

# GUDDO!

#5

Mieux s'informer, mieux consommer

## Fermier

une passion, des métiers

KIKI RICKI  
Entdecke  
die Arbeit der  
Bauern im Laufe  
eines Jahres

### INTERVIEW

Romain Schneider  
évoque les défis  
agricoles locaux

### JEUNES AGRICULTEURS

Se lancer  
sans patrimoine

### CERTIFICATION

Sur le chemin  
de la conversion  
au bio



# ENTDECKT ÄRE ROUSPENTER NEI!



Mat engem Hauch  
Menthe, Zitroun oder Limett



NEI!

[www.rosport.com](http://www.rosport.com)

GUTT+GOOD =  
**GUDO!**  
 #5. 2019

## LU/DE

## INTERVIEW

- 4 D'Landwirtschaft  
zesummen denken

D'LANDWIRT-  
SCHAFT HAUT

- 8 Ein Tag auf dem  
Bauernhof Biren

- 14 Weinbau zwischen  
Tradition und Moderne

- 18 Ohne Erbe starten

- 20 Super Beroder  
fir Baueren

- 24 Aroma und Heilkraft  
der Kräuter

## KIKI RICKI

- 29 Das Kindermagazin  
über luxemburgische  
Landwirtschaft

D'LANDWIRT-  
SCHAFT  
NEI ERFANNEN

- 44 De Wee an d'biologesch  
Landwirtschaft

- 48 Schéifer an den  
Terres Rouges

- 52 Eine solidarische und  
lokale Landwirtschaft

- 54 Aus der Erde  
auf den Teller

- 58 Sech op muer  
virbereeden

## AGENDA

- 62 Entdecken Sie die  
Landwirtschaft  
hautnah!

## KONTAKTE

- 66 Är Froen

## FR

## INTERVIEW

- Réfléchir ensemble  
à l'agriculture

AGRICULTURE  
D'AUJOURD'HUI

- Une journée au cœur  
de la ferme Biren

- La viticulture entre  
tradition et modernité

- Débuter sans  
patrimoine

- Super-conseillers  
pour agriculteurs

- Saveurs et bien-être  
en herbes

## KIKI RICKI

- Le magazine pour  
enfants sur l'agriculture  
luxembourgeoise

RÉINVENTER  
L'AGRICULTURE

- Sur le chemin du bio

- Bergers sur  
les Terres Rouges

- Une agriculture  
solidaire et locale

- De la terre  
à l'assiette

- Préparer demain

## AGENDA

- Découvrez l'agriculture  
de très près!

## CONTACTS

- Vos questions



**Romain Schneider**

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

# Ënnerstëtzt och Dir eis Landwirtschaft?

## Soutenez-vous notre agriculture?

**LU** Eis Landwirtschaft produzéiert all Dag qualitativ héichwärtig a gesond Liewensmëttel. All zousätzlechen Effort deen d'Landwirtschaft mécht fir eis Natur ze erhalen a dem Déierewuel gerecht ze ginn, generéiert och zousätzlech Käschen déi sech och op d' Liewensmëttel Präisser reperkutéieren. Deier Liewensmëttel kennen sech awer net all Konsumenten leeschten. Dofir sollt all Maillon an der ganzer Liewensmëttel Ketten en Effort maachen a bereet sinn ë würdege Präis ze bezuelen fir och an Zukunft nach regional, saisonal a bio Liewensmëttel ze hunn, vun deene mer wëssen, ënnert wéi enge Konditiounen se hiergestallt goufen. Dofir hëlleft mat a kaaft regional, saisonal a bio Produkter. De Bauer seet iech Merci.

**FR** Notre agriculture produit tous les jours des aliments de bonne qualité. Tout acte de préservation de la nature et d'assurance du bien-être animal génère des coûts supplémentaires qui se répercutent sur le prix de vente final. Or, tous les citoyens ne peuvent se permettre l'achat d'aliments chers. Il est alors nécessaire que tous les maillons de la chaîne alimentaire fassent un effort pour payer le juste prix afin de préserver une offre d'aliments régionaux, saisonniers et bio dont nous connaissons encore les modes de production. Aussi, je vous invite à recourir aux produits régionaux, saisonniers et bio. L'agriculteur vous en remercie.



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

**Romain Schneider,**  
**Minister für Landwirtschaft,**  
**Wälbau a ländlech**  
**Entwécklung.**  
Romain Schneider,  
ministre de l'Agriculture,  
de la Viticulture et  
du Développement rural.



# D'Landwirtschaft zesummen denken

## Réfléchir ensemble à l'agriculture

**De Landwirtschaftsminister Romain Schneider geheit e Bléck op d'Erausfuerderunge vun der Lëtzebuurger Landwirtschaft.**

**Le ministre de l'Agriculture, Romain Schneider, aborde les défis agricoles du Luxembourg.**

### LËTZEBUERGESH

#### **Här Schneider, wéi gesitt Dir d'Zukunft vun der Landwirtschaft hei zu Lëtzebuerg?**

Ech gesinn d'Zukunft ganz optimistesches, wa mer se zesummen opbauen. D'Bild vun der Landwirtschaft muss nees méi positiv ginn. Et muss een sech op d'Produzente vun de Liewensméttel fokusséieren, de Kontakt tëscht Produzent a Konsument verdéiwen, fir dass jiddereen deem aneren seng Roll besser versteet.

D'Produktiounskette muss funktionéieren an dofir si mir amgang eng Plattform ze schafe fir déi eenzel Acteure besser ze vernetze fir datt z.B. méi saisonal, regional a Bio-Produkte an den öffentleche Kantine kënnen verschafft ginn.

Et ginn och eng Partie Opportunitéiten, wéi déi nei Moyenen am ITC-Beräich an an der Recherche duerch déi mir méi effizient an nach méi ëmweltschonend kënnen produzéieren.

#### **Wat fir eng Responsabilitéiten huet de Bauer géintwärt der Ëmwelt an de Konsumenten?**

D'Natur ass dem Bauer säi wichtegst Aarbechtsinstrument, et läit deemno op der Hand datt e responsabel domat ëmgeet. Souwuel an der nationaler wéi och an der europäescher Agrarpolitik gëtt den Ëmweltschutz ëmmer méi grouss geschriwwen. Haut ginn z.B. op der Halschent vun der landwirtschaftlecher Fläch hei zu Lëtzebuerg Agrarëmwelt- a Biodiversitéitsprogrammer applizéiert.

#### **Wisou muss d'Landwirtschaft sech nei erfannen?**

D'Landwirtschaft huet sech ëmmer um Geescht vun der Zäit orientéiert an sech den neien Erausfuerderunge gestallt. Haut stinn z.B. de Klimaschutz, CO<sub>2</sub>-Emissiounen oder och nach d'Pestiziden am Méttelpunkt vun der Aktualitéit. An et ass un der Politik zesumme mat der Landwirtschaft fir Äntwerten op dës Defien ze fannen. Ee konkret Beispill ass de Glyphosat. Bis Enn 2020 wëlle mer jo do erausklammen. Dat maache mer notament mat Hëllef vu Fuerschungsprojete fir de Baueren Alternativen unzebidden.

#### **Lëtzebuerg huet vill Gréngland, gëtt awer och ëmmer méi urban. Wéi mécht een et, fir déi ländlech Regiounen net ze vergiessen?**

D'Landwirtschaft funktionéiert net ouni Land an dowéinst muss mer eis wäertvoll Agrarfläche schützen. Dofir gëtt et eng Rei Instrumenter. Bei der Ausweisung vun den Zonen an der Landesplanung däerfe wäertvoll Landwirtschaftsflächen op kee Fall a Konkurrenz gerode mat urbane Bauprojeten, well mer brauche béides an dat ass och jiddereen sech bewosst.

#### **Gläich ass d'Foire Agricole. Wat fir eng Roll ka sou eng Foire wéi déi zu Ettelbréck spillen?**

D'Foire zu Ettelbréck ass eng Foire mat Traditioun, déi sech mat der Zäit entwéckelt huet. Et ass déi

# „Mir wëllen eng modern Landwirtschaft

déi op de Piliere vun der Wirtschaftlechkeet, der Ekologie an der sozialer Nohaltegkeet baséiert.“

ROMAIN SCHNEIDER

gréisste Fräilandfoire hei am Land a weist de Familien, wat fir eng Produiten et ginn, wou déi hierkommen, wéi se hiergestallt ginn a wat alles do hannendru stécht.

Et ass d'Vitrinn vun der Lëtzebuenger Landwirtschaft, de Secteur kann sech engersäits op eng transparent Aart a Weis virstellen an d'Leit kënnen anerersäits all méiglech Froe stellen. Et ass a mengen Aen eng perfekt Plattform fir d'Vertraue vun de Konsumenten an eis Liewensmëttel ze stäerken!

Och dee pedagogesche Volet ass hei wichtig well och ëmmer méi Schouklasse dohinner gi fir un Hand vu konkreten Atelieren, d'Aarbecht vum Bauer kennen ze léieren.

## D'Bauerenzentral feiert d'ëst Joer hir 75 Joer. Wat fir ee Message wëllt Dir adresséieren?

Fir d'ëischt mol wëll ech hinne fir hire 75ten gratuléieren. D'Geschicht vun der Bauerenzentral ass ganz enk mat der Geschicht vun der Lëtzebuenger Landwirtschaft verbonnen. D'Bauerenzentral ass déi gréisst Gewerkschaft am Secteur an huet och d'Zeeche vun der Zäit erkannt: Mir mussen zesummen op de Wee goe fir d'Landwirtschaft proaktiv an d'Zukunft z'orientéieren.

## Wat sinn d'Objektiver fir déi nächst Joren?

Mir wëllen eng modern Landwirtschaft déi op de Piliere vun der Wirtschaftlechkeet, der Ekologie an der sozialer Nohaltegkeet baséiert an ech sinn zouversichtlech, datt mir mat enger „Landwirtschaft Plus“, also enger Qualitäts-Landwirtschaft, an där Liewensmëttel sief et op Bio oder op konventioneller Basis produzéiert ginn, an di richteg Richtung ginn.



Romain Schneiderum Event „Bauerenhaff an der Stad“. Romain Schneider lors de l'opération «Bauerenhaff der Stad» («ferme en ville»).

## FRANÇAIS

**Monsieur Schneider, comment voyez-vous l'avenir de l'agriculture au Luxembourg?**

Je suis très optimiste parce que nous le construisons tous ensemble. Le secteur de l'agriculture devra présenter une image plus positive. Nous devons nous concentrer sur la production alimentaire, améliorer le contact entre le producteur et le consommateur, pour que chacun puisse mieux comprendre le rôle de l'autre.

Les différentes filières de production doivent fonctionner ensemble, c'est pourquoi nous sommes en train de créer une plate-forme. Elle a comme objectif de mieux connecter les acteurs individuels pour que, par exemple, soient davantage proposés les produits saisonniers, régionaux et biologiques dans les cantines publiques.

Des opportunités existent, telles que les nouveaux moyens technologiques et de recherche grâce auxquels nous produisons de manière plus efficace et plus écologique.

**Quelles responsabilités l'agriculteur a-t-il vis-à-vis de l'environnement et des consommateurs?**

La nature est son principal outil de travail. Il lui appartient de traiter l'environnement de manière responsable. Les politiques agricoles nationales et européennes attachent une grande importance à la protection de l'environnement. Des mesures relatives à l'agro-environnement et à la biodiversité sont appliquées actuellement sur la moitié des terres agricoles du Luxembourg.

**Pourquoi l'agriculture doit-elle être repensée?**

Le secteur agricole a toujours évolué avec le temps et relevé de nouveaux défis. Aujourd'hui, la protection du climat, les émissions de CO<sub>2</sub> ou les pesticides sont au cœur de l'actualité. Les politiques doivent élaborer avec les agriculteurs des réponses à ces défis. Le glyphosate est un exemple concret. Nous voulons l'interdire d'ici fin 2020. Grâce à des projets de recherche, nous pouvons offrir des alternatives aux agriculteurs.

**Le Luxembourg devient de plus en plus urbain. Comment peut-on ne pas oublier les régions rurales?**

L'agriculture ne fonctionne pas sans terres, c'est pourquoi nous devons protéger les surfaces agricoles de grande valeur. Pour cela, il existe un certain nombre d'instruments. Ainsi, dans le cadre de l'éla-

boration des plans sectoriels, le maintien des terrains à vocation agricole a été un des objectifs. Il y a lieu de trouver le juste équilibre entre zones urbanisées et le maintien d'une agriculture durable.

**La foire agricole aura bientôt lieu. Quel rôle peut jouer une telle foire?**

La foire d'Ettelbruck est une foire de traditions, qui s'est développée avec le temps. C'est la plus grande foire en plein air dans le pays. Elle montre aux familles quels produits existent, d'où ils viennent et la façon dont ils sont fabriqués.

C'est la vitrine de l'agriculture luxembourgeoise. Le secteur peut se présenter en toute transparence et les visiteurs peuvent poser toutes leurs questions. À mes yeux, c'est une plate-forme parfaite pour renforcer la confiance des consommateurs dans les produits alimentaires!

Le volet pédagogique est aussi important; de plus en plus de classes visitent la foire pour apprendre à connaître le travail de l'agriculteur à travers des ateliers.

**Cette année, la Centrale paysanne fête ses 75 ans. Quel message voulez-vous adresser?**

Je tiens d'abord à la féliciter. L'histoire de la Centrale paysanne est étroitement liée à l'histoire de l'agriculture luxembourgeoise. La Centrale paysanne est le syndicat le plus important du secteur. Elle a su anticiper les tendances: ensemble, nous devons orienter proactivement l'agriculture dans le futur.

**Quels sont les objectifs pour les prochaines années?**

Nous voulons une agriculture moderne basée sur les piliers de l'économie, de l'écologie et de la durabilité sociale. Je suis confiant. Avec une «Agriculture Plus», c'est-à-dire une production agricole de qualité, obtenue de manière biologique ou conventionnelle, nous allons dans la bonne direction.

*« Nous voulons  
une agriculture  
moderne*

*basée sur les piliers de l'économie,  
de l'écologie et de la durabilité sociale. »*


ROMAIN SCHNEIDER

# Une journée au cœur de la ferme Biren

Ein Tag auf dem Bauernhof Biren







Le soleil se lève tôt sur l'exploitation de la famille Biren. Les journées filent, de l'étable aux champs, de la ferme à la maison. Un travail parfois difficile, mais un métier passionnant.

Der Tag beginnt früh auf dem Gut der Familie Biren. Die Tage vergehen schnell von der Scheune aufs Feld, vom Hof zurück ins Haus. Manchmal ist die Arbeit schwer, aber der Beruf ist eine Leidenschaft.

La ferme des frères Biren est située en plein cœur de ville. Der Hof der Gebrüder Biren befindet sich im Herzen der Stadt.

La rue des Celtes à Luxembourg. Un quartier urbain aux maisons alignées. Au-delà de la voie ferrée apparaît pourtant une ferme, discrète. Comme cernée par l'agglomération. «*En réalité, c'est la ville qui a beaucoup avancé*», précise Tom Biren, l'un des deux frères à la tête de cette exploitation qui se transmet depuis six générations. Tom a toujours voulu de cette vie. Il a fait preuve d'inventivité face à l'évolution de son environnement de travail. Boucher de formation, il a ouvert une boutique sur place, pour proposer directement au consommateur la viande de ses vaches limousines. André, son frère, a suivi des études de vétérinaire et d'ingénieur agronome avant de rejoindre la ferme familiale. Il s'occupe désormais des cultures et de l'administratif. La ferme s'est au fur et à mesure agrandie de chevaux, de boxes et d'un manège. Un mouvement permanent sur l'exploitation.

Die Rue des Celtes in Luxemburg. Ein städtisches Viertel, in dem sich die Häuser aneinanderreihen. Hinter der Eisenbahn jedoch steht ein wenig versteckt ein Bauernhof. Quasi umzingelt von Gebäuden. „*Eigentlich hat die Stadt sich zu uns hin entwickelt*“, sagt Tom Biren, einer der beiden Brüder, die das Gut in der sechsten Generationen führen. Tom wollte schon immer dieses Leben. Hinsichtlich der Entwicklung seines Berufsbilds hat er schon einiges an Einfallsreichtum bewiesen. Der gelernte Metzger eröffnete einen Laden auf dem Gelände, um seinen Kunden direkt das Fleisch seiner Limousin-Rinder anbieten zu können. Sein Bruder André hat Tiermedizin und Landwirtschaftsingenieur studiert, bevor er in den Familienbetrieb eingestiegen ist. Seitdem kümmert er sich um den Ackerbau und die Verwaltung. Nach und nach wurde der Hof um Pferde mit Stallungen und einer Koppel erweitert. Ein ständiger Erneuerungsprozess auf dem Gut.



## LA FAMILLE D'ABORD

DIE FAMILIE HAT VORRANG

6:15

Au réveil, c'est la priorité aux enfants ! L'épouse de Tom les emmène à l'école. «*Nous vivons tous dans l'exploitation, mais André et sa famille occupent un autre bâtiment de la ferme*», précise Tom. L'exploitation est gérée en famille. Gusty, le père d'André et de Tom, continue d'ailleurs de leur donner un coup de main de temps en temps.

Nach dem Aufstehen sind erst einmal die Kinder an der Reihe. Toms Frau bringt sie zur Schule. „*Wir wohnen alle auf dem Gut, aber André bewohnt mit seiner Familie ein anderes Gebäude auf dem Hof*“, erklärt Tom. Der Betrieb ist ein echtes Familienunternehmen. Gusty, Andrés und Toms Vater, geht beiden immer noch manchmal zur Hand.

