, die vielleicht weniger bekannt sind, deshalb aber nicht weniger sehenswert sind, so etwa Museen. Die Region Wëlle Westen ist nämlich reich an kleinen, oft ehrenamtlich geführten Museen, die viele Menschen in Luxemburg gar nicht kennen. Dieses Potenzial soll durch das LEADER-Projekt „Geschichteland: Muséeën am Wëlle Westen“ erschlossen werden, in das sich auch die neuen Touren von „Mia & Emil“ einfügen.

Die Besucher können sich alle entsprechenden Routen auf der speziell hierfür eingerichteten Seite unter www.visitluxembourg.com ansehen, wo sie ebenfalls Anleitungen zum Herunterladen und Ausdrucken finden. Manche Touren inklusive Spiele und Aufgaben sind ebenfalls in die kostenlose App „Actionbound“ integriert. Ein Plus: Auf spielerische Weise lernen die Abenteuerer nicht nur etwas über die Region, sondern ebenfalls, wie man sich an

historischen Stätten oder in der Natur richtig verhält und was es sonst noch alles in der Umgebung zu entdecken gibt.

Das Projekt richtet sich dabei primär an Familien mit Kindern im Alter von acht bis zwölf Jahren, aber auch alle anderen dürfen sich Mia und Emil anschließen.



LEADER Lëtzebuerg unterstützt innovative Projekte, die die Lebensqualität in ländlichen Regionen verbessern, etwa in den Bereichen regionale Wirtschaft, Tourismus, Kultur oder soziale Initiativen. Gefördert werden Vorhaben, die lokale Ressourcen nutzen, neue Ideen erproben und zur nachhaltigen Entwicklung beitragen. Der Einsatz digitaler Medien spielt gerade im Bereich Tourismus eine zentrale Rolle, da er die Sichtbarkeit und die Reichweite ländlicher Angebote erhöht.

Alle Infos sowie weitere LEADER Lëtzebuerg-Projekte findet man unter www.leader.lu oder im Blog unter www.stories.leader.lu.



Hier geht es zu
Mia & Emil on Tour!



FR

Les frères et sœurs Mia et Emil repartent à l'aventure, cette fois dans le « Far West » du Luxembourg. Neuf nouveaux parcours attendent les familles, portant à trente le nombre total de sentiers de randonnée familiaux dans les régions LEADER du Mölledall, du Zentrum Westen et du Wëlle Westen. Le principe : partir en chasse au trésor avec les personnages dessinés, résoudre des énigmes, découvrir des lieux passionnants et en apprendre davantage sur la région, son histoire et ses légendes. À Beckerich, par exemple, le parcours traverse le musée de l'énergie ; à Obermartelingen, il mène au musée de l'ardoise ; à Redange, les visiteurs découvrent l'histoire des gares locales ; et à Rindschleiden, les jeunes randonneurs plongent dans la vie villageoise des années 1900 au musée Thillenvogtei – pour ne citer que quelques exemples.

Ceux qui partent en voyage avec Mia, Emil, Mamie Tilly et la chienne Bella peuvent s'attendre à une multitude d'activités : épreuves de chevaliers, jeux de piste ou encore batailles d'eau en été. Grâce à ces randonnées, enfants et parents découvrent le patrimoine culturel et l'histoire locale de la région, valorisés à travers ce projet.

Les porteurs du projet souhaitent, grâce à un storytelling adapté aux enfants et à des personnages attrayants, mettre en lumière des lieux parfois moins connus, mais qui méritent tout autant d'être découverts, comme certains musées. La région du Wëlle Westen possède en effet de nombreux petits musées, souvent gérés par des bénévoles, que beaucoup de Luxembourgeois ne connaissent pas encore. C'est précisément ce potentiel que le projet LEADER « Geschichteland : Muséeën am Wëlle Westen » entend valoriser, et dans lequel s'intègrent également les nouveaux parcours de « Mia & Emil ».

