

GUDDO!

#7

Mieux s'informer, mieux consommer

Des paysages durables façonnés par l'agriculture



KIKI RICKI
Entdecke die
Getreidearten
in Luxemburg

INTERVIEW

Romain Schneider :
vers une agriculture plus
durable et plus de bio

PÉDAGOGIE

Apprendre
à la ferme

JARDINAGE RESPONSABLE

Entretien mon jardin
sans pesticides,
c'est possible





Rosport
Sunny



Simply Fun!
ROSPORT.COM



De Fuerschsungsprojert EFO wëll Technike fannen, fir zu Wahl Raps mat manner oder souguer ouni Herbiziden kënnen unzebauen
À Wahl, le projet de recherche « EFO » vise à trouver des techniques pour la culture du colza nécessitant moins, voire pas d'herbicides

Photographie: Lycée technique agricole d'Ettelbruck

SOMMAIRE

LU/DE	FR	LU/DE	FR
4 Interview vum Romain Schneider	Interview de Romain Schneider	42 A Richtung LUGA	LUGA en semence
8 Fir eng méi nohalteg Landwirtschaft	Vers une agriculture plus durable	44 Op de Spuere vun eisen Ardennerpäerd	Sur les traces de nos ardennais
14 Déi digital Foire Agricole 2020	La Foire agricole digitale 2020	48 Für eine bessere Heuqualität	Pour un foin de meilleure qualité
16 Die Landwirtschaft und der Klimaplan	L'agriculture et le plan Climat	50 Klassenzëmmer Bauerenhaff	Apprendre à la ferme
20 Mein pestizidfreier Garten	Mon jardin sans pesticides	56 Vun Ueleg an Esseg (k)eng Anung?	(Auc)une idée d'huile et de vinaigre?
24 Resistent Drauwenzorten auswielen	Le choix de cépages résistants	62 Nutri-Score: eine Lebensmittelampel für mehr Produkttransparenz	Nutri-Score: pour une meilleure transparence des produits
KIKI RICKI	KIKI RICKI	KONTAKTE	CONTACTS
30 Getreidearten in Luxemburg	Les céréales au Luxembourg	66 Är Froen	Vos questions
34 Rezept	Recette		
36 Spiele mit Ricki	Joue avec Ricki		
38 Pufferzonen zum Schutz der biologischen Vielfalt	Des bandes fleuries pour protéger la biodiversité		
40 Bastele ein Insektenhotel	Construis un hôtel à insectes		



Romain Schneider,
Minister fir Landwirtschaft,
Wäibau a ländlech
Entwécklung
Romain Schneider,
ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture et
du Développement rural

Méi Bio-Landwirtschaft a manner Pestiziden

Plus d'agriculture biologique et moins de pesticides

De Landwirtschaftsminister
Romain Schneider iwwer zwee
nei national Aktiounspläng.

Le ministre de l'Agriculture,
Romain Schneider sur les deux nouveaux
plans d'action nationaux. **LIRE P. 6**

LËTZEBUERGESCH

Wat genee ass de PAN PPP*?

Den nationalen Aktiounsplang huet de But, de Gebrauch vu Pestiziden an der Landwirtschaft kompatibel mam uviséierten Développement durable ze maachen. Dat Ganzt baséiert op enger europäescher Directive vun 2009, déi eng kloer Reduktioun an der Verwendung vu Planzeschutzmëttel virgesäit.

**„Mir wëllen déi
zwou net géinteneen
ausspillen – et gëtt
keng gutt a keng
schlecht Landwirtschaft,
et gëtt just eng
traditionell an eng
Biolandwirtschaft.“**

ROMAIN SCHNEIDER

Awiefiern ass dëse PAN vun 2017 anescht wéi dee vun 2013?

Déi éischt Versioun hat keng esou kloer Objektivten a Mesuren. Eent vun eisen Ziler ass déi sougenannte „Big Movers“ vun de Pestiziden, notamment de Glyphosat, komplett ze verbidden. Lëtzebuerg war ëmmer eent vun de wéinege Länner, déi op EU-Niveau fir e Verbuet gestëmmt hunn, deemno ass dat elo einfach déi logesch Suite. Ab dem 1. Januar 2021 hu mir als Secteur de politeschen Opdrag kritt, kee Glyphosat méi ze benotzen.

Wéi eng Mesurë gi geholl fir der Landwirtschaft bei der Ëmstellung ënnert d'Äerm ze gräifen?