7:00

Tom commence sa journée par nourrir les chevaux, nettoyer les boxes et le manège. «*Les chevaux, c'est une passion qui remonte à notre grand-père*», indique-t-il. Dès qu'ils en ont l'occasion, pendant les vacances par exemple, Tom et sa famille s'évadent lors de randonnées à cheval.

Tom beginnt seinen Arbeitstag mit der Fütterung der Kühe und Pferde und der Reinigung der Ställe. „*Die Leidenschaft für Pferde habe ich von unserem Opa geerbt*“, erklärt Tom. Wann immer Sie Zeit haben, während der Ferien z.B., reiten Tom und seine Familie aus.



## LES CHEVAUX, UNE GRANDE PASSION

DIE PFERDE, EINE GROSSE LEIDENSCHAFT

## CULTIVER POUR NOURRIR LES ANIMAUX

FUTTERANBAU

9:30

Pour André, la gestion des cultures représente un travail important. Les deux frères cultivent du blé, de l'épeautre, de l'orge et de l'avoine. «*Nous ne vendons plus notre production, nous la gardons pour nourrir nos animaux. Notre volonté est d'être autosuffisants.*»

Der Anbau von Tierfutter ist ein wichtiger Bestandteil von Andrés Arbeit. Die beiden Brüder bauen Weizen, Dinkel, Gerste und Hafer an. „*Wir verkaufen unseren Anbau nicht mehr, sondern verwenden ihn als Tierfutter. Unser Ziel ist es autonom zu sein.*“



## RYTHME INTENSE

EIN SCHNELLER RHYTHMUS

12:00

Déjà midi. Chacun vaque à ses occupations. «*Comme nous sommes tous pris par le rythme intense de la journée, nous mangeons sur le pouce*», explique Tom, un peu nostalgique de l'époque des repas partagés avec toute la famille et les ouvriers.

Und schon ist es Mittag. Alle sind gut beschäftigt. „*Da jeder den ganzen Tag eingespannt ist, essen wir quasi im Vorbeigehen*“, erklärt Tom ein wenig wehmütig. Er denkt zurück an die Zeit, als seine Familie noch gemeinsam mit den Hofarbeitern in Ruhe zu Mittag essen konnte.

## LA BOUCHERIE S'ADAPTE À LA DEMANDE

DIE METZGEREI STELLT SICH AUF DIE NACHFRAGE EIN

13:15

Depuis le milieu des années 90, une boucherie est installée au sein de la ferme Biren. Elle ouvre un jour toutes les trois semaines. Tom s'est adapté à la demande. Il y propose de la viande de limousine de l'exploitation et de la viande de porc, ainsi que des préparations, comme du pâté, du rôti Orloff et des lasagnes. La semaine précédant l'ouverture, Tom consacre l'essentiel de son temps à préparer les commandes préalables des clients.

Mitte der 90er Jahre wurde auf dem Hof Biren die Metzgerei eröffnet. Sie ist alle drei Wochen für einen Tag geöffnet. Tom hat sich auf die Nachfrage angepasst. Hier bietet er das Fleisch seiner Limousin-Rinder, Schweinefleisch sowie hausgemachte Produkte an, wie Pastete, Rinderbraten Orloff oder Lasagne. In der Woche, in der geöffnet ist, widmet Tom den Großteil seiner Zeit der Vor- und Zubereitung der Bestellungen seiner Kunden.



## PRENDRE SOIN DES VACHES

SICH UM DIE KÜHE KÜMMERN

15:00



Côté étable, les deux frères veillent sur leurs 250 vaches limousines. Cette race rustique nécessite relativement peu de soins, ce qui permet à Tom et André de se relayer régulièrement. Dès les beaux jours, elles seront mises aux champs, pour produire une viande de qualité. André gère aussi les contrôles officiels effectués à la ferme.

Auf dem Hof züchten die beiden Brüder 250 Limousin-Kühe. Die unkomplizierte Rasse benötigt wenig Pflege, weshalb sich Tom und André hier abwechseln können. Wenn das Wetter schön ist, kommen sie auf die Weide, damit Fleisch von Qualität entsteht. André kümmert sich auch um die offiziellen Kontrollen, die auf dem Hof stattfinden.

## S'INTÉGRER À LA VILLE

17:00

DAS STADTLIBEN MIT EINBEZIEHEN

L'heure de pointe. Les deux frères connaissent bien le problème des embouteillages. Leurs terrains étant situés en partie de l'autre côté de la ville, il leur faut souvent plus d'une heure pour les rejoindre. Les riverains se plaignent parfois de l'état de la route après le passage de leurs engins agricoles. Les deux frères ont abandonné la culture du maïs pour cette raison.

Rushhour. Die beiden Brüder kennen die Verkehrsprobleme. Ihre Felder liegen zum Teil auf der anderen Seite der Stadt, so dass sie manchmal über eine Stunde brauchen, um dorthin zu kommen. Bisweilen beschwerten sich Anwohner über den Straßenzustand, nachdem sie mit den Landmaschinen durchgefahren sind. Aus diesem Grund haben sie den Maisanbau eingestellt.



## UNE ORGANISATION AUX PETITS OIGNONS

EINE GUT DURCHDACHTE ORGANISATION

18:30



Les chevaux, les vaches, les prairies, la boucherie... Tout ceci nécessite une belle organisation. C'est André qui s'active, en coulisses. «*La diversification était nécessaire pour faire face à la chute des prix et à la limitation de notre espace. Nous passons donc beaucoup de temps à la coordination des flux de travaux.*»

Pferde, Rinder, Felder, die Metzgerei... All das erfordert ganz schön viel Organisation. Dies fällt in Andrés Arbeitsbereich. „Die Diversifizierung war angesichts der fallenden Preise und wegen unseres begrenzten Platzes notwendig. Wir verbringen deshalb viel Zeit mit der Koordinierung der Arbeitsabläufe.“

20:30

En soirée, la famille se projette. «*Bien sûr, nous voudrions transmettre la ferme à nos enfants. Mais ils devront trouver leur propre chemin. Soit nous développons une vraie boucherie et un vrai centre de récréation avec les chevaux, soit nous déménageons pour avoir l'espace suffisant pour faire de l'agriculture*», réfléchit André. Les yeux brillent, les projets fleurissent. Et la fatigue gagne du terrain. Jusqu'au lendemain.

Am Abend schmiedet die Familie Pläne. „Natürlich wollen wir den Hof an unsere Kinder weitergeben. Aber sie müssen auch ihren eigenen Weg gehen. Entweder bauen wir die Metzgerei aus und entwickeln ein richtiges Freizeitzentrum mit Pferden, oder wir ziehen um, um genügend Fläche für den Ackerbau zu haben“, überlegt André. Die Augen glänzen, die Ideen sprudeln. Und die Müdigkeit stellt sich ein. Bis zum nächsten Morgen.

## PENSER À DEMAIN

ZUKUNFTSPÄNE



# L'Amour du produit local



bon  
cadeau\*  
de **5€**  
avec le code  
**GUDFIRST**



**Vos courses en ligne, avec LIVRAISON GRATUITE à domicile !**

\* valable **sur votre 1ère commande**, passée avant 1.1.20



**luxcaddy.lu**

Internet Supermarché





**BEN ET MAX DUHR**

**DOMAINE ALY DUHR**  
9, RUE ALY DUHR, AHN  
+352 / 76 00 43

# Weinbau zwischen Tradition und Moderne

**La viticulture entre tradition et modernité**

**Ben (34) und Max (30) Duhr führen in fünfter Generation den Weinbaubetrieb Aly Duhr in Ahn. Den Pioniergeist der Vorfahren haben sie übernommen.**

Ben et Max Duhr, âgés respectivement de 34 et 30 ans, sont la cinquième génération à la tête du domaine viticole Aly Duhr à Ahn. Ils poursuivent l'esprit pionnier de leurs ancêtres.

### Erzählen Sie uns ein wenig über die Geschichte des 1872 gegründeten Weingutes?

**MAX:** Die Barriqueweine hatten bei uns Premiere. Das sorgte damals für Skepsis. Doch dann haben es uns viele andere Winzer nachgemacht.

**BEN:** Ab den 1920er-Jahren waren wir bei der Schaumwein-Produktion einer der Ersten; Anfang der 1980er-Jahre begannen wir mit Rotwein. Heute sind Grauburgunder, Crémant und Riesling in Mode. Roséweine bieten wir ebenfalls an. Bio-weine haben wir seit dem Jahr 2015.

### Was hat Sie motiviert, den Weinbaubetrieb zu übernehmen?

**BEN:** Nach dem Tod unseres Vaters Leo 1999 fragte uns die Großmutter, ob wir uns das vorstellen könnten.

**MAX:** Großmutter versprach uns weiterzumachen, solange es geht, wir waren ja erst 10 und 14 Jahre alt. Das hat sie auch getan. Es war Tradition, und wir wollten nicht die Generation sein, die nicht weitermacht!

### War es ein abrupter Wechsel oder ein sanfter Übergang, als Sie die Geschäftsführung übernahmen?

**MAX:** Ganz sanft. Wir haben hier ja alles von klein auf mitbekommen.

**BEN:** Auf dem Papier sind wir seit etwa zehn Jahren Geschäftsführer, aber eigentlich haben wir schon viel früher Entscheidungen getroffen.

### In einem Weinbaubetrieb gibt es viel Arbeit. Haben Sie die Zuständigkeiten aufgeteilt?

**BEN:** Die Kellerarbeiten werden von uns beiden nach Absprache durchgeführt. Ich mache die Buchhaltung und kümmere mich um Gastronomie-Kunden.

**MAX:** Ich bin eher für die Weinberge zuständig, für die Traubenverarbeitung, die Privatkunden und die Kommunikation.

### Wie treffen Sie Entscheidungen?

**BEN:** Eigentlich immer gemeinsam.

**MAX:** Jeder von uns beiden hat eigene Sichtweisen [lacht]. Ich bin mehr auf der Bio-Schiene. Und in der Mitte treffen wir uns.

### Befragen Sie auch Ihre Großmutter?

**BEN:** Eher nicht. Sie sagt: „Ihr seid die Zukunft, also müsst ihr gucken, was Ihr braucht.“

„Ich bin sehr zufrieden und habe volles Vertrauen. Sie machen ihre Sache gut –

*und haben  
ja alles hier im  
Betrieb gelernt.*

Solange sie noch zu jung waren,  
habe ich nach dem Tod meines  
Sohnes weitergemacht.

Der Betrieb sollte in der Familie bleiben.  
Und jetzt machen die beiden weiter –  
und ich brauche gar nicht mehr über  
alles Bescheid zu wissen [lacht].“

**NELLY DUHR**

*Großmutter von Ben und Max*

**MAX:** Bei manchen Sachen fragen wir sie natürlich schon um ihre Meinung – bei Weinproben zum Beispiel.

### Ist es möglich, Veränderungen vorzunehmen, wenn man wie Sie „neu“ beginnt?

**MAX:** Ja, behutsam. Wein ist ein sehr traditionelles Geschäft. Zum Beispiel bei den Etiketten der Flaschen.

**BEN:** Packaging ist heute ein sehr wichtiges Thema! Wir haben einen Kompromiss gefunden zwischen traditionell und modern.

### Welche persönliche Note bringst du mit?

**BEN:** Wir würden gerne das Angebot weiter verschlanken.

**MAX:** Und wir sind stolz, seit mehr als zehn Jahren ohne Herbizide zu arbeiten – bei jeder Sorte.

### Wie reagieren Kunden auf Ihre Veränderungen?

**BEN:** Früher kamen Stammkunden einmal im Jahr und kauften mehrere Kisten. Heute kaufen die Leute gezielt, einzelne Flaschen.

**MAX:** Die Leute kaufen weniger, weil viele keinen Weinkeller mehr haben.

### Haben Sie neue Projekte?

**BEN:** Wir wollen etwas im Wein-Tourismus anbieten. Außerdem den Betrieb ausbauen, mit einer Probierstube oder einem Restaurant, auch für größere Gruppen.

FRANÇAIS

**Pouvez-vous nous raconter l'histoire de votre domaine viticole créé en 1872?**

**MAX :** Nous avons été précurseurs dans la production de « vins de la barrique ». Cela a d'abord été accueilli avec scepticisme, mais par la suite, beaucoup d'autres vigneron nous ont suivis.

**BEN :** À partir des années 1920, nous avons été parmi les premiers à produire du vin mousseux. Au début des années 1980, nous nous sommes lancés dans le vin rouge. Aujourd'hui, le Pinot gris, le Crémant et le Riesling sont à la mode. Nous proposons aussi des vins rosés et, depuis 2015, des vins biologiques.

**Qu'est-ce que vous a motivés à reprendre le domaine ?**

**BEN :** Après le décès de notre père, Leo, en 1999, notre grand-mère nous a demandé si nous pouvions nous imaginer reprendre l'entreprise.

**MAX :** Notre grand-mère nous a assuré qu'elle continuerait les affaires aussi longtemps que possible. Nous n'avions alors que 10 et 14 ans. Et c'est ce qu'elle a fait. Nous ne voulions pas être la génération qui ne poursuivrait pas la tradition !

**La reprise de l'entreprise s'est-elle faite brusquement ou en douceur, au fil des années ?**

**MAX :** Tout en douceur. Nous baignions dans l'entreprise depuis tout petits.

**BEN :** Sur le papier, nous sommes les gérants du domaine depuis dix ans, mais en fait, nous avons commencé à prendre des décisions bien avant.

« Je suis très contente, et j'ai entière confiance en eux. *Ils font bien leur travail et ont tout appris ici*, au sein de l'entreprise. Comme ils étaient encore trop jeunes, j'ai continué les affaires après le décès de mon fils. Le domaine devait rester dans la famille. Et maintenant, c'est eux qui ont repris la main – et je n'ai plus besoin d'être au courant de tout [rires]. »

**NELLY DUHR**  
Grand-mère de Ben et Max

**Dans un domaine viticole, il y a beaucoup de travail. Vous êtes-vous réparti les responsabilités ?**

**BEN :** Nous travaillons tous les deux dans la cave, après nous être concertés. Je m'occupe de la comptabilité et des clients du secteur de la gastronomie.

**MAX :** De mon côté, je suis responsable des vignes, de la transformation des raisins, des clients privés et de la communication.

**Comment prenez-vous les décisions ?**

**BEN :** Toujours ensemble.

**MAX :** Chacun de nous a ses propres points de vue [rires]. Je suis davantage du côté du bio. Et nous trouvons un juste milieu.

**Consultez-vous aussi votre grand-mère ?**

**BEN :** Rarement. Elle nous dit : « *Vous représentez l'avenir. À vous de savoir ce dont vous avez besoin.* »

**MAX :** Nous lui demandons parfois son avis, comme en ce qui concerne les dégustations.

**Est-il possible d'entreprendre des changements, quand on « débute » comme vous ?**

**MAX :** Oui, mais de manière prudente. La viticulture est un secteur très traditionnel, par exemple au niveau de l'étiquetage des bouteilles.

**BEN :** Le packaging est aujourd'hui un sujet très important. Nous avons trouvé un compromis entre tradition et modernité.

**Quelle touche personnelle apportez-vous ?**

**BEN :** Nous aimerions réduire notre offre.

**MAX :** Nous sommes fiers de travailler sans herbicides depuis plus de 10 ans – pour toutes les sortes de vin.

**Comment réagit votre clientèle à ces changements ?**

**BEN :** Avant, les clients réguliers venaient une fois par an et achetaient plusieurs caisses. Aujourd'hui, les gens achètent des bouteilles de manière plus ciblée et isolée.

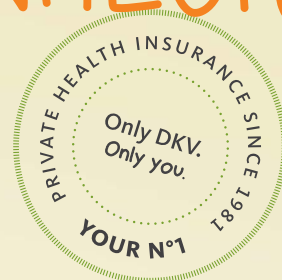
**MAX :** Les gens achètent moins, car beaucoup n'ont plus de cave à vin aujourd'hui.

**Avez-vous de nouveaux projets ?**

**BEN :** Nous aimerions proposer quelque chose dans le tourisme et agrandir notre domaine avec une salle de dégustation ou un restaurant, accessible aux grands groupes.



# MOMENT DE BONHEUR



Pour plus de moments de bonheur et d'insouciance, DKV Luxembourg est votre partenaire de choix pour toutes les questions relatives à votre santé et à l'assurance maladie complémentaire privée parfaite.

**Car vous valez plus que ce que vous pensez : [dkv.lu](https://dkv.lu)**

Bertrand Grégoire  
beendet seine Ausbildung am  
Lycée Technique Agricole.  
Bertrand Grégoire  
termine sa formation au Lycée  
Technique Agricole.



# Ohne Erbe starten

## Débuter sans patrimoine

Ein besonderer Ausbildungsgang zum „Betriebsleiter im Gemüsebau“ am Lycée Technique Agricole (LTA) bietet Seiteneinsteigern eine Chance.

Une formation pour devenir « Responsable d'exploitation maraîchère » proposée par le Lycée Technique Agricole (LTA) offre une chance à ceux qui souhaitent se réorienter.