Les visiteurs peuvent consulter tous les itinéraires sur la page spécialement dédiée du site www.visitluxembourg.com, où ils trouveront également des instructions pour télécharger et imprimer les parcours. Certaines randonnées, avec jeux et missions, sont aussi intégrées dans l'application gratuite « Actionbound ». Un autre avantage : de manière ludique, les aventuriers apprennent non seulement à mieux connaître la région, mais aussi à adopter le bon

comportement dans les sites historiques ou en pleine nature, tout en découvrant ce qu'il est encore possible d'explorer aux alentours.

Le projet s'adresse principalement aux familles avec des enfants âgés de huit à douze ans, mais tout le monde est invité à rejoindre Mia et Emil dans leurs aventures.

LEADER
LËTZEBUERG

Source : LEADER Lëtzebuerg,
Françoise Bonert, Martine Hemmer

LEADER Lëtzebuerg soutient des projets innovants visant à améliorer la qualité de vie dans les régions rurales, notamment dans les domaines de l'économie régionale, du tourisme, de la culture ou des initiatives sociales. Sont encouragés les projets qui valorisent les ressources locales, expérimentent de nouvelles idées et contribuent au développement durable. L'utilisation des médias numériques joue un rôle central, particulièrement dans le secteur du tourisme, car elle permet d'accroître la visibilité et la portée des offres rurales.

Toutes les informations ainsi que d'autres projets LEADER Lëtzebuerg sont disponibles sur www.leader.lu ou sur le blog www.stories.leader.lu.



Retrouvez ici Mia & Emil
on Tour !



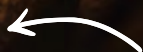


TASTE ÉISLEK

Regional Produiten direkt erliewen!



📍 Distillerie
Clos du Fourschenhaff



**Bucht elo Är
Degustatioun!**



www.visit-eislek.lu



ÉISLEK
Mir sinn uewen



Grillen ohne Risiko: Die wichtigsten Regeln für den Sommer

Barbecue sans risque : les règles essentielles pour l'été

Wenn die Grillsaison beginnt, zählt nicht nur der Geschmack. Wer bewusst grillt, schützt die Gesundheit – und bewahrt den Genuss.

Quand la saison des barbecues commence, seul le goût ne suffit plus. Qui grille en conscience protège sa santé – et préserve le plaisir.

DE

Sobald die Temperaturen steigen, passiert in Luxemburg jedes Jahr dasselbe Ritual: Vereine planen Feste, Firmen laden zu Team-Events ein und in den Gärten wird der Grill entstaubt. Grillen ist dabei mehr als Kochen – es ist Ritual, Begegnung, Sommer in seiner einfachsten Form. Doch genau dort, wo es unkompliziert wirkt, lauern die kleinen Fehler, die schnell gefährlich werden können.

Was viele nicht bedenken: Sobald Lebensmittel für Dritte zubereitet werden, gelten klare Regeln. Die Grundsätze der Lebensmittelsicherheit sind kein Detail für Profis, sondern verpflichtend für alle. Verantwortung trägt immer derjenige, der grillt, vorbereitet oder ausgibt. In Luxemburg begleitet und kontrolliert die Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) diese Standards – mit einem einfachen Ziel: gesundheitliche Risiken vermeiden, bevor sie entstehen.

„Die größte Gefahr ist nicht das Grillen selbst, sondern das Drumherum“, erklärt Patrick Hau, stellvertretender Direktor der ALVA. Hitze tötet zwar viele Keime ab – aber was davor und daneben passiert, entscheidet oft darüber, ob ein Abend gut endet oder unangenehm in Erinnerung bleibt.

Der Klassiker: Fett tropft in die Glut. Was romantisch nach Lagerfeuer klingt, ist chemisch weniger idyllisch. Beim Verbrennen entstehen Stoffe, die gesundheitsschädlich sein können. Die Lösung ist eigentlich banal: Indirekte Hitze, Grillschalen oder Auffangsysteme verhindern, dass aus Genuss Rauchbelastung wird. Auch stark verbrannte Stellen am Grillgut können Stoffe enthalten, die gesundheitsschädlich sind.

Die stille Gefahr: Bakterien

Noch relevanter als verbrannte Stellen sind Risiken, die man nicht sieht: Bakterien. Sie vermehren sich nicht auf dem Grill, sondern in der Zeit davor – in den Minuten oder Stunden, in denen Fleisch oder andere verderbliche Lebensmittel ungekühlt herumstehen. „Die Kühlkette sollte so wenig wie möglich unterbrochen werden“, sagt Hau.