Dëst geschitt deels duerch Primmen, fir déi méi héich Produktiounskäschten auszegläichen. De Moment ginn et um Marché nach keng Alternativen zum Glyphosat, déi manner gesondheetsschiedlech sinn, dofir ginn eng ganz Rei vu Rechercheprojete finanzéiert. Eng Alternativ wieren zum Beispill nei Planzenzorten, déi méi resistent sinn a keng chemesch Planzeschutzmëttel brauchen. D'Subsiden orientéiere sech och un der Protektioun vum ganzen natierlechen Liewensraum, dofir setze mir desweideren op den Asaz vun innovativen Maschinnen an der Landwirtschaft.

* Plan d'action national de réduction des produits phytopharmaceutiques

Gëllen d'Mesuren och fir Privatleit?

Et ass eng Fro vun der Ethik: wann ee wëll gesond liewen, da muss een nohalteg Liewensmëttel hierstellen, egal op Privatpersoun oder haaptberufleche Produzent.

Wéi gëtt d'Anhale vum Glyphosatverbuet kontrolléiert?

D'Händler krute mat Zäit geschriwwen, dass se nach veier Méint Zäit hunn, fir hir Stocken eidel ze maachen. Duerno gëtt kontrolléiert, dass och effektiv näischt méi am Einzelhandel steet an et gi Kontrollen op de Felder duerchgefouert. Dëst iwwerhëlt d'ASTA (Administration des services techniques de l'agriculture).

Wéi ass et mam sougenante PAN-Bio 2025, wat sinn do d'Ziler?

Dësen Aktiounsplang ass schonn um Lafen a soll hei am Land d'Biolandwirtschaft fërderen. De Moment leie mir bei 4,7% vun der landwirtschaftlecher Notzfläch, déi biologesch bewirtschaft gëtt. An enger éischter Versioun war virgesinn, dës op 10 Prozent eropzeschrauwen, ma wéinst der enormer Nofro vum Konsument an dem Verglach mat anere Länner, wou Lëtzebuerg éischter schwach ofschneit wat d'Éegeproduktioun ugeet, hu mir am neie Plang elo dat ambitiëst Zil festgehalten, bis 2025 op 20 Prozent ze kommen.

FRANÇAIS

Que veut dire « PAN PPP* » ?

Le plan d'action national a pour but de rendre l'utilisation de pesticides dans l'agriculture compatible avec le développement durable que nous visons. Le tout repose sur une Directive européenne datant de 2009 qui prévoit de réduire nettement l'emploi des produits phytopharmaceutiques.

Dans quelle mesure le PAN de 2017 diffère-t-il de celui de 2013 ?

Dans la première version, les objectifs et les mesures n'étaient pas définis aussi clairement. Notre but primordial est d'interdire complètement les « Big Movers » parmi les pesticides, notamment le glyphosate. Le Grand-Duché de Luxembourg a toujours été l'un des rares pays à voter pour cette interdiction

* Plan d'action national de réduction des produits phytopharmaceutiques

Duerch wéi eng Neierungen soll de Plang ëmgesat kënnen ginn?

Mir hunn e „Mister Bio“ agestellt, deen all Dag de Punkt mécht an um Terrain kuckt, ob alles funktionéiert. Vu dass dat Ganzt e participative Prozess ass, hu mir och zwee Comitéen opgestallt, déi esouwuel de Suivi an d'Emsetzung mat den Acteurs solle man, ewéi och um politesche Plang d'Mesurë validéieren. De Plang ass net a Stee gemeesselt a muss kënnen ajustéiert ginn, soss komme mir net virun.

Wat bedeit dat fir d'net-Bio-Landwirtschaft?

Wa mir Bio schwätzen, da schwätze mir och lokal an national. Mir wëllen déi zwou net géinteneen ausspillen – et gëtt keng gutt a keng schlecht Landwirtschaft, et gëtt just eng traditionell an eng Bio an och wann de Biodeel bei 20% läit, mussen déi aner 80 Prozent och durabel schaffen.

Wéi sollen d'Bauern dozou animéiert ginn, op Bio ëmzesteigen?

Dat Wichtigst ass eng kloer an éierlech Berodung, déi och d'Risiko mat abegräift. Am neie Plang si konkret Léisungen integréiert, esou dass et elo e Choix ass vun all Bauer. Virun allem bei de Jongbauere gesi mir awer, dass der vill wëlle mat eis dee Wee goen, an dat ass natierlech schéin ze wëssen.

au niveau européen, ceci est donc une suite logique. Le secteur a reçu l'ordre politique de ne plus utiliser de glyphosate à partir du 1^{er} janvier 2021.

Quelles mesures ont été prises pour aider l'agriculture lors de la conversion ?