DEUTSCH

**B**ertrand Grégoire war 15 Jahre lang als Informatiker tätig. Doch eines Tages kam ihm die Erkenntnis, dass das nicht seine Zukunft sein würde. *„Der Groschen war gefallen: Ich muss einen anderen Beruf wählen, der für mich und die Gesellschaft besser ist“*, sagt Grégoire. Ein Jahr lang half der 39-Jährige einmal in der Woche bei einem Permakulturprojekt, züchtete Schweine, baute Gemüse an. Und entdeckte, dass ihm die Landwirtschaft viel näher liegt. *„Ich wusste: Es fehlt mir viel Wissen, aber ich mache das gern.“*

Doch wie kann man Landwirt werden, wenn man nicht den elterlichen Hof mit dem dazugehörigen Fuhrpark und Land erbt? Für Seiteneinsteiger wie ihn gibt es am LTA die dreijährige Ausbildung zum „Betriebsleiter im Gemüsebau“, die sich an Menschen richtet, die mitten im Leben stehen; die Studenten bekommen einen Arbeitsvertrag vom Bildungsministerium und erhalten den Mindestlohn. So konnte Grégoire, der eine Familie zu versorgen hat, sich für die Ausbildung bewerben. *„Die Kinder, 11 und 9 Jahre, fanden das ganz toll, dass der Papa auch wieder zur Schule geht.“*

### Erstellen Sie Ihr eigenes Unternehmen

Sein Lehrer Gérard Conter erklärt: *„Unser Ziel ist, dass die Ausgebildeten ihren eigenen Betrieb im Gemüsebau aufbauen.“* Um das zu erreichen, absolvieren sie viele Betriebspraktika, durchlaufen praktische Module und beginnen bereits früh damit, ihr eigenes Projekt zu entwickeln. *„Ich denke, dass man als Quereinsteiger auf keinen Fall mit einem bestehenden Betrieb und dem ganzen Kapital dahinter konkurrieren kann“*, weiß Conter. *„Man muss anders wirtschaften und die Chance in der Situation sehen.“*

Der angehende Landwirt Grégoire, der im Juli das LTA verlassen wird, hat einen genauen Plan: Er will hochwertiges Bio-Gemüse anbauen und an lokale Großküchen liefern, in einem neuen Agrar-/Wirtschaftsmodell mit der lokalen Genossenschaft Vun der Atert, das mehr solidarisch und umweltfreundlich ist. Sein Ziel sei nicht, viel Geld zu machen: *„Ich will meinen Mitarbeitern einen schönen Arbeitsplatz in der Natur bieten.“*

FRANÇAIS

**P**endant 15 ans, Bertrand Grégoire a exercé le métier d'informaticien. Jusqu'à une prise de conscience, et l'envie de changer de voie. *« Cela a été un déclic. Je me suis dit que je devais faire quelque chose de mieux pour moi et pour la société »*, se souvient-il. Il participe alors pendant un an, à raison d'une fois par semaine, à un projet de permaculture. Il y élève des cochons et cultive des légumes. C'est là qu'il se rend compte que l'agriculture lui plaît. *« Je savais que je manquais de connaissances, mais j'exerçais cette activité avec plaisir. »*

Mais comment devenir agriculteur lorsque l'on n'a pas hérité de la ferme familiale, des terres et du matériel nécessaire? Le LTA propose une formation de trois ans pour devenir « Responsable d'exploitation maraîchère ». La formation s'adresse à tous ceux qui, comme Bertrand, ont déjà une expérience professionnelle et souhaitent se réorienter. Les étudiants bénéficient d'un contrat avec le ministère de l'Éducation nationale et perçoivent le salaire minimum. C'est ainsi que le père de famille a pu poser sa candidature pour le cursus. *« Mes enfants de 9 et 11 ans trouvent cela super que leur père aille de nouveau à l'école »*, ajoute Bertrand Grégoire.

### Créer sa propre exploitation

Gérard Conter, son professeur, explique: *« Notre but est qu'une fois le cursus terminé, les étudiants créent leur propre exploitation maraîchère. »* Pour cela, ils multiplient les stages, passent des modules pratiques et commencent très tôt à développer leur projet. Gérard Conter est conscient que *« lorsqu'on se réoriente, on ne peut pas faire concurrence à une exploitation existante et à son capital. On doit gérer son exploitation autrement et savoir saisir sa chance. »* Bertrand Grégoire, futur agriculteur, quittera le LTA en juillet avec un projet bien précis: proposer des légumes bio de qualité à des restaurateurs et cuisines collectives locales, dans un nouveau modèle économique / agricole plus solidaire et respectueux de l'environnement, en coopération avec la coopérative locale « Vun der Atert ». Son but n'est pas l'enrichissement financier: *« Je veux proposer à mes employés un beau cadre de travail dans la nature. »*



# Super Beroder fir Baueren

**Super-conseillers pour agriculteurs**

D'Landwirtschaft huet vill Facetten. Sech an alle Beräicher auszekennen ass net einfach. Eng Partie Associatioune stinn dem Bauer an allen Domainer zur Säit.

S'y connaître dans chaque domaine n'est pas facile. Des associations conseillent les agriculteurs selon leurs spécialités.



## Begleedung vu Bioproduktioun

Bauern oder Wënzer, déi hire Betrib wëllen op biologesch Landwirtschaft ëmstelle kënnen sech bei der IBLA (Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur) informéieren. Dräi Beroder begleeden d'Interessenten iwwert dee ganze Prozess. Berodung a Fuerschung funktionéieren dobäi Hand an Hand. „*Dat ass den Esprit vum Institut*“, erkläert de President Claude Felten, „*et geet eis drëms, eng Landwirtschaft ze förderen, déi qualitativ héichwärtig Liewensmëttel hierstellt an dobäi awer déi natierlech Ressourcen schützt*.“ Awer och konventionell Betriber a Betriber, déi schonn op Bio ëmgestallt sinn, melle sech mat Froen bäim IBLA. D'Froen kënnen dobäi ganz verschidde sinn: „*Heiansdo freet e Biobauer eis, wéi eng Zort Bioweess am Beschten ass. Et ginn awer och méi komplizéiert Ufroen, wann een net weess, wéi een sei Betriib op biologesch Landwirtschaft soll emstellen*.“ Iwwerhaupt ass et dem Claude Felten wichteg: „*dass een net betriebsblann gëtt*“, dass d'Berodung een opschlossräiche Bléck vu bausse ka bidden.

### IBLA – Accompagner vers le bio

Agriculteurs et vigneron souhaitant passer au bio s'informent chez l'IBLA (Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur). Trois conseillers accompagnent les intéressés lors de cette transition, conseil et recherche fonctionnant de manière complémentaire. «*C'est ça, l'esprit de l'institut*», explique le président Claude Felten, «*il s'agit de promouvoir une agriculture qui protège les ressources naturelles tout en produisant des aliments de haute qualité*.»

Par ailleurs, les entreprises conventionnelles et celles qui sont déjà dans le bio peuvent elles aussi s'adresser à l'IBLA. Les problèmes sont variés: «*Parfois, un agriculteur bio demande un conseil concernant la meilleure sorte de blé bio. D'autres requêtes sont plus complexes, lorsqu'on ne sait pas comment transformer sa ferme en ferme bio par exemple*.» Claude Felten met l'accent sur le fait de «*ne pas devenir sclérosé par la routine*», et de toujours pouvoir garantir un conseil éclairé.



## Förderung vum Austausch vu Material

Iwwer 1.600 Memberen zielt de Maschinen- und Betriebshilfsring (MBR). An dëser Genossenschaft verléine Baueren hiert Material ënnert sech. D'Grondiddi dohannert: et soll net jiddereen all déi deier Maschinne mussen kafen. „*Am Handyzäitalter gi mir allerdéngs net méi sou dacks consultéiert wéi fréier*“, erzielt d'MBR-Presidentin Louise Frieseisen. Wat awer net heesche wëll, dass de Service net méi gebraucht gëtt. Den Austausch ass méi direkt ginn: mam Internet fënnt de Bauer direkt eraus, wou en dat fënnt, wat ee brauch. Duerch dës Entwécklung hunn och d'Servicer vum MBR sech der Zäit ugepasst. An enger Koordinatioun mam Gemenge syndicat SIDEC kënnen d'Bierger hire Gréngsoffall och nach Owes bäi de Bauer féieren. Duerch esou een Echange entsteet rëm méi en direkte Kontakt tëscht de Leit, mengt d' Louise Frieseisen zefridden: „*D'Gemenge maachen eppes fir de Bauer an de Bauer mécht eppes fir d'Bierger*.“

### MBR – Favoriser l'échange de matériel

Plus de 1 600 membres sont inscrits au Maschinen- und Betriebshilfsring (MBR). Cette société coopérative constitue un intermédiaire pour garantir l'échange de matériel entre agriculteurs. Le but: ne pas être obligé d'acheter les machines, qui peuvent être très coûteuses. «*Avec la téléphonie mobile, on nous contacte moins souvent*», raconte la présidente, Louise Frieseisen. L'échange est plus direct:

l'agriculteur s'informe en ligne lorsqu'il veut savoir où emprunter la machine nécessaire. Le MBR a donc adapté ses services. À travers une initiative née en collaboration avec le syndicat communal SIDEC, les citoyens souhaitant se débarrasser de leurs déchets verts peuvent passer chez l'agriculteur en soirée. Avec cet échange, un contact s'établit entre citoyens et agriculteurs, constate Louise Frieseisen.



## Eng technesch Berodung

„Eist Team besteet nëmmen aus Spezialisten a jiddereen ass och selwer an der Landwirtschaft aktiv“, erzielt den Tom Dusseldorf, Beroder bei CONVIS, „réischt doduerch, versteet een de Lien tëscht Theorie a Praxis.“ Bei dëser Genossenschaft kann all Bauer, deen de Besoin huet, sech berode loossen. D'Berodung geet vum Ausschaffe vun engem Düngeplang bis zu de Fudderratione fir Mëllechkéi. „Et ass eng technesch Berodung“, erkläert den Tom Dusseldorf. Et wëll een Transparenz schafen an d'Wuelbefanne vun de Béischte garantéieren, an der Fleesch- a Mëllechproduktioun awer och en Nohaltegeektsmonitoring erméiglechen. „Wann een den Impakt op d'Natur reduzéiert, verdéngt ee méi Suen“, seet den Tom Dusseldorf. Fir esou Efforten ze beloune vergëtt CONVIS all Joer e Präis un ekologesch-ekonomesch effizient Fleesch- a Mëllechrannebetriber. Punkte kann een dobäi ënnert anerem duerch eng méiglechst niddreg CO<sub>2</sub>-Bilanz.

### CONVIS – Un soutien technique

« Ce ne sont que des spécialistes qui travaillent dans notre équipe et chacun s'engage dans l'agriculture, résume Tom Dusseldorf, conseiller chez CONVIS. Ce travail sert vraiment de lien entre théorie et pratique. » Tout agriculteur peut venir s'informer auprès de cette société coopérative. Le conseil peut englober l'élaboration d'un plan de fertilisation ou de rations de nourriture pour les vaches à lait. « C'est un

soutien purement technique », explique Tom Dusseldorf. Il s'agit de garantir la transparence et le bien-être des animaux. De plus, il faut veiller à la durabilité. « En réduisant l'impact sur l'environnement, on gagne plus d'argent », poursuit Tom Dusseldorf. Afin de récompenser de tels efforts, CONVIS remet tous les ans un prix à des entreprises écologiquement et économiquement efficaces.



## Landwirtschaftskammer – Weiderentwécklung garantéieren

All Bauer weess et wuel: sech duerch d'Legislatioun ronderëm Natur- a Waasserschutzzonen ze kämpfen ass net einfach. Mat der Berodung vun der Landwirtschaftskammer (LWK) kann ee sech an deene Beräicher en Iwwerbléck verschafen. „Dacks läit e Stéck an dräi oder véier verschiddene Schutzzonen“, erkläert de Pol Gantenbein vun der LWK, „wann e Bauer e Betrib wëllt iwwerhuele muss e kucke wat e ka maachen. Iergendwou klemmt et ëmmer.“

Zanter 20 Joer leet d'LWK de Fokus op d'Optiméierung an d'Reduzéierung vu Sprëtzmittel. „Mir wëllen am Planzeschutz um Ball bleiwen an déi neisten Erkenntnisser an d'Betriber bréngen“, seet de Pol Gantenbein. Esou stinn an deenen nächsten dräi Joer zwee Projeten an Zesummenarbecht mam Fuerschungsinstitut LIST un: engersäits sicht een no Alternativen zum Glyphosat, anerersäits gëtt mat engem Netzwierk vu véier Pilotbetriber no neien innovativen Usätz gesicht.

### Chambre d'agriculture – Assurer le développement

Chaque agriculteur le sait: se frayer un chemin à travers la législation sur les réserves naturelles n'est pas facile. Le Conseil de la Chambre d'agriculture (LWK) permet d'acquérir une vue d'ensemble de ces domaines. « Un terrain peut s'étirer sur trois ou quatre réserves, explique Pol Gantenbein de la LWK. Un agriculteur qui gère une entreprise doit savoir ce qu'il peut faire. »

Depuis 20 ans, la LWK met l'accent sur l'optimisation et la réduction des pesticides. « Nous voulons nous accrocher aux évolutions et introduire les nouvelles découvertes dans les entreprises », précise Pol Gantenbein. Ainsi, lors des trois prochaines années s'annoncent deux projets en collaboration avec l'institut de recherche LIST: la recherche de substituts pour le glyphosate, et d'autres nouvelles approches novatrices.

# Erneuerbar Energie



L'énergie exclusivement régénérative pour des clients résidentiels et professionnels sur tout le Grand-duché.  
**[sudstrom.lu](http://sudstrom.lu)**

# Saveurs et bien-être en herbes

**Aroma  
und Heilkraft  
der Kräuter**

**On les choisit pour leur goût qui change tout, mais aussi parfois pour leurs propriétés médicinales. Les herbes aromatiques nous veulent du bien, au quotidien.**

Wir verwenden sie um Speisen zu würzen, aber auch aufgrund ihrer medizinischen Heilkraft. Heilkräuter tun uns gut, und zwar täglich.

## FRANÇAIS

Il est l'ingrédient indissociable du plat traditionnel luxembourgeois « Judd mat Gaardebounen » (petit salé aux fèves des marais). Le Bounekraidchen nous rappelle avec émotion les repas de famille. Au-delà de sa saveur reconnaissable, la sarriette (son nom) bénéficie de vertus digestives appréciables à l'issue d'un repas copieux.

Comme les autres herbes aromatiques, il s'agit d'une plante dont la partie herbacée est riche en huiles essentielles. Ces composés lui apportent son arôme, sa saveur et ses nombreuses propriétés médicinales.

## DEUTSCH

Im Luxemburger Nationalgericht „Judd mat Gaardebounen“ (das wegen der Sumpfbohnen leicht salzig ist), darf es nicht fehlen: Das Bohnenkraut weckt Erinnerungen an gemeinsame Familienessen. Neben seinem unverwechselbaren Geschmack hilft es nach einem reichhaltigen Essen bei der Verdauung.

Wie alle Heilkräuter ist es reich an essenziellen Ölen. Diese wiederum liefern das Aroma, den Geschmack und die zahlreichen Heilkräfte.





## FR Bien les conserver

Vous pouvez conserver vos herbes dans de l'huile ou du vinaigre. Laissez-les macérer pendant deux semaines, entièrement recouvertes de liquide. Une fois filtrées, vous obtiendrez de l'huile de basilic ou du vinaigre d'estragon, par exemple.

Thym, romarin et sauge se conservent par séchage. Placez-les quelques minutes dans un four traditionnel à une température inférieure à 40 degrés.

Persil, cerfeuil et ciboulette peuvent être congelés. Les herbes doivent être très fraîches lors de la congélation. Placez-les entières dans des sachets, ou hachées dans des bacs à glaçons.

## DE Richtig lagern

Sie können Kräuter in Öl oder Essig einlegen. Lassen Sie sie zwei Wochen lang einweichen, wobei sie komplett mit der Flüssigkeit bedeckt sein sollten. Anschließend gießen Sie alles durch ein Sieb und erhalten so z.B. Basilikum-Öl oder Estragon-Essig.

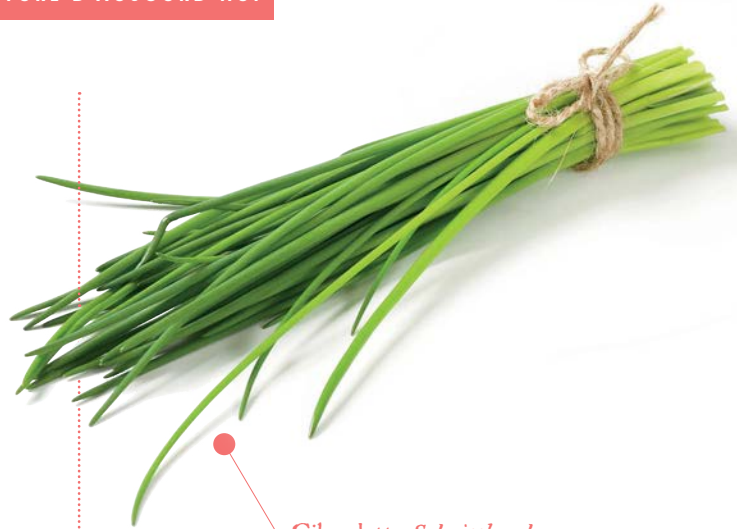
Thymian, Rosmarin und Salbei halten sich durch Trocknung. Dafür einfach die Kräuter für einige Minuten bei 40 Grad in den Ofen geben.

Petersilie, Kerbel und Schnittlauch können Sie einfrieren. Die Kräuter sollten vor dem Einfrieren sehr frisch sein. Entweder ganz in Gefrierbeuteln oder gehackt in Eiswürfel-Behälter einfrieren.