Besonders sensibel ist Geflügel, weil es häufiger mit Krankheitserregern belastet sein kann. Das Problem entsteht oft durch sogenannte Kreuzkontamination: ein

Messer, ein Schneidbrett, eine unachtsame Handbewegung – und schon gelangen Keime auf andere Lebensmittel, die nicht mehr erhitzt werden. Deshalb gilt eine einfache Regel: Rohe Lebensmittel wie Fleisch gehören strikt getrennt von bereits gegartem Fleisch oder Beilagen – Benutzen Sie unterschiedliche Teller und unterschiedliche Utensilien zur Handhabung.

Auch die Beilagen verdienen mehr Aufmerksamkeit, als sie oft bekommen. Kartoffelsalat mit Mayonnaise, frische Saucen oder Dips sind ideale Nährböden für Keime, wenn sie zu lange ungekühlt bleiben. „Bakterien können sich extrem vermehren, wenn sie Raumtemperatur erreichen. Unter vier Grad passiert das nicht“, so Hau. Was leicht verderbt, gehört also bis kurz vor dem Servieren in den Kühlschrank – und nicht stundenlang auf den Buffettisch.

Organisation ist unsichtbare Sicherheit

Gerade bei größeren Veranstaltungen zeigt sich, wie entscheidend Struktur ist. Ein sauberer, gut organisierter Grill- oder Verkaufsstand ist kein Luxus, sondern Grundlage. Lebensmittel sollten vor Staub, Witterung und unnötigen Berührungen geschützt sein. Arbeitsflächen müssen leicht zu reinigen sein, Abfallbehälter leicht erreichbar, und vor allem: Es braucht eine Möglichkeit, sich die Hände zu waschen. Handschuhe ersetzen dieses Prinzip nicht. Im Gegenteil: Sie können trügerische Sicherheit schaffen, wenn mit ihnen gleichzeitig Geld, Grillgut und Utensilien berührt werden.



© Photo : Carole Tisserand

Auch ein scheinbar banaler Punkt wird oft unterschätzt: die Herkunft der Lebensmittel. Fleisch und andere empfindliche Produkte sollten aus verlässlichen Quellen stammen. Deshalb ist es auch Pflicht, diese bei einer Kontrolle vorweisen zu können, gerade bei öffentlichen Veranstaltungen.

Sicherheit beginnt beim Anzünden

Selbst beim Anzünden lohnt sich ein zweiter Blick. Flüssige Brandbeschleuniger wirken schnell – aber bergen Risiken, nicht nur gesundheitlich, sondern auch ganz konkret durch Verpuffungen. Moderne Grillanzünder oder einfache Holzwolle mit Wachs erledigen denselben Job, nur kontrollierter und sicherer.

Und auch am Ende eines Festes zeigt sich Verantwortungsbewusstsein: Wer klug plant, reduziert die Mengen gegen Veranstaltungsende und denkt früh darüber nach, wie mit Resten umgegangen wird. Gerade bei mehrtägigen Events ist zudem eine gründliche tägliche Reinigung der Geräte von großer Bedeutung.

Am Ende geht es also nicht nur um Temperatur oder Timing. Wer mit Lebensmitteln arbeitet, übernimmt Verantwortung – für die eigene Gesundheit und für andere. Kurze Hosen, offene Schuhe, Rauchen beim Grill – all das wirkt nicht nur unprofessionell, sondern entspricht auch nicht der guten Lebensmittelhygiene-Praxis.

Saubere Hände, angemessene Kleidung, ein bewusster Umgang mit dem, was der Kunde auf den Teller bekommt: Die Lebensmittelhygiene ist der Garant für das Gelingen des Grillfestes.

Ausführliche und verbindliche Informationen zur Lebensmittelsicherheit bei Veranstaltungen stellt die ALVA in ihrer Fiche „Manifestations spéciales – Exigences en matière de sécurité alimentaire“ zur Verfügung auf folgender Website.