Les agriculteurs reçoivent des primes pour couvrir les coûts de production plus élevés. Actuellement, il n'y a aucune alternative au glyphosate sur le marché qui est moins nocive pour la santé, c'est pour cela que de multiples projets de recherche sont financés. Une alternative serait, par exemple, de nouvelles espèces végétales plus résistantes ne nécessitant pas de pesticides chimiques. Les subsides concernent aussi la protection de tout l'environnement naturel, c'est pourquoi nous misons de plus sur l'utilisation de machines innovantes dans l'agriculture.

« Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise agriculture, il existe une agriculture conventionnelle et une agriculture biologique. Nous ne voulons pas les opposer. »

ROMAIN SCHNEIDER

Est-ce que ces mesures s'appliquent également aux particuliers ?

C'est une question d'éthique : si vous voulez vivre sainement, vous devez en tant que particulier ou en tant que producteur professionnel produire des aliments de façon durable.

Comment est contrôlé le respect de l'interdiction du glyphosate ?

Nous avons contacté les revendeurs à temps pour les prévenir qu'il leur reste encore quatre mois pour écouler leurs stocks. Après cette période, nous vérifierons dans les magasins si effectivement ces produits ont été retirés, et l'ASTA (Administration des services techniques de l'agriculture) effectuera des contrôles dans les champs.

Quels sont les objectifs du PAN-Bio 2025 ?

Ce plan d'action est déjà en cours et a pour objectif de promouvoir l'agriculture biologique au Luxembourg. La part de l'agriculture biologique ne représente actuellement que 4,7% de la surface agricole exploitée. Une première version du plan prévoyait de l'augmenter à 10%. La demande croissante des consommateurs et la comparaison avec d'autres pays, où le Luxembourg s'en tire assez mal en ce qui concerne sa production locale, font que nous avons pris la décision, dans le nouveau plan, d'augmenter la surface en bio à 20% d'ici 2025.

Par quelles innovations le plan peut-il être mis en œuvre ?

Nous avons engagé un interlocuteur spécifique, « Monsieur Bio », qui fait le point quotidiennement et vérifie sur le terrain que tout fonctionne.

S'agissant d'un processus participatif, nous avons également mis en place deux comités. L'un fait le suivi et la mise en œuvre auprès des acteurs, et l'autre valide les mesures sur le plan politique. Le plan d'action n'est pas fixe, il peut être ajusté en cas de besoin pour que nous puissions progresser.

Que signifie cela pour l'agriculture non biologique ?

Si nous parlons de bio, nous parlons également local et national. Il n'y a pas de bonne ou de mauvaise agriculture, il existe uniquement une agriculture conventionnelle et une agriculture biologique. Nous ne voulons pas les opposer l'une à l'autre. Si le pourcentage en bio s'élève à 20%, les 80% restants doivent aussi travailler de manière durable.

Comment les agriculteurs peuvent-ils être amenés à se convertir au bio ?

Des conseils clairs et honnêtes incluant tous les risques sont très importants. Le nouveau plan d'action a intégré des solutions concrètes, chaque agriculteur est libre de choisir. Il est bon de savoir que surtout les jeunes agriculteurs sont prêts à se convertir.



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

Fir eng méi nohalteg Landwirtschaft

Vers une agriculture plus durable

Den nationalen Aktionsplang fir d'Benotze vu Planzeschutzmëttel ze reduzéieren an de Bioaktionsplang, déi vum Ministär fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung ënnerstëtzt ginn, hunn zum Zil, eng méi nohalteg Landwirtschaft zu Lëtzebuerg z'entwéckelen, déi eis Ëmwelt, déi lokal Biodiversitéit, d'natiirlech Landschaften an eis Gesondheet respektéiert.

Portés par le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, les plans d'action nationaux de réduction des produits phytopharmaceutiques et de promotion de l'agriculture biologique visent tous deux à développer une agriculture plus durable au Luxembourg, dans le respect de l'environnement qui nous entoure, de la biodiversité locale, des paysages naturels et de notre santé.

LËTZEBUERGESCH

Planzeschutzmëttel (PSM) kënnen, wann se an ze grousser Quantitéiten oder wa se net richteg benotzt ginn, schiedlech Konsequenzen op eis Ëmwelt an op eis Gesondheet hunn. D'Réckstänn vun esou Produite kënnen an de Gewässer, am Grondwaasser, an der Loft oder am Buedem oprieden an d'Biodiversitéit oder verschidden Déierenzorten, wéi bestäubend Insekten an Amphibien, beaflossen.