### Thym *Thymian*

Le thym, *thymus vulgaris*, dont la variété sauvage est le serpolet, fait partie de la famille des *lamiaceae*, comme l'origan ou la sarriette. Il contient des composés antioxydants, le thymol et le carvacrol, qui lui confèrent son odeur puissante et herbacée. Il s'associe bien avec l'ail, les tomates, les pizzas, les grillades, le court-bouillon.

Thymian (*thymus vulgaris*) gehört zur Familie der Lippenblütler (*lamiaceae*) wie z.B. auch Oregano. Er enthält die wichtigen Antioxidantien Thymol und Carvacrol, die ihm den starken Kräuterduft verleihen.



### Ciboulette *Schnittlauch*

La ciboulette, *allium schoenoprasum*, appartient à la même famille que l'ail, l'oignon et l'échalote. Cependant, elle contient moins de composés soufrés, d'où son goût un peu plus doux.

La ciboulette se consomme surtout crue et agrmente salades, omelettes, sauces froides et pommes de terre.

Schnittlauch (*allium schoenoprasum*) gehört zur gleichen Familie wie Knoblauch, Zwiebeln und Schalotten, er ist aber weniger schwefelhaltig und hat deshalb einen weniger starken Geschmack. Man isst ihn vor allem roh in Salaten, Rührei, kalten Soßen und zu Kartoffeln.

## FR Bien les cuisiner

Les herbes aromatiques culinaires, harmonieusement associées, participent aux qualités gastronomiques d'un plat. Elles peuvent faire oublier l'excès de sucre, graisse ou sel.

La plupart des herbes perdent leur arôme pendant une cuisson prolongée (sauf le thym, la sauge, le romarin, le laurier). Ajoutez-les en fin de cuisson et utilisez-les en faible quantité.

## DE Richtig zubereiten

Aromatische Küchenkräuter, gut aufeinander abgestimmt, tragen zum Gelingen eines Gerichts bei. Sie können sogar ein Zuviel an Zucker, Fett oder Salz vergessen lassen.

Die meisten Kräuter verlieren ihr Aroma, wenn man sie zu lange kocht (außer Thymian, Salbei, Rosmarin und Lorbeer). Am besten erst am Ende der Zubereitungszeit und nicht übermäßig viel hinzufügen.

## FR Bien les associer

Bouquet garni: thym, laurier, tiges de persil; dans les bouillons, sauces, potées.

Herbes de Provence: thym, sauge, romarin; dans les sauces tomates, goulasch, ratatouilles.

Fines herbes: persil, ciboulette, cerfeuil; dans les salades, fromages blancs, omelettes.

## DE Die richtige Mischung

Kräutersträußchen: Thymian, Lorbeer, Petersilienstengel für Brühe, Soßen, Eintopf.

Kräuter der Provence: Thymian, Salbei, Rosmarin für Tomatensoße, Gulasch, Ratatouille.

Feine Kräuter: Petersilie, Schnittlauch, Kerbel für Salat, Frischkäse, Omelette.



### Estragon

**L'estragon, artemisia dracunculus, dégage une odeur douce herbacée, anisée, poivrée. Son goût caractéristique rehausse les sauces – notamment la sauce béarnaise –, vinaigres, marinades, poissons et viandes blanches.**

Estragon (*artemisia dracunculus*) verströmt einen zarten, anisgleichen, pfeffrigen Kräuterduft. Sein charakteristischer Geschmack verfeinert Soßen – v.a. die Sauce Béarnaise – Essig, Marinaden, Fisch und helles Fleisch.



## MIEUX LES CONNAÎTRE Sie besser kennen

Retrouvez les herbes fraîches auprès des maraîchers luxembourgeois et sur les marchés de certains villages et villes du Grand-Duché.

**Pour en savoir plus, rendez-vous aussi au jardin! Au cœur du parc du Domaine Thermal de Mondorf, un jardin des plantes aromatiques rassemble plus de 120 plantes, odoriférantes, utilisées pour le bien-être ou à usage culinaire. Cette dernière section est divisée par type de cuisine, méditerranéenne, asiatique et régionale.**

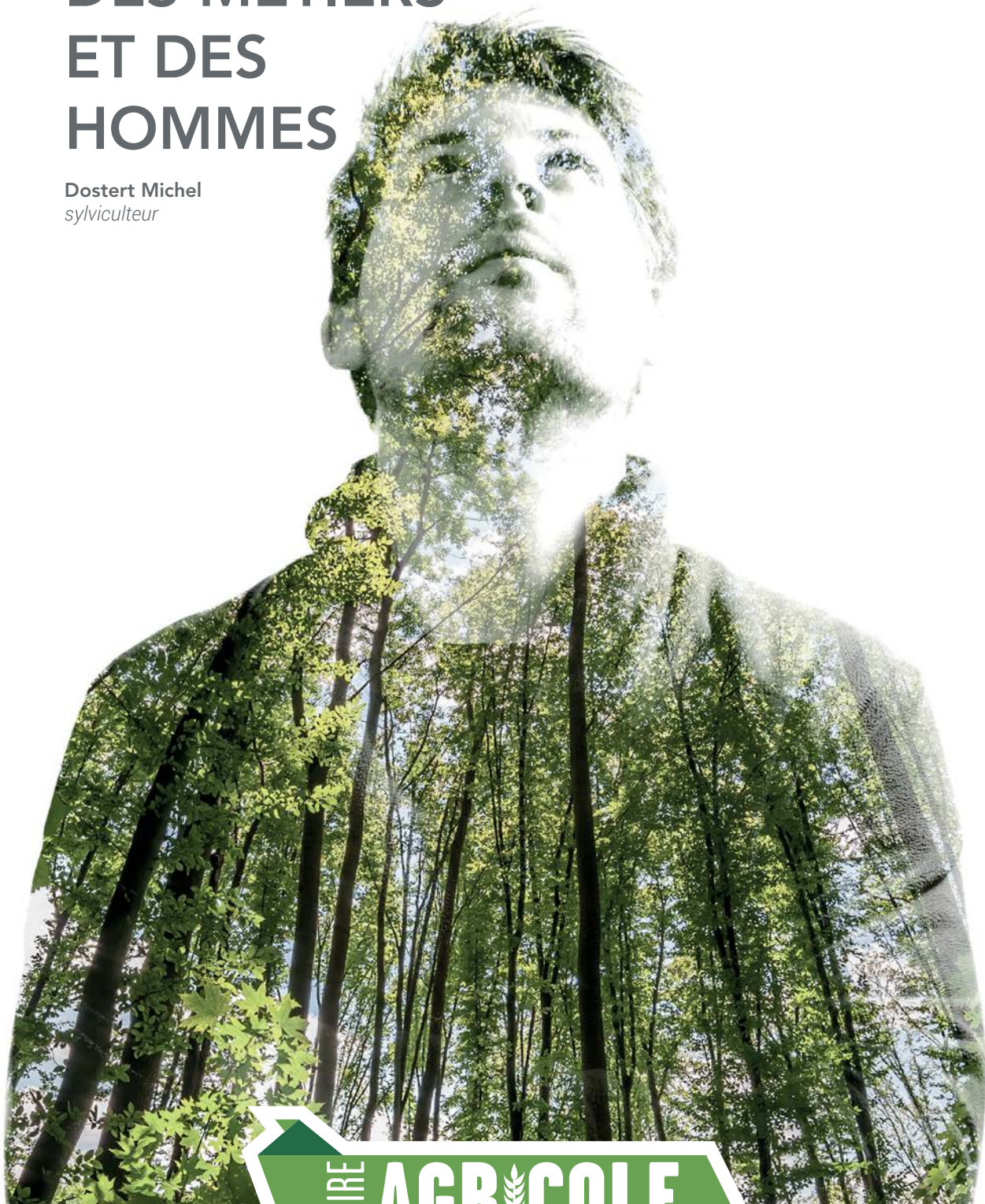
Die frischen Kräuter finden Sie bei den luxemburgischen Gärtnern und auf den Märkten verschiedener Ortschaften des Grossherzogtums.

Um mehr zu erfahren, ab in den Garten! Am besten im Park des Thermalbads in Bad Mondorf, ein Garten mit über 120 verschiedenen, duftenden Pflanzen, die als Heil- oder Küchenkräuter verwendet werden können. Letztere sind in Mittelmeerküche, asiatische oder regionale Küche unterteilt.

**WWW.MONDORF.LU/PARC-THERMAL  
AVENUE DES BAINS  
L-5601 MONDORF-LES-BAINS  
OUVERT EN CONTINU / STETS GEÖFFNET**

# DES MÉTIERS ET DES HOMMES

Dostert Michel  
*sylviculteur*



FOIRE **AGRICOLE**

5. - 7. JULI 2019 ETTTELBRUCK

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

Ettelbréck  
M.L.S. ETTTELBRUCK



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de l'Économie, de l'Agriculture  
et du Développement Rural

BGL  
BNP PARIBAS

BIL  
BANQUE  
INTERNATIONALE  
À LUXEMBOURG



CFL

lalux<sup>+</sup>  
ASSURANCES

DEVERBAND  
D'NATUR ASS. ES KULTUR

Cactus

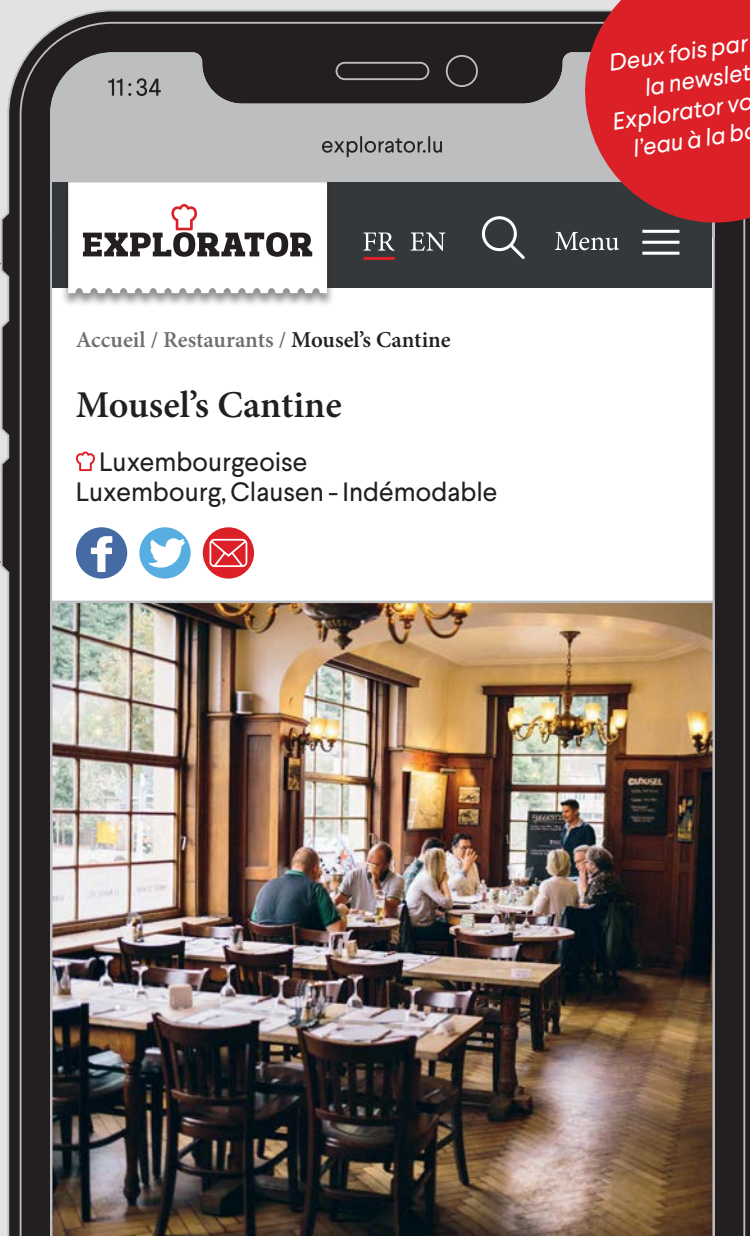
# EXPLORATOR.LU

Tout le Luxembourg gastronomique en quelques clics

Deux fois par mois,  
la newsletter  
Explorator vous met  
l'eau à la bouche

Une interface  
bilingue,  
en français  
et en anglais

Toute l'actu  
gourmande,  
les cartes,  
les nouvelles  
adresses...



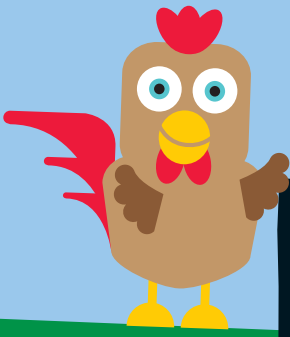
Un moteur  
de recherche  
puissant, pour une  
requête  
multicritères  
et géolocalisée

Un outil de  
réservation  
en ligne, pour  
gagner  
du temps

Une liste de 1.300  
établissements,  
mise à jour  
régulièrement



MAISON MODERNE®



# Kiki Ricki

Liebe Kinder,

Der Sommer ist da und ihr freut euch bestimmt schon auf die Schulferien. In diesem neuen Kiki Ricki Heft werdet ihr erfahren, dass die Landwirtschaft aus verschiedenen Berufszweigen besteht und was die unterschiedlichen Arbeiten der Landwirte im Laufe des Jahres sind.

**Viel Spaß & schöne Ferien!**



**Die Berufe  
der Landwirtschaft**



**Die 4 Jahreszeiten  
der Landwirtschaft**



**Erdbeer-Yoghurt-Eis:  
so geht's!**



**Gemüse aus  
Resten anbauen**

# Alle Aspekte der



Ein Landwirt verrichtet eine sehr wichtige Arbeit. Dank ihm haben wir Fleisch, Obst, Gemüse und Getreide auf unseren Tellern. Wusstest Du eigentlich, dass es in der Landwirtschaft verschiedene Berufszweige gibt?

## Winzer

Seine Arbeit ist der Anbau von Weinreben. Er produziert die Weintrauben, aus denen er den Wein gewinnt. Manche Winzer stellen auch Traubensaft her, zur Freude der Kinder. Die Weinlese ist im Herbst. Nach der Weinlese werden die Trauben gepresst und aus dem Saft der Wein gemacht. Dieser wird in Fässern oder Tanks gelagert und vor dem Verkauf in Flaschen abgefüllt.



## Landwirt

Er ist der Spezialist für Tiere und Feldfrüchte. Der Bauer züchtet das Vieh auf (Rinder, Schweine, Schafe...), dessen Fleisch wir essen, und betreibt Ackerbau. Er pflügt die Felder und produziert Getreide, um sein Vieh zu füttern, aber auch für unseren Konsum. So macht der Müller z. Bsp. Mehl daraus, womit der Bäcker dann wiederum Brot backen kann. Viele Bauern halten Milchkühe, um Milch zu produzieren, die der Herstellung von Yoghurt und Käse dient.



# Landwirtschaft

## Obstbauer

Ohne ihn gibt es weder leckere Erdbeeren, noch saftige Äpfel. Der Obstproduzent wählt die Obstsorten aus, die in der Region und unter den dortigen Bedingungen am besten gedeihen. Er beobachtet und pflegt das ganze Jahr über seine Bäume und Pflanzen. Seine Arbeit ist stark von der Jahreszeit und dem Wetter abhängig.



## Gemüsebauer

Seine Arbeit ist der Anbau von Gemüse. Die meisten Arten werden auf dem freien Feld angebaut, manche aber auch im Gewächshaus. Letzteres ermöglicht den Anbau, wenn die klimatischen Bedingungen nicht optimal sind und es verfrüht bzw. verlängert die Anbausaison. Der Gemüsebauer verkauft seine Produkte entweder direkt an den Kunden oder an einen Großhändler, der die Supermärkte beliefert.

## Besuch auf dem Bauernhof

Viele Bauern und Winzer schaffen sich ein zweites Standbein, indem sie die Türen ihres Hofes für Schul- oder Tagesausflüge öffnen oder sogar Ferien auf dem Bauernhof anbieten. Dies ermöglicht dem Landwirt ein zusätzliches Einkommen und bereitet den Kindern viel Spaß beim Entdecken der Tiere sowie der Arbeiten auf dem Bauernhof.

# Spiele mit Ricki

## Kreuzworträtsel

Was ist hier zu sehen? Fülle die Boxen mit den entsprechenden Bezeichnungen aus!

1.

2.

3.

4.

5.

6.

## Das Wetter

Welche der folgenden Wetterphänomene können Deine Ernte kaputt machen? Kreuze sie an.







Gemüsebauer



Obstbauer

# Die 4 Jahreszeiten in der Landwirtschaft

Die Arbeit der Bauern, sei es auf dem Feld, im Stall, im Weinberg oder auf den Obst- und Gemüsegeldern, richtet sich nach den Jahreszeiten. Entdecke die unterschiedlichen Arbeiten im Laufe eines Jahres.



Landwirt



Winzer

# Frühling

## Obstbauer

Jeden Tag begutachtet und pflegt er seine Bäume und Obststräucher. Ab Mai/Juni kann er die ersten Früchte (Rhabarber, Erdbeeren, Himbeeren) ernten und verkaufen.

## Landwirt

Nach dem Winter lässt der Landwirt sein Vieh auf die Weide. Die Zeit nutzt er, um die Ställe zu säubern und den Dung auf den Feldern zu verteilen. Im Frühjahr kommen auch viele Jungtiere zur Welt (Kälber, Lämmer). Der Bauer pflügt die Felder und sät Sommerkulturen wie Mais, Hafer und Kartoffeln.