<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/publications/fiches/securite-alimentaire-manifestations.html>



FR

Dès que les températures montent, le même rituel se répète chaque année au Luxembourg : les associations planifient leurs fêtes, les entreprises organisent des événements d'équipe et, dans les jardins, le barbecue sort de son placard. Griller, c'est bien plus que cuisiner – c'est un rituel, une rencontre, l'été dans sa forme la plus simple. Mais c'est précisément là, où tout semble facile, que se cachent les petites erreurs qui peuvent vite devenir dangereuses.

Ce que beaucoup oublient : dès lors que des aliments sont préparés pour des tiers, des règles claires s'appliquent. Les principes de la sécurité alimentaire ne sont pas un détail réservé aux professionnels – ils sont obligatoires pour tous. La responsabilité incombe toujours à celui qui grille, prépare ou sert. Au Luxembourg, l'Administration luxembourgeoise vétérinaire et alimentaire (ALVA) accompagne et contrôle ces standards avec un objectif simple : prévenir les risques sanitaires avant qu'ils n'apparaissent.

« Le plus grand danger n'est pas le barbecue en lui-même, mais tout ce qui l'entoure », explique Patrick Hau, directeur adjoint de l'ALVA. La chaleur tue certes de nombreux germes – mais ce qui se passe avant et à côté détermine souvent si une soirée se termine bien ou laisse un mauvais souvenir.

Le grand classique : la graisse qui coule sur les braises. Ce qui évoque romantiquement un feu de camp est, chimiquement, bien moins idyllique. La combustion produit des substances potentiellement nocives pour la santé. La solution est en réalité simple : la chaleur indirecte, les bacs de récupération ou les systèmes de captage évitent que le plaisir ne se transforme en exposition à la fumée. Les parties fortement carbonisées de la viande peuvent également contenir des substances dangereuses.

Le danger silencieux : les bactéries

Plus préoccupants encore que les parties brûlées sont les risques invisibles : les bactéries. Elles ne se multiplient pas sur le grill, mais avant – pendant les minutes ou les heures où la viande ou d'autres denrées périssables restent hors du froid. « La chaîne du froid doit être interrompue le moins possible », souligne Hau.

La volaille est particulièrement sensible, car elle est plus souvent susceptible d'être contaminée par des agents pathogènes. Le problème vient souvent de ce que l'on appelle la contamination croisée : un couteau, une planche à découper, un geste inattentif – et des germes se retrouvent sur d'autres aliments qui ne seront plus chauffés. C'est pourquoi une règle simple s'impose : les aliments crus comme la viande doivent être strictement séparés de la viande déjà cuite ou des accompagnements – utilisez des assiettes et des ustensiles différents pour la manipulation.

Les accompagnements méritent eux aussi plus d'attention qu'on ne leur en accorde généralement. La salade de pommes de terre à la mayonnaise, les sauces fraîches ou les dips sont des terrains idéaux pour les germes s'ils restent trop longtemps hors du réfrigérateur. « Les bactéries peuvent se multiplier de façon extrême lorsqu'elles atteignent la température ambiante. En dessous de quatre degrés, cela ne se produit pas », précise Hau. Ce qui se périmé facilement doit donc rester au réfrigérateur jusqu'au moment du service – et non passer des heures sur le buffet.

L'organisation, c'est la sécurité invisible

Lors des grandes manifestations, on mesure à quel point la structure est déterminante. Un stand de grillade ou de vente propre et bien organisé n'est pas un luxe, c'est une base indispensable. Les aliments doivent être protégés de la poussière, des intempéries et des contacts inutiles. Les surfaces de travail doivent être faciles à nettoyer, les poubelles facilement accessibles, et surtout : il faut disposer d'un moyen de se laver les mains. Les gants ne remplacent pas ce principe. Au contraire : ils peuvent créer un faux sentiment de sécurité si l'on manipule simultanément de l'argent, de la viande et des ustensiles avec les mêmes gants.

Un point en apparence anodin est souvent sous-estimé : la provenance des aliments. La viande et les autres produits sensibles doivent provenir de sources fiables. C'est pourquoi il est également obligatoire de pouvoir les présenter lors d'un contrôle, en particulier lors d'événements publics.