Fir mat dëser Situatioun ëmzegoen an ënnert dem Impuls vun enger europäescher Directive aus dem Joer 2009 huet Lëtzebuerg en nationalen Aktionsplang opgestallt, fir d'Planzeschutzmëttel erofzesetzen. Zil vun dësem Plang ass et, Planzeschutzmëttel esou ze benotzen, dass se kompatibel si mat der nohalteger Entwécklung, der Erhaltung vun onse Landschaften an dass se schiedlech Ëmweltauswierkungen a Risiko fir d'Biodiversitéit a fir eis Gesondheet reduzéieren.

Verschiede Moossname ginn agefouert, fir dëst éiergäizegt Zil ze erreechen. Eng Moossnam besteet doranner, d'landwirtschaftlech genotzte Fläch vun der Biolandwirtschaft ze erhéijen, esou gi manner PSM op engem Deel vun der ugebaute Fläch benotzt. An dësem Zesammenhang a fir der stänneg wuessender Demande vun de Lëtzebuurger Konsumenten no Bioproduite gerecht ze ginn, huet d'Regierung och en nationalen Aktionsplan ausgeschafft fir d' Biolandwirtschaft ze fördern.

WAT ASS E PLANZESCHUTZMËTTEL?

Un produit phytopharmaceutique, c'est quoi ?

Zu de Planzeschutzmëttel gehéieren zum Beispill Mëttel géint d'Onkraut, d'Insekten a Champignonen, déi benotzt ginn, fir Onkraut futti ze maachen oder Planzen viru schiedleschen Organisme wéi Blatkrankheeten an Schäedlingen ze schützen. Zu Lëtzebuerg si 529 verschiddene PSM zougelouss.

Les produits phytopharmaceutiques regroupent par exemple les herbicides, les fongicides et les insecticides, qui servent à détruire les mauvaises herbes ou à protéger les végétaux des organismes nuisibles tels que les maladies foliaires ou les parasites. Au Luxembourg, 529 PPP sont agréés.



D'Zil vum Plang ass et och, d'Verschmutzung vum Waasser ze reduzéieren

Réduire la contamination des eaux de surface est un objectif du plan

FRANÇAIS

Les produits phytopharmaceutiques (PPP), lorsqu'ils sont employés en trop grande quantité ou de manière inappropriée, peuvent avoir des conséquences néfastes sur notre environnement et notre santé. Des résidus de ces produits peuvent ainsi apparaître dans les eaux de surface ou souterraines, dans l'air ou dans les sols, affecter la biodiversité et certaines espèces animales, telles que les insectes pollinisateurs et les batraciens.

Face à cette situation, et sous l'impulsion d'une directive européenne datant de 2009, le Luxembourg a mis sur pied un plan d'action national de réduction des produits phytopharmaceutiques. Il a pour but de parvenir à une utilisation des produits phytopharmaceutiques compatible avec le développement durable, la préservation de nos paysages et de réduire les risques pour notre environnement, notre biodiversité et notre santé.

Différentes mesures sont ainsi mises en place pour atteindre cet objectif ambitieux. L'une d'entre elles consiste à augmenter la surface agricole exploitée sous le régime de l'agriculture biologique, l'emploi des PPP étant dans ce cas plus restreint pour une partie des cultures. Dans ce contexte, et afin de répondre à la demande croissante en produits issus de l'agriculture biologique de la part des consommateurs au Luxembourg, le gouvernement vient aussi de mettre sur pied un plan d'action national de promotion de l'agriculture biologique.

D'RISIKE VU PLANZESCHUTZMËTTEL

REDUZÉIEREN

RÉDUIRE LES RISQUES LIÉS AUX PRODUITS

PHYTOPHARMACEUTIQUES

LU Zu Lëtzebuerg goufen tëschent 2014 an 2017 am Duerchschnitt ongeféier 154 Tonnen phytopharmazeutesch Substanze pro Joer an der Landwirtschaft an am Wäibau benotzt, fir Kulture wéi Weess, Mais, Geesch, Gromperen oder Drauwestäck ze schützen. Den nationalen Aktiounsplang fir d'Planzeschutzmittel ze reduzéiere gesäit vir, dës Sprézmittel zu Lëtzebuerg méi geziilt anzesetzen an domat d'Risiken an d'Auswierkungen op d'Ëmwelt an op d'Gesondheet vu Mënsch an Déier ze reduzéieren.

En Haaptzil vum Aktiounsplang ass et, bis 2030 d'Planzeschutzmittel ëm 50% erofzesetzen a bis 2025 d'Benotze vu „Big Movers“ (déi zu Lëtzebuerg am meeschte benotzten a géifegste Planzeschutzmittel, déi meeschte Gefore mat sech bréngen) ëm 30% ze reduzéieren.