## Gemüsebauer

Anfang März sät der Gemüsebauer die ersten Samen und pflanzen. Das erste Gemüse (Radieschen, Salat, Spargel) wird ab April/Mai geerntet und kann bereits verkauft werden.

## Winzer

Im Frühjahr sprießen erste Knospen und Blätter an den Reben. Das Zurückschneiden der Reben schließt den Winter ab und ist die Vorbereitung für die kommende Saison. Im Frühjahr werden auch junge Rebstöcke gepflanzt und kranke Pflanzen ersetzt. Die Blüte beginnt in der Regel Ende Juni.

# Sommer

## Obstbauer

Auch für den Obstbauern ist der Sommer eine arbeitsreiche Zeit. Kirschen, Mirabellen, Pflaumen, etc. werden nun geerntet und verkauft. Um sie nicht zu beschädigen, pflückt er die Früchte von Hand.

## Landwirt

Am Sommeranfang wird das Heu gemäht und gepresst, das im Winter dem Vieh als Futter dient. Je nach Wetter findet im Juli/August die Getreideernte statt. Am Ende des Sommers wird der Raps gesät. Das Vieh kann weiter auf der Weide grasen.

## Winzer

Nach der Blüte entfernt der Winzer überschüssige Trauben von den Reben, um eine gute Reifung sicherzustellen. Es ist eine sehr arbeitsreiche Zeit. Ziel ist es, die Ausbeute zu begrenzen, um eine hohe Qualität der Weintrauben zu erhalten.

## Gemüsebauer

Für den Gemüsebauer herrscht im Sommer Hochsaison. Jetzt erntet und verkauft er die meisten Gemüsearten (Zucchini, Rüben, Gurken, grüne Bohnen, etc.). Außerdem sät er erneut für die Ernte im Herbst.



# Herbst

## Landwirt

Nach der großen Ernte im Sommer, pflügt der Bauer die Felder und sät das Wintergetreide (Roggen, Gerste, Weizen). Jetzt wird auch der Mais geerntet. Am Ende des Herbstes bringt der Bauer das Vieh zurück in den Stall.

## Gemüsebauer

Der Gemüsebauer erntet nun das Herbstgemüse (Kohl, Kürbis, Kartoffeln etc.). Die Produktion verlangsamt sich jetzt immer mehr. Er reinigt die Gewächshäuser und bereitet die Felder auf den Winter vor. Er sät außerdem Spinat und Feldsalat.

## Obstbauer

Die letzten Obstsorten werden geerntet und verkauft (Äpfel, Birnen, Nüsse). Das bedeutet sehr viel Arbeit. Ein Großteil der Früchte muss unter optimalen Bedingungen gelagert werden, damit sie bis ins nächste Frühjahr verkauft werden können.

## Winzer

Für den Winzer ist jetzt Hochsaison. Sobald die Trauben reif sind, kann mit der Weinlese begonnen werden. Anschließend wird der Wein in Fässer gefüllt. Wenn alle Blätter abgefallen sind, schneidet der Winzer, ab November, die Reben zurück, damit sie überwintern können.

# Winter

## Gemüsebauer

Für den Gemüsebauer ist der Winter eine ruhigere Zeit. Jetzt kann er den Anbau für die nächste Saison planen: die Organisation der Felder, der voraussichtliche Umfang der Produktion, die Menge des Saatguts, das bestellt werden muss usw. Er nutzt die Phase auch für Verwaltungsarbeiten.

## Winzer

Der Winzer fährt mit dem Zurückschneiden der Reben fort. Aufgrund der Kälte ist dies eine ziemlich schwierige Aufgabe. Der Wein reift währenddessen im Weingut. Die Fässer müssen stets kontrolliert werden. Am Ende des Winters wird der Wein in die ersten Flaschen abgefüllt.

## Landwirt

Während des Winters versorgt der Landwirt sein Vieh mit dem Futter, das er über das ganze Jahr hinweg hergestellt hat. Er gewinnt Holz aus den Wäldern und pflegt die Hecken, die seine Felder und Wiesen begrenzen. Am Ende des Winters bereitet er die Weiden für die nächste Saison vor, er kontrolliert die Zäune und überprüft seine Werkzeuge und sein Arbeitsmaterial.

## Obstbauer

Auch der Obstbauer hat nun die Gelegenheit, sich etwas zu erholen. Dennoch muss er sich weiterhin um seine Obstbäume kümmern und sie zurückschneiden, damit er auch im nächsten Jahr eine gute Ernte einfährt.

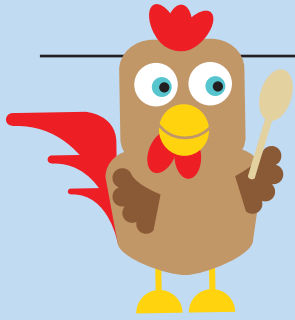


# Erdbeer- Yoghurt- Eis am Stiel

Valentina  
Dudelage  
6 Jahre alt

Alicia  
Dudelage  
9 Jahre alt





Zubereitungszeit: 10 Minuten  
Gefrierzeit: 4 Stunden

**Zutaten**  
für 6 Personen



100g  
Erdbeeren



250g  
Quark



40g  
Zucker



1

Gib den Quark mit dem Zucker in eine Schüssel und vermische beides gut.



2

Wasche die Erdbeeren und schneide sie in zwei Hälften. Du kannst einen Erwachsenen bitten, Dir dabei zu helfen.



3

Zerdrücke die Erdbeeren grob oder püriere sie in einem Mixer.



4

Gib die Erdbeermasse zu dem Quark und vermische beides gut.



5

Lege einige Erdbeerstücke in die Eisförmchen und fülle sie mit der Erdbeer-Quark-Mischung auf.



6

Lass sie im Tiefkühlfach für mindestens 4 Stunden gefrieren.

**Guten Appetit!**

# Sehr gutes Gemüse aus Resten anbauen

Salat



1. Wirf das Salatherz nicht weg.
2. Lege es in eine Schüssel, die zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist.
3. Setze das Ganze auf eine Fensterbank, die viel Sonne abbekommt.
4. Wechsele regelmäßig das Wasser.
5. Nach 15 Tagen kommen die ersten Blätter zum Vorschein. Setze den Salat in einen mit Erde gefüllten Topf oder pflanze ihn in den Garten.

Lauch



1. Schneide den weißen Teil mit den Wurzeln ab.
2. Lege ihn in einen Glasbehälter, der mit etwas Wasser gefüllt ist.
3. Nach einigen Tagen fängt der grüne Teil wieder an zu wachsen.
4. Vergiss nicht, das Wasser mindestens 2 Mal pro Woche zu erneuern.

Kartoffeln



1. Hebe eine Kartoffel auf, die bereits angefangen hat zu keimen.
2. Schneide sie in zwei oder drei Stücke, die noch Keime aufweisen.
3. Pflanze die Stücke in feuchten Boden ein und gieße sie regelmäßig.

Zwiebeln



1. Schneide die Wurzel der Zwiebel ab ohne sie zu schälen.
2. Pflanze sie in ganz niedriger Höhe in die Erde ein.
3. Nach einigen Wochen wird der Stengel gelb und die Zwiebel kann geerntet werden.



*Produit du terroir*

# *Lëtzebuenger Rëndflesch*

Eng Passioun, e Genoss!

*De Summer genéissen!*



*La viande d'origine de qualité 100% luxembourgeoise garantie de la fourche à la fourchette!*

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

# L'agriculture bien visible en ligne

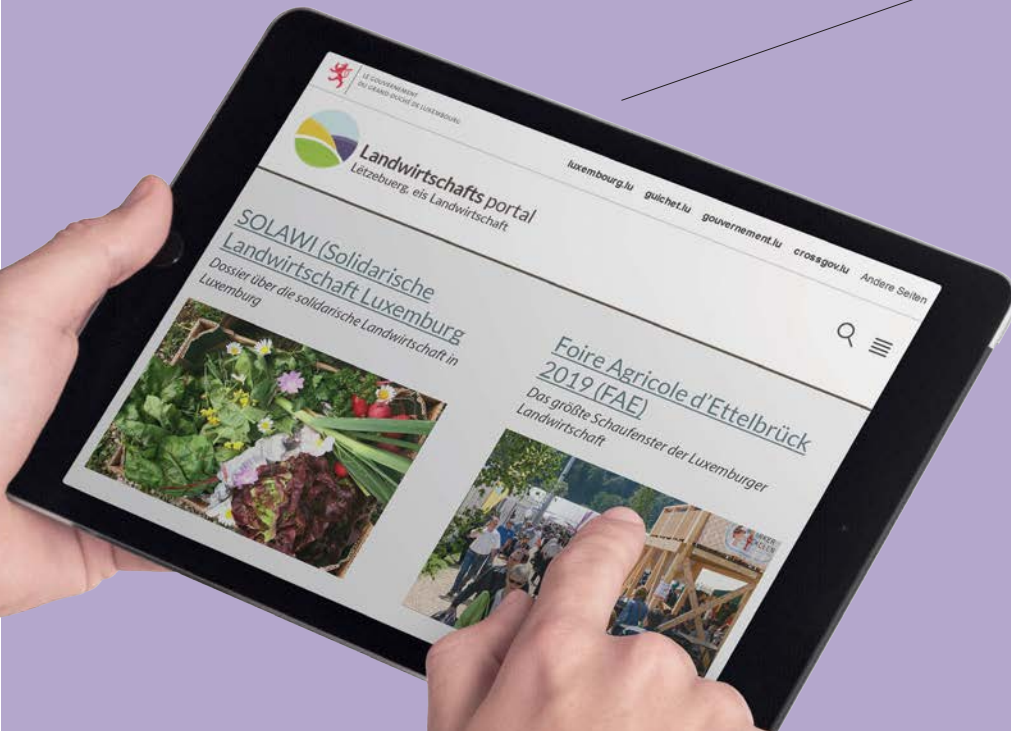
## Une plate-forme thématique unique

**Le portail [www.agriculture.public.lu](http://www.agriculture.public.lu), site unique du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et des cinq administrations sous sa tutelle, centralise toute information utile autour de l'agriculture et des produits agricoles, aussi bien pour les exploitants agricoles, viticoles et horticoles que pour les consommateurs.**

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

Das Portal [www.landwirtschaft.public.lu](http://www.landwirtschaft.public.lu), eine gemeinsame Website des Ministeriums für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung und der fünf ihm unterstellten Ämter, dient der zentralen Zusammenführung sämtlicher nützlicher Informationen rund um die Themen Landwirtschaft und Agrarprodukte und richtet sich sowohl an die Landwirtschafts-, Weinbau- und Gartenbaubetriebe als auch an die Verbraucher.

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

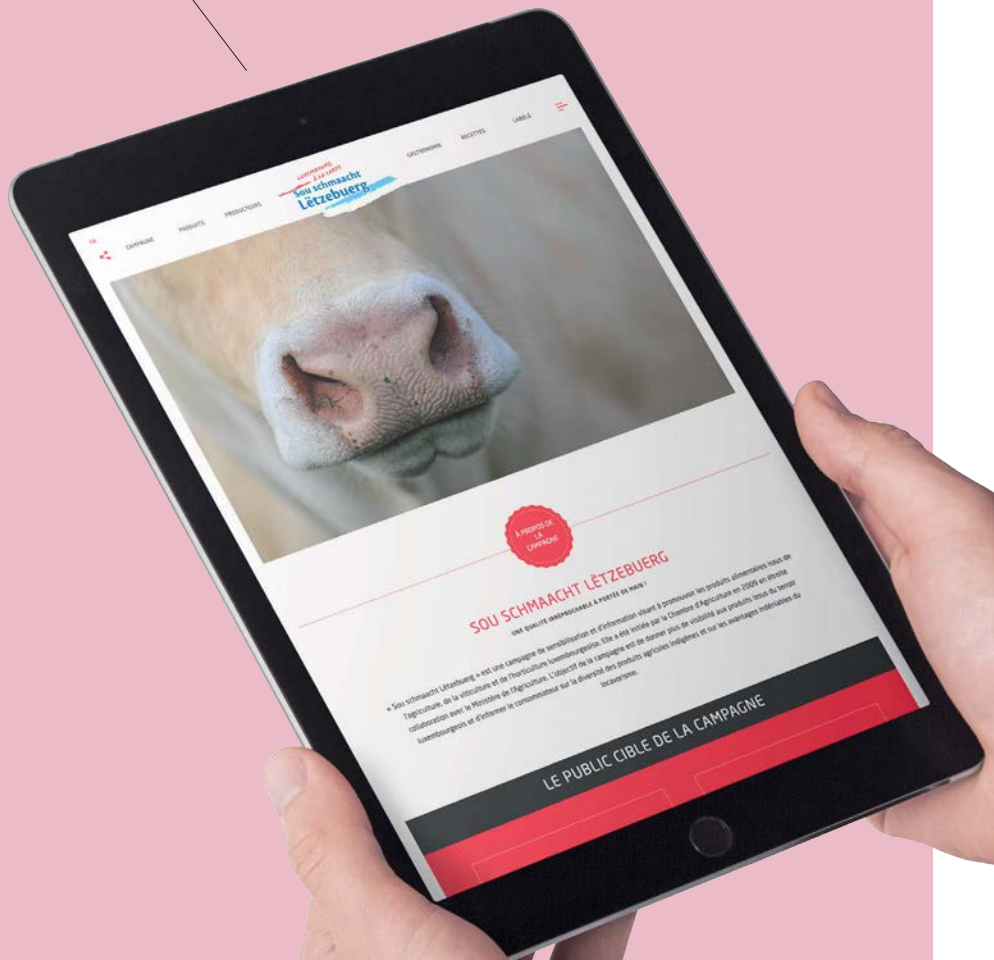


## Promouvoir les denrées alimentaires locales

Lancée en 2009, la campagne «Sou schmaacht Lëtzebuerg» a été initiée par la Chambre d'agriculture. Son nouveau site fournit des informations sur les produits issus de l'agriculture, de l'horticulture et de la viticulture locales, des recettes, ainsi que des adresses où acheter ou déguster des produits du terroir.

2009 wurde die Kampagne „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ von der Landwirtschaftskammer ins Leben gerufen. Auf der neuen Website der Kampagne finden sich Informationen zu den lokalen Produkten aus der Landwirtschaft und dem Garten- und Weinbau, Rezepte sowie Adressen für den Kauf und die Verkostung regionaler Produkte.

[www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu](http://www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu)



# De Wee an d'biologesch Landwirtschaft

Sur le chemin du bio



Fir op Bio ëmzeklammen huet  
de Jean-Michel Nesor d'Fudder  
vu senge Béischten ëmgestallt.  
Jean-Michel Nesor a adapté  
la nourriture de ses bêtes,  
pour passer au bio.

**Am August zielt dem Jean-Michel  
Nesor säin Haff offiziell als biologesche  
Landwirtschaftsbetrieb.  
Ee Bilan vu sengem Wee dohinner.**

En août 2019, la ferme de Jean-Michel  
Nesor sera officiellement reconnue  
comme exploitation biologique.  
Coup d'œil sur le chemin parcouru.

**E**t kënnt een net onbemerkt un, um Jean-Michel Nesor sengem Bauerenhaff zu Stackem. Kaum een ass ënnerwee an d'Hënn kënnegen all Visiteur mat vill Gebills un. Si wësse wuel, dass se gutt mussen op dësen Haff oppassen. Deen huet de 17. August 2019 e groussen Dag viru sech. Vun dësem Datum u gëllt den Haff mat 70 Mammekéi an hirer Nozuucht als biologesche Landwirtschaftsbetrieb an d'Produite vun hei däerfen ënnert dem Bio-Label verkaf ginn.

De Jean-Michel Nesor hat e puer Joer mam Gedanke gespillt, op d'Biolandwirtschaft ëmzesstellen: 2014 huet hien e biokonforme Stall gebaut, mat der Iwwerleeung: „Wann ech sollt ëmstellen, dann ass de Stall schonn an der Rei.“

Den Ament awer ass de jonke Familljepapp nach an der Ëmstellungsphas, déi zwee Joer dauert. An dëser Zäit gëtt d'Fudder fir d'Béischten ëmgestallt. Réischt duerno bezeechent een d'Fleesch vun de Kaalwer, déi an dësen zwee Joer gebuer goufen, als Bio-Fleesch.

„Mäi Betrib war vu vir eran net allze komplizéiert, fir ëmzestellen“, seet de Jean-Michel Nesor. „De Pabeier ass séier ënnerschiwwen an d'Kontrollstell ass och séier ausgesicht. Dat schwierest ass, d'Decisioun ze treffen.“

### D'Decisioun

No laangen Iwwerleeunge ware viru bal zwee Joer d'Argumenter fir eng Ëmstellung méi staark: Dem Papp seng Parkinson-Krankheet huet dem jonke Bauer vill ze schafe gemaach. Dës Krankheet kann duerch Sprëtzméttel ausgeléist ginn. Hien huet och gemierkt, dass hien dës Produiten net méi gär wollt asetzen.

Während seng Fra hannert der Iddi vun engem Bio-Landwirtschaftsbetrieb stoung, waren d'Elteren net iwwerzeegt. Trotzdem huet de Papp de Projet vu sengem Jong ënnerstëtzt. Mat engem Beroder huet de Jean-Michel Nesor ausgerechent, dass hie bäi enger Ëmstellung ongeféier dat selwecht géif verdéngen. Domat waren all déi reschtlech Bedenke vum Dësch.