La sécurité commence dès l'allumage

Même l'allumage mérite un second regard. Les accélérateurs de feu liquides agissent rapidement – mais comportent des risques, non seulement pour la santé, mais aussi de façon très concrète à travers des risques d'explosion. Les allume-feux modernes ou la simple laine de bois à la cire font le même travail, de manière plus contrôlée et plus sûre.

La fin d'une fête est aussi révélatrice du sens des responsabilités : qui planifie intelligemment réduit les quantités en fin de manifestation et réfléchit tôt à la gestion des restes. Pour les événements se déroulant sur plusieurs jours, un nettoyage quotidien et approfondi des équipements revêt une grande importance.

Au bout du compte, il ne s'agit donc pas seulement de température ou de timing. Qui travaille avec des aliments assume une responsabilité – pour sa propre santé et pour celle des autres. Short, chaussures ouvertes, cigarette au barbecue – tout cela ne fait pas seulement mauvaise impression, cela ne correspond pas non plus aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

Des mains propres, une tenue appropriée, une attention sincère à ce que le client reçoit dans son assiette : l'hygiène alimentaire est le gage de la réussite de la fête du barbecue.

Des informations détaillées et contraignantes sur la sécurité alimentaire lors des manifestations sont mises à disposition par l'ALVA dans sa fiche « Manifestations spéciales – Exigences en matière de sécurité alimentaire », disponible sur le site suivant : <https://securite-alimentaire.public.lu/fr/publications/fiches/securite-alimentaire-manifestations.html>



DE

Warum ist der direkte Kontakt mit Landwirten wichtig?

Der direkte Austausch mit Landwirtinnen und Landwirten schafft Vertrauen und hilft dabei, Vorurteile abzubauen. Viele Menschen wissen heute kaum noch, wie Lebensmittel produziert werden oder welche Arbeit hinter der Landwirtschaft steckt. Durch persönliche Begegnungen lernen Kinder und Erwachsene die Menschen hinter den Produkten kennen und entwickeln mehr Verständnis für regionale und nachhaltige Lebensmittelproduktion. Genau darauf setzt LetzFarm mit seinen Hofbesuchen und Bildungsprojekten.

FR

Pourquoi le contact direct avec les agriculteurs est-il important ?

Le contact direct avec les agricultrices et agriculteurs crée de la confiance et permet de déconstruire certains préjugés. Aujourd'hui, beaucoup de personnes ne savent plus vraiment comment les aliments sont produits ni tout le travail qui se cache derrière l'agriculture. Grâce aux rencontres sur les fermes, enfants et adultes découvrent les personnes derrière les produits et développent une meilleure compréhension de la production locale et durable. C'est précisément l'objectif des visites et projets pédagogiques proposés par LetzFarm.

DE

Warum ist Landwirtschaft wichtig für die Biodiversität?

Landwirtschaft und Natur sind eng miteinander verbunden. Hecken, Wiesen, Blühflächen oder Streuobstwiesen bieten Lebensraum für viele Tiere und Insekten. Viele Landwirte setzen heute gezielt Maßnahmen um, um die Biodiversität zu fördern und gleichzeitig Lebensmittel zu produzieren. Über LetzFarm lernen Kinder und Jugendliche, wie Landwirtschaft und Naturschutz zusammen funktionieren können – direkt vor Ort auf den Betrieben.

FR

Pourquoi l'agriculture est-elle importante pour la biodiversité ?

L'agriculture et la nature sont étroitement liées. Les haies, prairies, bandes fleuries ou vergers traditionnels offrent un habitat précieux à de nombreux animaux et insectes. Aujourd'hui, beaucoup d'agriculteurs mettent en place des mesures concrètes pour favoriser la biodiversité tout en produisant des aliments. Grâce à LetzFarm, les enfants et les jeunes découvrent directement sur les exploitations comment agriculture et protection de la nature peuvent aller de pair.



GUDD! - #18.2026
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 Stieven

Photographies
Carole Theisen
Dan Thuy (cover 2)
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.



- SINCE 1894 -



**0%
LAKTOS**

**100%
FREED**





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