Den nationalen Aktiounsplang baséiert op ronn zwanzeg Moosnamen, déi bannent engem gewëssenen Zäitraum kuerz-, mëttel- oder laangfristeg agesat solle ginn. Eng vun den emblemateschste Moosnamen, déi am Koalitiounsaccord vun der Regierung fir 2018-2023 virgesinn ass, betrëfft d'Verbuede vu Glyphosat an alternativ Léisunge fir dës Substanz. De Plang gesäit zum Beispill och vir, eng Pufferzon ze definéieren, déi net behandelt gëtt, fir eng méiglech Verschmutzung vun de Gewässer ze reduzéiere wann dës Sprézmittel agesat ginn. D'Offäll vu PSM an hir Verpackunge sollen och besser gesammelt an entsuergt ginn, fir dass keng Gefor fir d'Ëmwelt bestoe kann. De Plang leet besonnesche Wäert drop, dass d'Benotzer an d'Verkeefen vun esou Substanzen op méiglech Risiken am Zesammenhang mat hirem Ëmgang an hirem Gebrauch opmierksam gemaach ginn. Et si Formatioune virgesinn, fir onnéideg Tëscheffäll ze vermeiden.

FR Au Luxembourg, entre 2014 et 2017, quelque 154 tonnes de substances actives phytopharmaceutiques ont été utilisées en moyenne chaque année dans l'agriculture et la viticulture afin de protéger les cultures, qu'il s'agisse par exemple de froment, de maïs, d'orge, de pommes de terre ou encore de vignes. Le plan d'action national de réduction des produits phytopharmaceutiques a pour but de diminuer l'épandage de ces produits dans le pays, mais également leurs risques et leurs effets sur l'environnement, la santé animale et la santé humaine.

Parmi les principaux objectifs du plan, on retrouve ainsi la volonté de réduire de 50 % d'ici 2030 le recours aux PPP, et de 30 % d'ici 2025 déjà le recours aux « Big Movers » (les substances actives les plus toxiques ou les plus largement utilisées au Grand-Duché et qui présentent aussi le plus de risques).

Concrètement, le plan d'action national s'appuie sur une vingtaine de mesures à déployer selon un calendrier précis, à court, moyen ou long terme. L'une des plus emblématiques, qui figurait dans l'accord de coalition 2018-2023 du gouvernement, concerne l'interdiction du glyphosate et l'identification de solutions alternatives à cette substance active. Le plan prévoit aussi, par exemple, de définir une zone tampon non traitée pour réduire la contamination des eaux de surface lors de la pulvérisation des produits. Il envisage également de mieux collecter et éliminer les déchets de PPP et leurs emballages afin d'éviter tout risque pour l'environnement. Enfin, le plan attache une importance particulière à sensibiliser les utilisateurs et distributeurs de ces substances aux risques éventuels liés à leur manipulation et leur application. Des formations ont été mises en place afin d'éviter tout incident.



ET GËTT ALTERNATIVEN

DES ALTERNATIVES EXISTENT

LU D'Benotze vu Planzeschutzmëttel wéi Glyphosat kann nëmmen da reduzéiert ginn, wann d'Baieren an d'Wënzer Alternativen ugebuede kréien. Den nationalen Aktiounsplang encouragéiert dofir d'Sich no effiacen Alternativé fir PSM, déi d'Ag-rarökosystemer sou wéineg wéi méiglech beaflosse sollen. Et muss virun allem eng optimal Planzrotatioun gewielt ginn, fir datt sech schiedlech Organismen net entwéckele kënnen a fir datt Planzeschutzmëttel limitéiert agesat ginn. D'Planzrotatioun muss der jeweilige Situatioun ugepasst ginn, fir dass sech bestëmmte Planzkrankheeten net entwéckelen a schiedlech Organismen oder Onkraut vermidde kënnen ginn. D'Acteuren aus dem Secteur kënnen op mechanesch Methoden zréckgräifen, fir d'Onkraut ze bekämpfen a fir d'Herbiziden, déi op de Felder benotzt ginn, erfzesetzen. Nei Techniken vun der Präzisionslandwirtschaft erlaben och, d'Quantitéit vun de benotzte Planzeschutzmëttel lues a lues ze reduzéieren. An Zukunft bidden innovativ Maschinnen d'Méiglechkeet, all Planz eenzel, a Banden oder a reduzéierter Dosis ze sprëtzen. Alarmsystemer a wäertvoll Entscheidungsgrondlage gi benotzt, fir schiedlech Organismen ze iwwerwaachen oder Planzkrankheete virauszeseoen. Duerch dës Informatiounen kënnen d'Baieren an d'Wënzer onnéidegt Sprëtze vermeiden.