D'Ëmstellung op e Bio-Betrib bréngt virun allem eng grouss finanziell Onsécherheet mat sech. Wann d'Wieder net matspillt spiert de Bio-Bauer dat u sengem Ertrag. „Déi konventionell Bauere kënnen nobesseren. Als Biobauer huet een déi Méiglechkeet net“, erkläert de Jean-Michel Nesor, „Am Bio muss een a Kaf huelen, dass ee vläicht vu siwe Joer eng Kéier nääscht huet.“



## 2 Froen un / 2 questions à MONIQUE FABER

Service de la protection des végétaux, ASTA

**Wat geschitt no der Transitionphas? Wéi gestalt d'Zertifikatioun sech? / Que se passera-t-il après la phase de transition? Comment se déroule la certification?**

**LU** Un der Zertifikatioun an un der Kontroll ännert sech nääscht par rapport zur Emstellungsphase. Dat baséiert op engem EU-Reglement, wat virschreift, wat een däerf Bio nennen. Op d'mannst eemol d'Joer gëtt e Betrib kontrolléiert a verschidde Saache gi genee iwwerpréift, wéi z. B. wat alles bäikaf a verkaf gouf.

**FR** Par rapport à la phase de transition, la certification et le contrôle ne changeront rien. Tout est basé sur la réglementation européenne. L'entreprise sera contrôlée au moins une fois par an et certains aspects seront vérifiés.

**Wéi funktionéiert d'Kontroll duerno? Wéi eng Käschten iwwerhëlt de Ministère? / Comment se passe le contrôle a posteriori? Quels sont les coûts pour le ministère?**

**LU** Soulaang den Här Nesor am Bio bleift ännert sech nääscht. Souwäit de Budget et erlabt iwwerhëlt de Ministère en Deel vun de Kontrollkäschten. Am Joër 2018 zum Beispill, konnte mer d'Kontrollkäschten bis zu engem Maximum vun 1.200 Euro pro Betrib iwwerhuelen.

**FR** Tant que M. Nesor reste dans le bio, rien ne changera. Le ministère prend en charge une partie des coûts de contrôle. En 2018, par exemple, on pouvait assumer des coûts allant jusqu'à 1200 euros par entreprise.

Obwuel hie bei der Ëmstellung weider keng Schwieregkeete begéint huet, fret de Stackemer Bauer sech, wéi einfach de Verkaf vu senger Produite wäert sinn: „Een dee sech wëll biologesch erniere keeft vläicht éischter eppes wat net sou an d'Geld schléit a Fleesch ass awer deier“, bedenkt hien, „schlussendlech decidéiert de Konsument, wat op eise Felder wüsst.“

### Bléck an d'Zukunft

Mat senger Produite wëll de Jean-Michel Nesor vum 17. August un ënnert anerem beim Label Bio-Maufel a Cactus Bio Green-Beef matmaachen. Eng Direktvermaartung vu sengem Fleesch ass keng Optioun fir hien: „Ech hu keng Zäit dofir an hei an der Géigend wunnen net genuch Leit, déi meng Produite géife kafen“, erkläert hien.

No der Ëmstellung wënscht de Jean-Michel Nesor sech virun allem, dass d'Vermaartung vu senger Produite méi einfach gëtt. En anert, ganz perséinlecht Zil, huet en och virun Aen: „Ech wëll mer méi sécher ginn, déi natierlech Prozesser besser verstoen an am Virus kënnen beuerteile, wat aus menger Kultur wäert ginn.“

FRANÇAIS

**D**ifficile de rejoindre discrètement la ferme de Jean-Michel Nesper à Stockem : les chiens annoncent chaque visiteur avec enthousiasme. Ils veillent sur cette exploitation, qui connaîtra une journée importante le 17 août prochain.

À partir de cette date, la ferme, comptant 70 vaches allaitantes et leurs petits, sera considérée comme une exploitation agricole biologique, et les produits venant d'ici pourront être vendus sous le label Bio.

L'idée de passer au bio, Jean-Michel Nesper l'avait en tête depuis des années : en 2014, il a construit une étable selon les normes bio, en se disant : « Si jamais je m'engage dans la transition, l'étable sera déjà conforme. »

Le père de famille a, depuis, débuté le processus, qui dure deux ans. Pendant cette phase, la nourriture des bêtes doit être adaptée. C'est seulement après que la viande des veaux nés pendant cette période pourra être qualifiée de bio.

« Mon exploitation n'était pas très compliquée à réorganiser, confie Jean-Michel Nesper. Les démarches administratives et le choix du point de contrôle se font rapidement. Le plus difficile est finalement de prendre la décision. »

**La décision**

Après de longues réflexions, les arguments en faveur d'une transition étaient devenus plus forts : la maladie de Parkinson de son père a pesé dans

la prise de décision du jeune fermier, cette maladie pouvant être provoquée par les pesticides. Alors que sa femme était convaincue par le bio, ses parents étaient plus réticents. Aidé d'un conseiller, Jean-Michel Nesper a fait un calcul qui l'a rassuré : avec le bio, ses gains seraient à peu près les mêmes.

Car, qui dit réorganisation vers le bio, dit grande insécurité financière. Si la météo se détraque, l'éleveur bio le ressent dans ses récoltes. « Les agriculteurs conventionnels donnent un petit coup de pouce à leurs plantations. Un agriculteur bio n'a pas cette option », explique Jean-Michel Nesper. « Il faut accepter le fait qu'on pourrait perdre une récolte. »

Bien qu'il n'ait pas rencontré de difficultés pendant la phase de transition, l'agriculteur s'inquiète de la vente future de ses produits : « Pour manger bio, il faut dépenser davantage. La viande est quand même assez chère. Finalement, c'est le consommateur qui décide de ce qui pousse dans nos champs. »

**Regard vers le futur**

Dès le 17 août, Jean-Michel Nesper espère rejoindre, entre autres, les labels Biomaufel et Cactus Bio Green Beef. La vente en direct n'est en revanche pas une option pour lui : « Je n'ai pas le temps, et il n'y a pas assez de monde ici pour acheter mes produits », explique-t-il.

S'il souhaite une commercialisation plus facile de ses produits, il a aussi un autre but, très personnel : « Je veux être plus sûr, mieux comprendre les processus naturels, et pouvoir juger de l'évolution de mes cultures en avance. »



An der Famil gouf iwwer biologesch Landwirtschaft diskutiert. Et ass eng Zukunftsfro. Le bio s'est discuté en famille. C'est une question d'avenir.

Auteur: Betty Cillen — Photographe: Etouard Olszewski — Responsable: Monique Faber

**BiOG**



Produker vun der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg an vu Biogros



## **EXPLORATOR.LU**

Un jeudi sur deux,  
toute l'actu « gourmande »  
au Luxembourg  
est dans la newsletter  
*Explorator*

Abonnez-vous gratuitement sur [explorator.lu](http://explorator.lu)

  
MAISON MODERNE®

# Schéifer an den Terres Rouges

Bergers sur les Terres Rouges

Mat Hëllef vun der  
Wanderbeweedung ënnerstëtzen  
d'Gebrieder Kail souwuel den  
Erhalt vun der Biodiversitéit wéi  
och den Erhalt vu bedrohten  
Schof- a Geesserassen.

Grâce au pâturage itinérant,  
les frères Kail contribuent à la  
préservation de la biodiversité  
et de races ovines et caprines,  
tout en diversifiant leur  
exploitation.



## LËTZEBUERGESCH

**M**atten an Naturschutzzonen an Natura 2000 Gebidder, an onmëttelbarer Géigend vun hirem Haff zu Biergem am Süde vum Land, hunn de Pol an de Guy Kail hir Wanderweeden. Des Bewirtschaftungsform erlaabt ët, d'Biodiversitéit vun den Tagebaugebidder aus der Zäit vum Minetofbau z'erhalen. Hire Trapp besteet aus rouden Ardennerschof an Thüringer Waldziegen, zwou bedrohte Rassen, déi duerch dës Initiativ gläichzäitig ënnerstëtzt ginn.

De Prinzip vun esou Wanderweede gouf viru 15 Joer vun der Natur- a Forstverwaltung agefouert. 2017 hunn déi zwee Bridder sech dunn dem Projet ugeschloss. „Vir drun huet ee Wanderschëifer aus dem Norden sech heirëms gekëmmert, mee wéinst der Distanz war dat komplizéiert“, erkläert de Pol. „Mir goufe vum Ëmweltministère gefrot, ob mir keen Interesse hätten, fir eng Beweedung mat Schof ze maachen, well mir jo selwer aus der Géigend sinn. Vu dass mir schonn ëmmer Schof haten, hu mir net laang gezéckt an eis an déi Aventure lancéiert.“

## FRANÇAIS

**É**leveurs à Bergem, Pol et Guy Kail pratiquent le pâturage itinérant dans le sud du pays, au cœur de réserves naturelles et de sites Natura 2000. Une démarche qui permet de sauvegarder l'importante biodiversité de l'ancien bassin minier des Terres Rouges, une région au passé industriel fort, caractérisée par son sol riche en fer. Une initiative qui participe aussi à la conservation des deux espèces menacées composant leur troupeau : le mouton ardennais roux et la chèvre de Thuringe.

Mis en place par l'Administration de la nature et des forêts, le pâturage itinérant existe depuis 15 ans. Les deux frères ont rejoint le projet en 2017. « Un berger du Nord s'en occupait avant, mais ce n'était pas pratique pour lui au vu de la distance, explique Pol. Le ministère de l'Environnement nous a donc contactés pour reprendre le pâturage, étant donné notre proximité avec les Terres Rouges. Ayant toujours élevé des moutons dans notre exploitation, nous nous sommes tout de suite lancés dans l'aventure. »

### Häerd

Den André, hire polnesche Schëifer, passt all Dag op déi 150 Schof a 40 Geessen op. Ënnerstëtzt gëtt hien dobäi vu sengen zwee Border Collie'n. D'Déiere sinn am Prinzip vu Mee bis November dobaussen. „Ass et de Wanter iwwe dréche genuch, da kënnen mir an d'Verlängerung goen, iert se dann am Februar virun der Gebuert vun de Lämmer an de Stall zréck gefouert ginn.“

### Troupeau

Composé de 150 moutons et de 40 chèvres adultes, le troupeau est surveillé chaque jour par André, le berger assisté par ses deux border collies. Les animaux paissent généralement de mai à novembre. « Si l'hiver est sec, ils peuvent ensuite brouter sur des parcelles conventionnelles, avant de rentrer en février pour la période de l'agnelage. »



### D'Weed

De ganzen Parcours erstreckt sech iwwert ongeféier 150 Hektar, dat ganz verdeelt iwwer d'Gemengen Déifferdeng, Diddeleng, Esch-Uelzecht, Nidderkuer, Rémeleng a Schëffleng. Ee bureau d'études leet de Parcours fest, deen den Trapp soll maachen. Jee no Buedemart a Grasqualität verboten d'Shof a Geessen ee bis zwee Hektar pro Dag.

### Pâturage

Le cheptel de Pol et Guy couvre une surface de quelque 150 hectares, répartis sur les communes de Differdange, Dudelange, Esch-sur-Alzette, Nieder Korn, Rumelange et Schiffange. Un bureau spécialisé détermine le parcours de pâturage à effectuer. Moutons et chèvres nettoient 1 à 2 hectares par jour, selon le type de sol et la qualité des herbes.

### Biodiversitéit

„Doduerch, dass mir d'Shof an d'Geessen hei op d'Weed schécke, gëtt an engems déi charakteristesche oppen, dréchen a stengeg Landschaft vun den Terres Rouges valoriséiert an zugläch den Erhalt vun der Biodiversitéit geförderet“, sou de Pol. Wéinst de speziellen Staudertbedingungen ass et nämlech net méiglech, den Terrain manuell oder maschinell ze fleegen. Ouni d'Beweedung mat Schof a Geesse gingen dës Gebidder dann och schnell verbuschen an hiren charakteristesche Charme verléieren. Déi speziell Planzen- an Déierewelt, déi sech zanter dem Enn vun der Exploitatioun vun de Minnen hei installéiert huet, géif da schnell nees verschwannen.

### Biodiversité

«Faire paître moutons et chèvres permet de valoriser le paysage ouvert, aride et rocheux des Terres Rouges, mais aussi de maintenir sa grande biodiversité», explique Pol. Entretenir ces sols à la main ou à l'aide de machines se révélerait trop fastidieux, en raison de la configuration des terrains. Sans l'intervention de ce troupeau, cette région serait rapidement envahie par la broussaille, ce qui entraînerait une disparition de la faune et de la flore qui s'y sont installées depuis la fin des exploitations minières.



## Diversifizierung

D'Wanderbeweedung huet et deenen zwee jonke Baueren erlaabt, hire Betrib ze diversifiéieren: „*Mir hunn esou zwee Standbeen an eisem Betrib. Engersäits hale mer Mëllechkéi an anerersäits sinn et d'Schof a Geessen, wou mir eng méi extensiv Beweedung vun ökologesch wäertvolle Flächen maachen.*“

### Diversification

À travers cette démarche, les deux jeunes agriculteurs ont pu diversifier leur exploitation. «*Nous avons deux types de production. D'une part, nous élevons des vaches laitières de manière assez intensive, et d'autre part, des chèvres et des moutons permettent une exploitation très extensive des terrains à haute valeur écologique.*»



### Rasse

D'Schof an d'Geessen ergänzen sech iwwerdeems perfekt: D'Schof hunn eng kloer Virleift fir Grieser während d'Geessen sech éischer dem Gehëlz a Gestrëpp zouwenden. Déi zwou Rasse si vun Natur aus robust a wéineg exigent wat d'Fudder ubelängt. Si eegnen sech dofir gutt fir esou eng Wanderbeweedung a si perfekt en de relativ kargen Terrain, wéi mir en hei an de fréieren Tagebauebidder virfannen, ugepasst.

### Races

Complémentaires, les moutons broutent l'herbe tandis que les chèvres apprécient les arbustes et les buissons. Robustes et rustiques, peu exigeantes en nourriture, les deux races sont adaptées à l'itinérance et aux terrains pauvres tels que ceux de ces anciennes carrières.



### Label

D'Béischte friessen nëmmen dat Gréngs wat se hei fannen a selbstverständlech gett souwuel op Pestiziden wéi och op eng Beifidderung verzicht. Natierlech huet dës aussergewéinlech Fudderquell dann och een Afloss op d'Qualitéit an de Goût vum Fleesch. „*Et ass méi rout an der Faarf a schmaacht e bëssen wéi Wëld*“, erkläert de Pol. D'Iddi ass och fir vläicht ee Label anzeféieren, fir dëst besonnescht Fleesch ze valoriséieren.

### Label

Le troupeau se nourrit d'herbes variées, sans pesticides ni compléments d'aliments. Une nourriture naturelle qui influence la qualité et le goût de la viande. «*Beaucoup plus rouge, la chair a un goût qui ressemble un peu à celle du chevreuil*», indique Pol. À l'avenir, un label devrait être mis en place pour certifier cette viande.



PLUS DE RENSEIGNEMENTS:  
WEITERE INFOS:  
[WWW.SOLAWI.LU](http://WWW.SOLAWI.LU)

# Eine solidarische und lokale Landwirtschaft

**Une agriculture solidaire et locale**

**Créer un pont entre consommateurs et producteurs : c'est tout l'intérêt que présente et défend l'agriculture solidaire.**

Eine Brücke bauen zwischen dem Konsumenten und dem Hersteller: dies ist das Ziel einer solidarischen Landwirtschaft.

FRANÇAIS

**L'**agriculture solidaire prend pour schéma d'exploitation agricole les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP). «*Il s'agit avant tout de relier le consommateur avec le producteur*», explique Claude Petit, l'un des pionniers de l'agriculture solidaire au Luxembourg. Le consommateur s'engage sur une saison, profitant des récoltes sur une base établie à l'avance, et chaque partie y gagne. «*Le consommateur connaît la provenance de ses aliments et le producteur garantit la stabilité de ses revenus.*»

**Transparence et partage**

Basée sur des principes de transparence, d'écoresponsabilité, d'équité et de dialogue, l'AMAP compte des membres et exploitants qui partagent les risques et les bénéfices, «*le producteur n'est pas seul*». Pour trouver sa viabilité économique, l'AMAP s'adapte ainsi aux besoins et désirs de ses membres par la diversification et la flexibilité de sa production.

**Fédérer les initiatives**

L'agriculture solidaire est apparue au Japon dans les années 60, un concept qui s'est développé aux États-Unis en 1985 et a progressivement fait le tour du monde, pour migrer en Europe, à l'aube des années 90. «*Au Luxembourg, c'est l'AMAP TERRA qui a ouvert la voie en 2014. Nous lui avons emboîté le pas en 2015 avec la création du Krautgaard, et d'autres projets ont suivi*», explique Claude Petit. L'agronome est cofondateur de l'AMAP Krautgaard. Il a récemment participé au lancement de la plate-forme Internet Solawi.lu. Sans cadre politique, l'agriculture solidaire au Luxembourg devait se fédérer. Solawi.lu sert à créer, trouver et financer des projets. «*Nous avons initié cette plate-forme au Oekozer dans le but de rassembler, soutenir et promouvoir les idées des acteurs de l'agriculture solidaire au Grand-Duché.*»

Aujourd'hui, d'autres étapes sont à franchir pour trouver une juste reconnaissance. «*Il faut faire évoluer les réglementations actuelles qui ne sont pas adaptées aux concepts de l'agriculture solidaire et à la réalité du terrain*», conclut M. Claude Petit.

DEUTSCH

**D**ie solidarische Landwirtschaft richtet sich nach dem landwirtschaftlichen Ertragsschema der „Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne“ (AMAP - Solawi). „*Dabei geht es v.a. darum, eine Verbindung zwischen Konsumenten und Produzenten herzustellen*“, erklärt Claude Petit, einer der Luxemburger Pioniere der solidarischen Landwirtschaft. Der Konsument engagiert sich für eine Saison, indem er die Ertragsernte erhält, die im Vorfeld festgelegt wurde, wovon beide Seiten profitieren, „*der Kunde kennt den Ursprung seiner Lebensmittel, und der Produzent hat ein gesichertes Einkommen.*“

**Transparenz und Gemeinschaftlichkeit**

Basierend auf den Prinzipien von Transparenz, Umweltbewusstsein, Gerechtigkeit und Dialog teilen sich die Mitglieder und Bauern der Solawi Risiken und Nutzen gleichermaßen. Dabei richtet sich die Solawi nach den Bedürfnissen und Wünschen der Mitglieder in Hinblick auf Diversifizierung und Flexibilität, um die wirtschaftliche Durchführbarkeit sicherzustellen.

**Die Initiativen bündeln**

Die solidarische Landwirtschaft kam in den 60er Jahren in Japan auf, hat sich in den USA 1985 weiter entwickelt und landete schließlich in Europa. „*In Luxemburg war es die 'Solawi TERRA', die auf den Zug aufsprang. Mit der Gründung von 'Krautgaard' und weiteren Projekten haben wir ihr den Weg geebnet*“, erklärt Claude Petit. Der Diplomlandwirt ist Gründungsmitglied die Solawi Krautgaard. Vor kurzem hat er auch die Plattform Solawi.lu mit ins Leben gerufen. Ohne politische Rahmenbedingungen muss die solidarische Landwirtschaft gebündelt werden. „*Wir haben diese Plattform im Oekozer ins Leben gerufen, um die Ideen der Akteure im Bereich der solidarischen Landwirtschaft im Großherzogtum zu bündeln, zu unterstützen und zu fördern.*“

Heute müssen neue Hürden überwunden werden, um eine gerechte Anerkennung zu bekommen, „*Wir müssen die aktuellen Reglementierungen weiter entwickeln, da sie noch nicht der solidarischen Landwirtschaft und den Anforderungen in der Realität entsprechen.*“

# Aus der Erde

**Bei der Kooperative „Vun der Atert“ kann es sehr emsig zugehen, gibt Verwalterin Ingrid Van der Kley gerne zu. Am Ende zählt das, was auf den Tisch kommt: Hochwertige regionale Produkte.**

Au sein de la coopérative « Vun der Atert », les journées peuvent parfois se dérouler de manière très intense, plaisante volontiers la gérante Ingrid Van der Kley. Ce qui compte, finalement, c'est ce que l'on trouve sur la table: des produits régionaux de qualité.

## DIE EINSCHREIBUNG

### L'INSCRIPTION



**DE** Alles beginnt mit der alljährlichen Versammlung: Kunden müssen anhand eines Formulars ankreuzen, wie viel sie für einen Gemüsekorb aus dem „Gaart à vous“ zahlen wollen. Dabei spielt auch die Zahl der Kunden eine Rolle, denn: Je mehr Kunden, desto günstiger der Preis, der im voraus bezahlt wird.

**FR** Tout débute par l'assemblée annuelle: c'est à ce moment-là que les clients cochent, via un formulaire, le montant de leur panier de légumes « Gaart à vous ». Le nombre de clients est important, car plus il y en a, plus les prix payés d'avance sont bas.

**DE** Während der Gärtner der Kooperative sich um Samen, Bewässerung und Infrastrukturen kümmert, dürfen die Kunden jederzeit mithelfen. „Viermal pro Saison sollte jeder mithelfen“, so Ingrid Van der Kley, „denn nicht alles wird nur mit Geld bezahlt.“

**FR** Si le jardinier de la coopérative s'occupe des semis, de l'arrosage et des infrastructures, chaque client est invité à mettre la main à la pâte, « quatre fois par saison », explique Ingrid Van der Kley. « Tout ne s'obtient pas avec de l'argent. »

## BEITRAG

### CONTRIBUTION



# auf den Teller

## De la terre à l'assiette

### SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

#### AGRICULTURE SOLIDAIRE

**DE** Nicht immer verläuft die Saison nur positiv, weiß Ingrid Van der Kley. Im Mai 2018 hatte man sehr mit den Auswirkungen heftiger Hagelschauer zu kämpfen. *„Dadurch war die ganze Ernte futsch und die Körbe beinhalteten in den ersten paar Wochen fast nur Kräuter“*, erzählt die Verwalterin. Obwohl die Kunden wenig erfreut über diese Körbe waren, stellte dies einen wichtigen Moment für das Konzept der solidarischen Landwirtschaft dar: *„Dies ist der alltägliche Kampf der Bauern, und in genau solchen Situationen dürfen die Kunden ihn nicht hängen lassen“*, betont Ingrid Van der Kley.

**FR** Ingrid Van der Kley sait que la saison ne se déroule pas toujours comme prévu. En mai 2018, il a fallu vivre les conséquences de fortes averses de grêle. *« Toute la récolte était fichue et, dans les premières semaines, les paniers ne contenaient presque que des herbes aromatiques, seules rescapées de la grêle »*, raconte la gérante. Même si les clients étaient moyennement contents, cela a eu le mérite d'illustrer le concept d'agriculture solidaire. *« C'est le combat quotidien des agriculteurs, et c'est justement dans de telles situations que les clients ne doivent pas les laisser tomber »*, poursuit Ingrid Van der Kley.





## WÖCHENTLICHE ERNTE

### RÉCOLTE HEBDOMADAIRE

**DE** Ist die Saison eröffnet, wird jeden Donnerstag geerntet. Die Gärtner sind für die Ernte zuständig und die Mitglieder helfen mit. Abgeholt werden die Körbe am Freitagabend oder Samstagmorgen. „Kann ein Kunde nicht kommen, kann er jemand anders schicken“, erklärt Ingrid Van der Kley, „Reste kommen in den CentButtek oder ins Foyer Felix Schroeder.“

**FR** Lorsque la saison est ouverte, la récolte a lieu tous les jeudis par les jardiniers, aidés des membres. Les paniers sont récupérés le vendredi soir ou le samedi matin. « Si un client ne peut pas venir, il peut envoyer quelqu'un d'autre à sa place », explique Ingrid Van der Kley. « Les restes sont distribués au Cent Buttek ou au Foyer Felix Schroeder. »

**DE** Im „Gaart à vous“ wird ohne Pestizide gearbeitet. „Unsere Salate sind auch eine Woche nach der Ernte noch gut“, freut sich Ingrid Van der Kley. Mit dem Projekt will man sich auf die Natur besinnen und die Menschen näher zusammen bringen, sagt sie, „Und das geht doch am Besten beim Essen, oder?“

**FR** « Gaart à vous » travaille sans pesticides. « Une semaine après la récolte, nos salades sont encore bonnes à manger », se réjouit Ingrid Van der Kley. « Le but du projet est de prendre conscience de la nature et de rapprocher les gens, et cela est justement plus facile autour d'un bon repas, n'est-ce pas ? »

## DAS WESENTLICHE

### L'ESSENTIEL



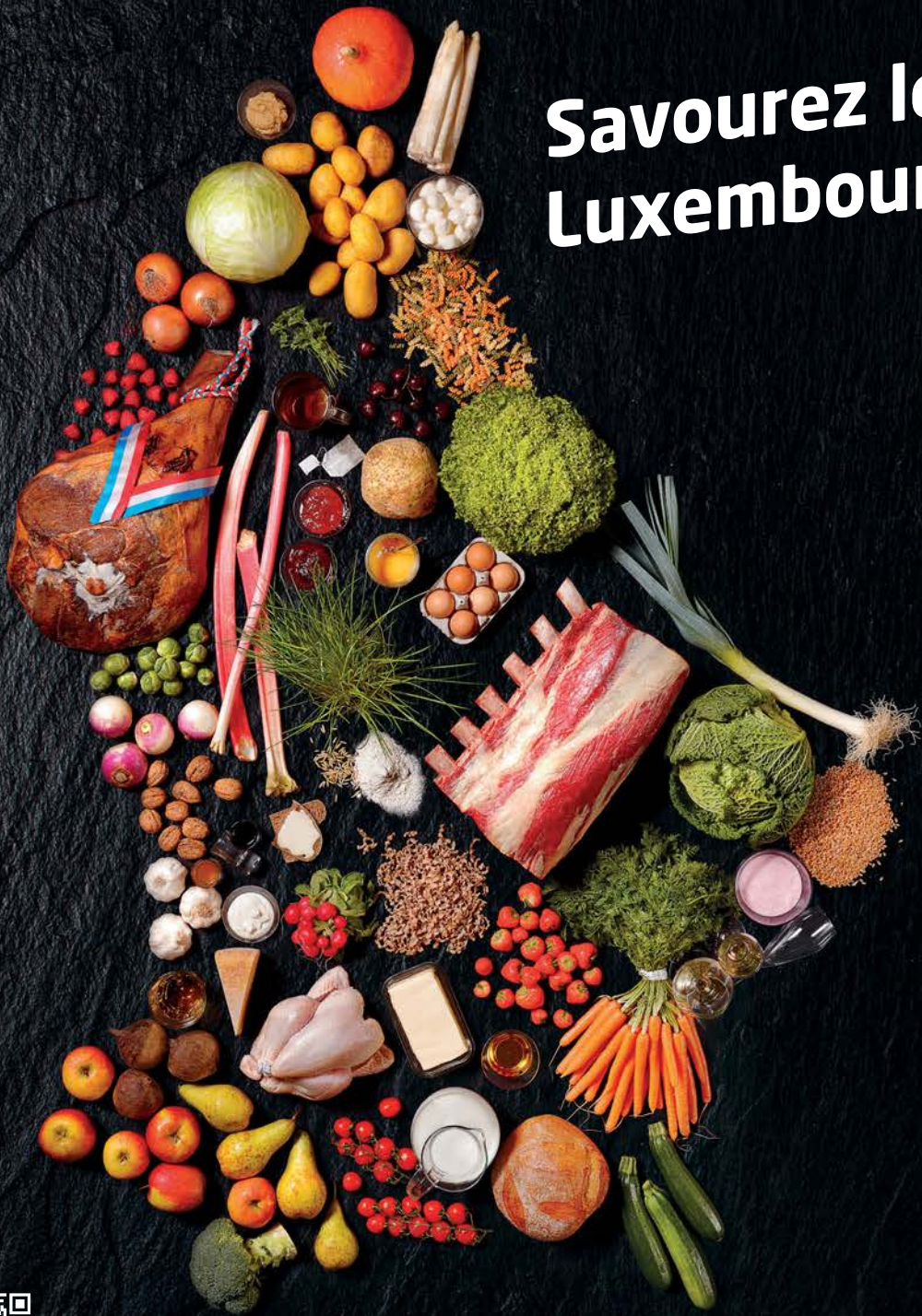
## FLEESCH VUN DER ATERT

Bei der Kooperative „Fleesch vun der Atert“ gibt es auch Fleisch, das in solidarischer Landwirtschaft produziert wird. Den Kunden des Projektes „Fleesch Vun der Atert“ ist es wichtig, dass die Tiere aus der Region kommen und ein würdiges Leben führen konnten. Fünf Bauern versorgen ihre Kunden über diesen Weg und ohne Zwischenhändler bis zu viermal jährlich mit regionalem, hochwertigem Fleisch.

La coopérative « Fleesch vun der Atert » propose aussi de la viande produite en agriculture solidaire. Pour les clients participant au projet « Fleesch Vun der Atert », ce qui importe, c'est que les bêtes soient élevées dans la région et qu'elles puissent vivre dignement. Cinq agriculteurs fournissent leurs clients sans intermédiaire, et jusqu'à quatre fois par an, avec de la viande régionale et de qualité.



# Savourez le Luxembourg



**Le Luxembourg débarque dans votre assiette !**

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

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

Sou schmacht  
**Lëtzebuerg**

Savourez le Luxembourg

# Sech op muer virbereeden

Préparer demain



**Et muss ee sech op de Klimawandel an op sozial Changementen virbereeden an een Ęmdenken an der Organisatioun vun der Landwirtschaft erbäiféieren: Den Tom Delles, Direkter vum Lycée Technique Agricole, analyséiert zukünfteg Erausfuerderungen.**

S'adapter aux enjeux climatiques et sociaux, repenser l'organisation du monde agricole : Tom Delles, directeur du Lycée Technique Agricole, analyse les défis à venir.



FRANÇAIS

**L**es grands enjeux de l'agriculture gravitent autour des problématiques environnementales, selon Tom Delles. Les premiers touchés sont les agriculteurs : « *Ce sont les témoins privilégiés du dérèglement climatique, et donc les premiers concernés par les défis qui y sont associés. Ils sont souvent assimilés aux plus grands pollueurs, alors qu'ils ont un intérêt à préserver le milieu naturel avec lequel ils travaillent.* » C'est ainsi aux agriculteurs d'entrevoir de nouvelles solutions. « *Les fermes se croient souvent obligées d'investir pour s'agrandir. Je pense qu'il est préférable de trouver des alternatives à cette tendance. Les autres solutions ne nécessitent pas forcément de plus grands investissements, au contraire.* » Tom Delles est optimiste : « *Comme disait Darwin : 'Ce n'est pas forcément le plus grand qui survit, mais celui qui s'adapte le mieux aux changements.'* »

**Des solutions multiples**

« *L'agriculture ne connaît pas de solution unique, mais plusieurs en fonction des contextes.* » Des alternatives viennent, par exemple, du côté du maraîchage, « *une pratique très en vogue qui se développe grâce à des agriculteurs en reconversion et des néoruraux.* ». Tom Delles insiste : « *Il faut aller dans le sens des consommateurs qui veulent une agriculture raisonnable* », et donc faire comprendre la réalité du terrain et l'opposer à l'opinion du grand public. Un important travail de sensibilisation est à réaliser : « *Le grand public a une fausse idée des agriculteurs d'aujourd'hui, même si le Luxembourg ne connaît pas encore un fort clivage entre ville et campagne.* »

**Labelliser ?**

« *Au Luxembourg, quand on parle de durable, on parle d'environnement et de bien-être animal, mais aussi de considérations sociales et économiques.* » Il s'agit ainsi de garantir la pérennisation des exploitations

**TOM DELLES**

*ass.zanter* Janvier 2014 *Direkter vun der Akerbauschoul zu Ettelbréck*. dirige le Lycée Technique Agricole d'Ettelbruck depuis 2014.



agricoles, en même temps que d'assurer la production d'une alimentation sûre, suffisante et nutritive, qui réponde aux préférences des consommateurs. *« Actuellement, en Europe, on produit plus, de très bonne qualité et à des prix abordables. Le consommateur veut des produits de qualité et se dit prêt à payer plus. Pourtant, on constate que beaucoup d'entre eux cherchent encore le moins cher. »* Pour pallier ce paradoxe, les consommateurs doivent connaître la valeur réelle des produits, tandis que les producteurs doivent, eux, garantir des normes de production pour valoriser leurs produits. *« On pourrait imaginer un agrément officiel de labels qui constituerait un garant de qualité apprécié des consommateurs. »*

#### LËTZEBUERGESC

**D**éi grouss Erausforderunge vun der Landwirtschaft sinn enk verbonne mat der Ëmweltproblematik, mengt den Tom Delles. *„D'Bauere sinn déi éischt, déi d'Veerännerung vum Klima an d'Erausforderungen, déi domat zesummen hänken, ze spiere kréien. Dacks gi si als grouss Verschmotzer bezeechent, obwuel si en Intérêt dorun hunn, hiert natierlecht Ëmfeld an deem se schaffen, ze schützen.“* Et ass also un de Bauere, fir nei Léisungen ze sichen. *„D'Betribler mengen dacks, se missten investéiere fir ze wuessen. Ech denken, et wier besser Alternativen zu déser Tendenz zum ëmmer méi groussen ze fannen. Aner Léisunge brauchen net onbedéngt grouss Investissementer, ganz am Géigendeel.“* Den Tom Delles ass optimistes: *„Wéi den Darwin scho sot 'et ass net onbedéngt dee gréissten, deen iwwerlieft, mee deen, deen sech am Beschten u Changementer upasst.“*

#### Ënnerschiddlech Léisungen

*„An der Landwirtschaft gëtt et net just eng Léisung, mee vill verschiddener, jee no Kontext.“* Et kommen zum Beispill Alternativen aus dem Geméisbau, *„Dat ass jo ganz an der Moud an huet sech ënner anerem duerch Baueren, déi sech ëmstellen entwéckelt.“* Den Tom Delles insistéiert: *„Et muss een an d'Richtung vun deene Konsumente goen, déi eng rasonnabel Landwirtschaft wëllen“,* de Leit also d'Realitéit um Terrain iwwermëttelen an se dem aktuelle Bild vum Grand Public géigeniwwer setzen. Et geet drëms, eng grouss Sensibiliséierungsarbecht ze maachen: *„D'Leit hunn dacks eng falsch Iddi vun de Bauere vun haut, och wann et zu Lëtzebuerg nach kee sou e groussen Ecart tëscht dem Land an der Stad gëtt.“*

#### Vers une diversification

Trouver des solutions pour garantir un revenu convenable aux agriculteurs est une nécessité. *« Les bioénergies pourraient être une alternative, comme cela se fait déjà dans la production de biogaz avec des déchets organiques ou l'utilisation de panneaux photovoltaïques - créateurs d'énergie. »* Des idées émergent déjà. À l'image des siècles passés, le métier d'agriculteur, confronté aux changements, se diversifie. *« Même si le milieu agricole semble assez conservateur, il trouvera certainement des réponses aux défis qui se dressent devant lui. Pour trouver ces solutions, il faut que tous les acteurs du secteur agricole travaillent ensemble »,* conclut Tom Delles.