FR La réduction du recours aux produits phytopharmaceutiques, tels que le glyphosate, ne peut exister sans proposition d'alternatives aux agriculteurs et viticulteurs. Le plan d'action national encourage donc la recherche de méthodes de substitution efficaces aux PPP. Celles-ci devront influencer le moins possible les agroécosystèmes. Pour restreindre le développement d'organismes nuisibles et ainsi limiter le recours aux produits phytopharmaceutiques, il faut avant tout choisir un bon assolement. Il s'agit de concevoir une rotation des cultures, adaptée à chaque situation, afin d'éviter le développement de certaines maladies des plantes ainsi que l'apparition de ravageurs ou de mauvaises herbes. Les acteurs du secteur peuvent également utiliser des procédés de lutte mécanique contre les mauvaises herbes, afin de réduire la quantité nécessaire d'herbicides dans les champs. Les techniques d'agriculture de précision permettent elles aussi de réduire petit à petit les quantités de PPP utilisées. À l'avenir, des machines d'application innovantes offriront la possibilité de pulvériser plante par plante, en bandes ou à doses réduites. Des systèmes d'alerte et d'aide à la décision permettent quant à eux de surveiller les ravageurs ou de prédire l'apparition de maladies végétales. Grâce à ces informations, les agriculteurs et viticulteurs sont en mesure d'éviter des épandages inutiles.



3 Froen un / 3 questions à JACQUES ENGEL

*Fachberoder am Planzeschutzservice
vun der Administratioun vun den techneschen
Servicer fir d'Landwirtschaft*

*Chargé d'études au sein du Service
de la protection des végétaux de l'Administration
des Services Techniques de l'Agriculture*

LU Wat fir eng Auswierkungen huet den nationalen Aktiounsplang fir Planzeschutzmëttel ze reduzéieren op de Konsument?

Dëse Plang soll zu enger méi nohalteger Ëmwelt féieren. D'Belaaschtung vun den Einzelpersoune géintwuer PSM gëtt duerch d'Verbuede vu glyphosatbaséierte Produiten a Planzeschutzmëttel am ëffentleche Raum reduzéiert.

Gëlt d'Reduzierung vu Planzeschutzmëttel och fir Privatleit?

Den Aktiounsplang betrëfft net nëmmen d'Baieren. E gesäit och vir, dass net professionell Benotzer dës Produiten nëmmen ageschränkt asetzen. Zil ass et och, dës Persoune op Sécherheets- a Gesondheetsrisiken opmierksam ze maachen (virgeschriwwen Dosissen, recommandéiert Sécherheetsmoosnamen asw.). Dofir kënnen PSM net méi am Self-service verkaaft ginn an nëmmen zougeloosse Verkeefer dierfen d'Clienten beroden.

D'Reduzierung vu Planzeschutzmëttel beaflosst de wirtschaftlechen Ertrag vun de landwirtschaftleche Betriber. Wéi kann hinne bei dësem Iwwergang gehollef ginn?

D'Regierung wëll d'finanziell Ënnerstëtzung vun de Baieren upassen. Mee och de Konsument huet Verantwortung ze iwwerhuelen. Besonnesch muss en akzeptéieren, dass bestëmmte Liewensmëttel, déi op eng méi nohalteg Manéier produzéiert ginn, méi deier sinn oder dass d'Ausgesi vu verschiddenen Uebst- a Geméisarten net den üblichen Normen entsprécht.

FR Quel est l'impact du plan d'action national de réduction des PPP sur le consommateur?

Ce plan doit permettre d'évoluer dans un environnement plus durable. Ainsi, une réduction de l'exposition des particuliers aux PPP sera atteinte par l'interdiction des produits à base de glyphosate et de l'application de PPP dans les espaces publics.

L'objectif de diminution de l'utilisation des PPP s'applique-t-il aussi aux particuliers?

En effet, le plan ne touche pas uniquement les cultivateurs. Il vise aussi à restreindre l'utilisation des produits aux utilisateurs non professionnels. La volonté est également de mieux sensibiliser ces personnes aux risques de sécurité et de santé (doses prescrites, protections préconisées...). Ainsi, les PPP ne peuvent plus être vendus en libre-service, et un vendeur certifié devra conseiller le client.

La réduction des PPP affecte le rendement économique des exploitations. Comment peut-on aider les acteurs du secteur dans cette transition?

Le gouvernement a prévu une adaptation du soutien financier apporté aux agriculteurs. Mais le consommateur a lui aussi un rôle à jouer. Il doit notamment accepter que le prix de certains aliments produits de manière plus durable soit plus élevé, ou encore que l'aspect de certains fruits et légumes ne corresponde pas aux standards habituels.