#### Ee Label dropsetzen?

*„Wann een hei zu Lëtzebuerg vun Nohaltegkeet schwätzt, da schwätzt een iwwer d'Ëmwelt an d'Wuelbefanne vun den Déieren, mee och iwwer de sozialen an ekonomeschen Aspekt.“* Gemengt ass, dass an engems d'Nohaltegkeet vun de Landwirtschaftsbetribler an d'Produktioun vu sécheren an nahrhafte Liewensmëttel garantéiert ginn, déi op d'Preferenze vun de Konsumenten aginn. *„Den Ament produzéiere mir an Europa méi, vu ganz gudder Qualitéit an zu abordabele Präisser. De Konsument wëll qualitativ héichwärtig Produiten an ass och prett, fir méi ze bezuelen. Allerdéngs stelle mer awer och fest, dass vill vun hinnen ëmmer nach no deem gënschtegste sichen.“* Fir géint dëse Paradox unzekämpfe mussen d'Konsumenten de reelle Wäert vun de Produite kennen an d'Produzente mussen hirersäits d'Norme respektéiere, fir hir Produiten ze valoriséieren, *„Do kéint een sech een offiziellen Agreement vu Labelen virstellen, déi dann ee Garant fir d'Qualitéit wieren, déi d'Konsumente gären hätten.“*

#### Richtung Diversifizéierung

Et ass dringend néideg, Léisungen ze fanne, fir de Baueren een anstännege Revenu ze garantéieren. *„Erneierbar Energie kéinten eng Alternativ sinn, sou wéi d'Produktioun vu Biogas duerch organesch Offäll oder d'Photovoltaik.“* Et gi scho genuch Iddien. Am Verglach zu deene vergaangene Joerhonnerte a par rapport zu all de Changementer gëtt de Beruff vu, Bauer ëmmer méi diversifizéiert. *„De Landwirtschaftsmilieu schéngt zwar zimlech konservativ, mee et wäert ee sécher Äntwerten op déi verschidden Erausforderunge fannen. A fir dës Léisungen ze fanne mussen alleguer d'Acteuren aus dem Secteur zesumme schaffen“,* schlussfolgert den Tom Delles.

# Anti gaspi



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

## Mindestens haltbar bis...\*

Dës Indikatioun renseignéiert e Mindesthaltbarkeets-datum (MHD). Bis zu dësem Datum iwwerhëlt de Produzent d'Garantie, dass säi Produit « gutt » ass, also Qualitéitsmierkmaler wéi Faarf, Geruch, Geschmaach an Nierwäerter esou bleiwe wéi un deem Dag wou säi Produit verpak gouf - e richtege Stockage ëmmer virausgesat. Oft si Liewensméttel awer och nach nom Oflaf vum MHD ze genéissen. Et ass also keen « Oflafdatum ». En MHD kann een zum Beispill op Produiten wéi Nuddelen, Räis, Miel oder Kaffi fannen.

**\* « À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT... »**

**\* "BEST BEFORE..."**

## Verbrauchen bis...\*

Dës Indikatioun renseignéiert e Verbrauchsdatum, eng Datumslimite fir d'Consommation, no deem e Liewensméttel net méi verkaf, verziert oder verschafft soll gi well de Risiko grouss ass, dass et gesondheetschiedlech kéint sinn. Dësen Oflafdatum gëtt op lichtverderfleche Produkte wéi zum Beispill Gehacktes, Fësch, Poulet oder preparéiert Platen an der Plaz vum MHD uginn.

**\* « À CONSOMMER JUSQU'AU... »**

**\* "USE BY..."**





Foire agricole d'Ettelbruck

# Entdecken Sie die Landwirtschaft hautnah!

Découvrez l'agriculture de très près!

**Die landwirtschaftliche Ausstellung (FAE) ist jedes Jahr ein Top-Ereignis rund um alle Aspekte der Luxemburger Landwirtschaft. Sie findet in diesem Jahr vom 5. bis zum 7. Juli statt: ideal für ein Wochenende mit der ganzen Familie!**

Chaque année, la Foire agricole d'Ettelbruck (FAE) est un événement majeur qui décline tous les domaines de l'agriculture luxembourgeoise. Cette année, la FAE se déroule du 5 au 7 juillet: idéal pour un week-end en famille!



Die Messe ist die Gelegenheit an verschiedenen Auf- und Vorführungen zu teilzunehmen. La foire est l'occasion de profiter de spectacles et démonstrations.

## Die größte Freiluftausstellung des Landes

La plus grande expo en plein air du pays

Die Foire agricole d'Ettelbruck ist die größte Freiluftausstellung in Luxemburg! Die FAE ist für alle Berufe, die im grünen Sektor sowie im Handel und in der Agrarforschung tätig sind, ein ungemein wichtiges Schaufenster, das es dem Publikum erlaubt, regionale Produkte sowie die Produzenten und Landwirte kennen und schätzen zu lernen.

La Foire agricole d'Ettelbruck est la plus grande exposition en plein air du Luxembourg! La FAE est une vitrine extrêmement importante pour toutes les professions actives dans le secteur vert, le commerce et la recherche agricole, permettant au public de connaître et d'apprécier les produits régionaux, les producteurs et les agriculteurs.

## Familien sind herzlich willkommen!

Rendez-nous visite en famille!

Die FAE eignet sich hervorragend für Familien, denn auch die Kinder bekommen die Gelegenheit, die Landwirtschaft zu erforschen und den vielen Tieren, die auf einem Bauernhof leben, hautnah zu begegnen und sie zu streicheln. Es ist auch ein abwechslungsreiches Event mit zahlreichen Animationen und Shows, die junge und alte Besucher begeistern. Auch die Ausstellung von Maschinen gehört zum reich bestückten Ausstellungsprogramm.

La FAE est idéale pour les familles, car elle est l'occasion pour les enfants d'explorer le monde agricole et de rencontrer et caresser les nombreux animaux qui vivent dans une ferme. C'est aussi un événement varié avec de nombreux spectacles et animations qui raviront petits et grands. Une exposition de machines agricoles fait également partie du riche programme de l'événement.

## 75. Geburtstag der Bauernzentrale

Les 75 bougies de la Centrale paysanne

Im Jahr 1944 haben sich die Luxemburger Bauern in der „Bauernzentrale“ gewerkschaftlich zusammengeschlossen. Sie hat maßgebend zur Modernisierung der Landwirtschaft beigetragen, u.a. durch Investitionen in die Verarbeitungsstrukturen für Agrarerzeugnisse. Zum 75. Geburtstag geht die Bauernzentrale auf ihre Geschichte ein und stellt dem Publikum ihre aktuellen Dienstleistungen vor.

En 1944, les agriculteurs luxembourgeois se sont regroupés au sein de la Centrale paysanne. Elle a contribué de manière significative à la modernisation de l'agriculture, notamment en investissant dans les structures de transformation des produits agricoles. À l'occasion de son 75<sup>e</sup> anniversaire, la Centrale paysanne fera le point sur son histoire et présentera ses services actuels au public.

## Spektakuläre Reit- und Westernshows

Des shows western à couper le souffle

Ein Cowboy-Pferd hat viel Ausdauer, und auf ihm zu reiten ist echter Sport! Auf der FAE wird die Vielfalt des Western-Sports gefeiert: Ranch Sorting, Team Penning, Cutting, Dog Trail... Luxemburgische Cowboys und Cowgirls zeigen ein spannendes, abwechslungsreiches Programm in der Arena – ein echtes Highlight!

*Ranch sorting, team penning, cutting, dog trail...*

Dans l'arène de la FAE, les cow-boys et les cow-girls luxembourgeois présentent un programme passionnant et varié. Un autre moment fort: le spectaculaire derby de chevaux ardennais, une course de relais dans laquelle trois courses d'obstacles sont à maîtriser. A voir absolument!

## Entdecken Sie alte Traktoren!

Découvrez de vieux tracteurs!

Ein Highlight ist auch diese Ausstellung, bei der Fans von landwirtschaftlichen Oldtimermaschinen und -traktoren, die bis zu 80 Jahre auf dem Buckel haben, das Publikum mit ihrer Leidenschaft anstecken werden für uralte Dreschmaschinen, Hächslers oder Traktoren... Echte Hingucker!

Cette exposition est un autre moment fort où les amateurs de machines agricoles anciennes et de tracteurs jusqu'à 80 ans d'âge transmettront au public leur passion pour les anciennes batteuses, les machines de récupération ou les tracteurs... Vous en prendrez plein les yeux!

## Schmecken, fühlen, staunen

Goûter, sentir, s'émerveiller

Nach dem Motto „Schmecken, fühlen, staunen“ bieten die Internationalen Grünlandtage (IGLT) den Besuchern jeden Alters die Teilnahme an Workshops zum Thema Grünlandwirtschaft, Boden und Klimawandel an: Wie sieht der Boden unter dem Gras aus? Wie fühlt sich Gras an? Wie produziert man Butter? 52 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche in Luxemburg (68.000 Hektar) ist Dauergrünland – ökonomisch und ökologisch ist Grünland von größter Bedeutung.

Sous la devise «goûter, sentir, s'émerveiller», les Journées internationales des prairies (JIP) offrent aux visiteurs de tous âges la possibilité de participer à des ateliers sur les prairies, les sols et le changement climatique: à quoi ressemble le sol sous l'herbe? À quoi ressemble l'herbe? Comment le beurre est-il produit? 52% des terres agricoles luxembourgeoises (68000 hectares) sont des prairies qui ont une grande importance économique et écologique.



Für junge Besucher zurück zum Boden.

Retour à la terre pour les jeunes visiteurs.



Auteur: Jeff Boonen — Photos: ArchivesFAE — Responsables: Michel Santer/ Jeff Boonen





## RENDEZ-VOUS

Vom Freitag dem 5. bis Sonntag dem 7. Juli 2019, von jeweils 9 bis 19 Uhr.  
Du vendredi 5 au dimanche 7 juillet 2019, de 9h à 19h.

Centre d'exposition Deich  
Rue du Deich, Ettelbruck

Das gesamte Programm finden Sie auf:  
Retrouvez le programme complet sur:  
[www.fae.lu](http://www.fae.lu)

Die FAE wird von der Stadt Ettelbrück veranstaltet. Zahlreiche Parkmöglichkeiten sind ausgeschildert und ein Bus-Pendeldienst ist selbstverständlich wieder vorgesehen.

La FAE est organisée par la Ville d'Ettelbruck. De nombreux parkings sont balisés et un service de navettes est assuré.



Das FAE wird alle Kuriositäten befriedigen.  
La FAE satisfera toutes les curiosités.

## Verkosten Sie regionale Produkte!

Dégustez les produits régionaux !

Die Kampagne „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ ist diesmal besonders dem Label „Produit du terroir Lëtzebuerg Broutwees“ gewidmet, das seit 25 Jahren besteht und die gesamte Kette vom Weizen bis zum Brot abdeckt. Aber verkosten Sie auf dem Stand auch regionale Produkte wie Gemüse, Honig, Wein, Branntweine, Fleisch...

Cette fois, la campagne «Sou schmaacht Lëtzebuerg» est particulièrement dédiée au label «Produit du terroir Lëtzebuerg Broutwees» et donc au blé; le label existe depuis 25 ans et couvre toute la filière du blé au pain. Sur le stand, vous pourrez également déguster des produits régionaux tels que légume, miel, vin, eau-de-vie, viande...

## Ein Gewinnspiel zur Afrika-Hilfe

Un jeu-concours sur l'aide en Afrique

Die ONG Lëtzebuerg Landjugend a Jongbaueren engagiert sich seit 1959 für Entwicklungsarbeit in Afrika. Ihre Projekte beziehen sich auf landwirtschaftliche Projekte und die Ausbildung. Zum 60. Geburtstag werden die Aktivitäten vorgestellt und es finden Runderischgespräche statt. Beteiligen Sie sich an dem Gewinnspiel zu diesem Thema.

L'ONG Lëtzebuerg Landjugend a Jongbaueren s'engage depuis 1959 pour le développement en Afrique. Ses projets concernent des programmes agricoles et de formation. Les activités sont présentées à l'occasion du 60<sup>e</sup> anniversaire et des tables rondes sont organisées. De plus, l'ONG invite le public à participer à un concours.

# Är Froen

## Vos questions

op / sur  
www.frodebauer.lu

### Wieso werden den Rindern die Hörner entfernt? / Pourquoi écorner les bovins?

**DE** Vor 50 Jahren war das Enthornen von Rindern noch nicht gang und gäbe, da die Bauern ihre Tiere im Winter in Anbindehaltung im Stall hatten. Das heißt die Rinder waren den ganzen Winter über angebunden, so hatten sie untereinander keine Möglichkeit sich zu verletzen. Auch der Landwirt selbst musste so keine Verletzungen durch die Hörner fürchten. Heute in den modernen Betrieben werden die Rinder in Laufställen gehalten wo sie sich frei bewegen können, dadurch kommt es immer mal wieder zu Rankämpfen, bei denen die Rinder sich ernsthaft verletzen können, wenn sie behörnt sind. Auch die Landwirte sind einer ernsthaften Gefahr ausgesetzt wenn sie den Laufstall einer behörnten Gruppe betreten müssen. Um den Tieren die artgerechtere Haltung in Laufställen zu ermöglichen, werden die Kälber schon ganz jung enthornt, dabei werden sie lokal betäubt und bekommen auch ein Langzeit Schmerzmittel, damit sie von dem Ganzen so wenig wie möglich mitbekommen und keine Schmerzen haben. Es gibt auch genetisch hornlose Rassen, wie zum Beispiel der Angus. Diese Tiere werden bei den Züchtern gerne mit behörnten Tieren gekreuzt um auch bei unseren heimischen Rassen die Hornlosigkeit zu erreichen. Dies führt dazu dass das Enthornen irgendwann nicht mehr nötig sein wird.

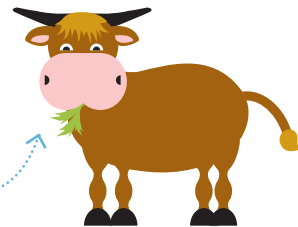
**FR** Il y a 50 ans, l'écornage des bovins n'était pas une pratique courante, car les paysans gardaient les bêtes attachées à l'étable en hiver. Autrement dit, les bovins ne couraient pas le risque de se blesser mutuellement. L'agriculteur, quant à lui, n'avait pas à craindre de blessures par cornes. Aujourd'hui, dans les exploitations modernes, les bovins circulent en stabulation libre, ce qui engendre de temps en temps des conflits hiérarchiques potentiellement dangereux pour les animaux, mais aussi pour les agriculteurs lors de leurs déplacements parmi un cheptel cornu. Pour assurer le bien-être et la protection des animaux en stabulation libre, les veaux sont écornés très tôt. L'opération se fait sous anesthésie locale et s'accompagne d'un traitement antalgique à long terme, afin de limiter le stress et éviter la douleur. Certaines races génétiquement acères (sans cornes), comme l'Angus, sont prisées des éleveurs pour des croisements avec des vaches cornues. Le but est d'obtenir des veaux acères dans nos races bovines locales afin qu'un jour ou l'autre, grâce à la sélection génétique, l'écornage ne soit plus nécessaire.



### Dürfen Landwirte in 30er Zonen mit 50km/h fahren? / Les agriculteurs peuvent-ils conduire à 50 km/h dans les zones 30?

**DE** Auch Landwirte müssen in der 30er Zone mit 30km/h fahren, da gibt es keine Sonderregelung.

**FR** La limitation à 30 km/h dans les zones 30 vaut aussi pour les agriculteurs. Il n'y a pas de dérogation spéciale.



## GUDD! – #5. 2019

Mieux s'informer, mieux consommer



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

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

1, rue de la Congrégation  
L-1352 Luxembourg  
E-mail: [info@ma.public.lu](mailto:info@ma.public.lu)  
[www.agriculture.public.lu](http://www.agriculture.public.lu)

ISSN 2535-843X



MAISON MODERNE®

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

Une réalisation de l'agence  
Maison Moderne  
[www.maisonmoderne.com](http://www.maisonmoderne.com)  
[agency@maisonmoderne.com](mailto:agency@maisonmoderne.com)

### DIRECTION ARTISTIQUE

Marielle Voisin

### MISE EN PAGE

Sophie Melai

### CHEF D'ÉDITION

Agathe Goisset

### ILLUSTRATIONS COUVERTURES

Léa Maupetit

### TRADUCTIONS

Cécile Esch, Betty Gillen, Andrea Glos

### PUBLICITÉ

Maison Moderne  
(+352) 20 70 70-300  
[regie@maisonmoderne.com](mailto:regie@maisonmoderne.com)

Tous droits réservés  
© MM Publishing and Media S.A.

# CETTE SEMAINE, JE PEUX PAS, JE MANGE BIO.



Retrouvez notre large gamme de produits Bio sur [aldi.lu](http://aldi.lu)



Basilic Bio



TRADER JOE'S BIO®  
Cerneaux de noix Bio



BON-RI BIO®  
Quinoa blanc Bio



MILSANI BIO®  
Yaourt brassé nature Bio



Betterave Bio

POUR QUE CHAQUE JOUR SOIT PARTICULIER. ALDI, TOUT SIMPLEMENT.





Pâturage itinérant

*Retrouvez le reportage en page 48*