D'BIOLOGESCH LANDWIRTSCHAFT FÖRDEREN

ENCOURAGER LES CULTURES BIOLOGIQUES

LU Lëtzebuerg ass op der véierter Plaz an Europa wat de Pro-Kapp-Konsum vu biologesche Produiten ugeet, knapp hannert Dänemark, Éisträich an der Schwäiz. Déi lokal Offer u Bioproduiten ass awer nach ëmmer kleng. Nëmme 4,5% vun der landwirtschaftlicher Notzfläch zu Lëtzebuerg (ronn 6.000 Hektar) ginn am Moment biologesch bewirtschaft, während den europäeschen Duerchschnitt bei 7% läit. E groussen Deel vun de Bioproduiten um Lëtzebuurger Maart ginn dofir aus dem Ausland importéiert.

Fir op déi steigend Demande vun de Konsumenten ze reagéieren, awer och fir eng Form vu Landwirtschaft ze entwéckelen, déi kompatibel mat den Ökosystemer ass, huet d'Lëtzebuurger Regierung en Aktiounsplang virgestallt, deen d'Biolandwirtschaft fördere soll. Dëse gesäit vir, 20% vun der landwirtschaftlecher Notzfläch zu Lëtzebuerg bis 2025 no biologesche Produktiounsregelen ze bewirtschaften. Dat ass den därzäitege Stand vun den europäesche Länner, déi am Bioberäich am wäitste viraus sinn. Obwuel en éischten Aktiounsplang schonn 2009 adoptéiert gouf, stellt d'Regierung dëst Joer 3,5 Milliounen Euro fir dëse Plang bereet.

De Plang gesäit fir d'éischt e Bilan vun der aktueller Situatioun vun der Biolandwirtschaft a verschiddene Produktiounsfilière vir – Flesch, Mëllec, Fruucht, Uebst a Geméis... –, mee vergläicht och d'Erwaardunge vun de Lëtzebuurger Konsumenten, fir esou prioritär Aktiounsberäicher ze bestëmmen. An enger zweeter Phase wëll den nationalen Aktiounsplang d'Visibilitéit vum Bioberäich bei verschiddene Leit wéi de Baueren, de Konsumenten an de Kanner erhéijen. D'Notze vu Bioproduiten an den öffentleche Kantine soll an d'Luucht goen. Et ginn och Moosnamen fir de konventionelle Bauerebetriber d'Ëmstellung, fir an d'Bioproduktioun eranzeklamme, méi attraktiv ze maachen, dat besonnesch duerch Versuchsfelder an Demonstrationsbetriber, Primmen um Hektar, d'Recherche upassen a spezifesche Formatiounen ubidden... De Plang ass op kee Fall fix, en entwéckelt sech am Laf vun der Zäit a gëtt wann néideg nei orientéiert.

FR Juste derrière le Danemark, l'Autriche et la Suisse, le Luxembourg se place en quatrième position des pays européens les plus consommateurs de produits biologiques par habitant. Or, l'offre locale en la matière reste faible. Seuls 4,5% de la surface agricole du pays (près de 6 000 hectares) sont aujourd'hui exploités sous le régime de l'agriculture biologique, alors que la moyenne européenne s'élève à 7%. La grande majorité des produits bio disponibles sur le marché luxembourgeois est donc importée.

Afin de répondre à la demande grandissante des consommateurs, mais également afin de développer une forme d'agriculture qui se veut responsable des écosystèmes, le gouvernement luxembourgeois vient de dévoiler un plan d'action de promotion de l'agriculture biologique, visant à atteindre 20% de surfaces agricoles biologiques à l'horizon 2025, soit le niveau actuel des pays européens les plus avancés en la matière. Si un premier plan d'action avait déjà été adopté en 2009, le gouvernement y consacra, cette année, 3,5 millions d'euros.

Tout d'abord, le plan prévoit de dresser un état des lieux de la situation de l'agriculture biologique, et ce dans les différentes filières de production – viande, lait, céréales, fruits et légumes, etc. –, et de le comparer aux attentes des consommateurs luxembourgeois afin de dégager les secteurs d'action prioritaires. Dans un second volet, le plan d'action national s'attachera à augmenter la visibilité du secteur de l'agriculture biologique auprès de différents publics cibles, comme les agriculteurs, les consommateurs ou les enfants. Ainsi, l'offre en produits bio va être augmentée dans le secteur de la restauration collective. Parallèlement, des actions seront déployées afin d'accroître l'attractivité de la conversion vers l'agriculture biologique pour les exploitations conventionnelles, notamment par le développement des champs d'essai et des fermes de démonstration, mais également par l'adaptation du conseil agricole, des primes à l'hectare et par de la recherche et des formations spécifiques, etc. Loin d'être fixe, le plan est voué à évoluer et à être réorienté selon les besoins au fil des ans.

Bio

D'Offer u lokale
Bio-Produiten ass zu
Lëtzebuerg schwach

L'offre de produits
biologiques locaux est
faible au Luxembourg

ZUELEN

Chiffres

4,5%

Dat ass den **aktuelle Prozentsaz**
vun der **Agrarfläch**, déi zu **Lëtzebuerg**
biologesch genotzt gëtt.

C'est le **pourcentage actuel**
de surfaces cultivées sous le régime de
l'agriculture biologique au Luxembourg.

20%

Et ass de **Prozentsaz** vun den **Ubaufäch**
déi vun der **Bio-Landwirtschaft** solle
genotzt ginn, **deen d'Land bis 2025**
erreche wëll.

C'est le **pourcentage** de surfaces cultivées
sous le régime de l'agriculture biologique que
le pays ambitionne d'atteindre d'ici 2025.

148

Dëst ass d'**Zuel** vun de **lëtzebuergesche**
Bioproduzenten vun am **ganzen**
1.872 Betriber, déi et zu **Lëtzebuerg gëtt.**
Déi **148 Produzente** bestinn aus
88 Baueren, **19 Beienziichter**,
15 Geméisgäertner, **15 Wënzer**
an **11 Uebstziichter.**

C'est le **nombre** de producteurs bio
au Luxembourg parmi les 1872 exploitations
encore existantes.

Les 148 se composent de 88 agriculteurs,
19 apiculteurs, 15 maraîchers,
15 viticulteurs et 11 fructiculteurs.



Déi digital Foire Agricole 2020

La Foire agricole digitale 2020

D'Foire Agricole huet vum 29. Juni bis den 5. Juli digital stattfonnt: d'Visiteuren konnte virtuell Rondgäng vun Ställ, Videoen, Reportagen a virtuell Stänn op der Websäit www.fae.lu besichen.

La Foire agricole a eu lieu en digital du 29 juin au 5 juillet: les participants pouvaient réaliser des visites virtuelles d'étables et de stands d'exposition, ainsi que regarder des vidéos et des reportages sur la page web www.fae.lu.



Direkten Abléck an d'Landwirtschaft duerch mobil live Reportagen.
Immersion dans l'agriculture au moyen de reportages mobiles live.

Messagen vun de Landwirtschaftleche Verrieder live am Studio (Guy Feyder, President Landwirtschaftskammer).

Les représentants de l'agriculture ont transmis leurs messages en direct du studio (ici, Guy Feyder, président de la Chambre d'Agriculture).



Animatioun an der Foussgängerzon zu Ettelbréck.

Animation dans la zone piétonne d'Ettelbruck.



Fro de Bauer – Publikum konnt iwuer Chat direkt mat den Produzenten kommunizéieren.

Fro de Bauer – Le public avait l'opportunité de poser des questions aux producteurs en direct par chat.



D'Stad Ettelbréck ass Organisateuren vun der FAE. Vertrieber vun der Gemeng Ettelbréck Jean-Paul Schaaf a Bob Steichen.

La Ville d'Ettelbruck est organisatrice de la FAE. Jean-Paul Schaaf et Bob Steichen, représentants de la Commune d'Ettelbruck.



360° virtuell Erfuerschung vum Bauerenhaff.

Explorer les exploitations au moyen de visites virtuelles à 360°.



FAE Pop-up Studio an der Däichhal zu Ettelbréck.

Studio central pop-up dans le Däichhal à Ettelbruck.



D'Integralitéit vun den Informatiounen zu der Foire Agricole fannt dir online ënner:
Retrouvez l'intégralité de la Foire agricole en ligne :



Die Landwirtschaft und der Klimaplan: „Sie tun schon jetzt richtig viel!“

L'agriculture et le plan Climat :
« Les initiatives ne manquent pas ! »

Das Klima braucht unsere Landwirte, um wieder fit für die Zukunft zu werden. Dr. Andrew Ferrone, Chef des meteorologischen Dienstes der ASTA, und Dr. Marie-Josée Mangen vom SER erklären, was die Landwirte tun, um unser Klima zu retten und wieso sie mit zu den stärksten Betroffenen des Klimawandels zählen.

Nos agriculteurs sont un maillon essentiel de la lutte contre le changement climatique. Le Dr Andrew Ferrone, chef du service météorologique de l'ASTA, et le Dr Marie-Josée Mangen, du SER, expliquent comment les exploitants agricoles participent à la sauvegarde du climat, mais aussi comment et pourquoi ils sont les premières victimes du changement climatique. **LIRE P.18**

DEUTSCH

Der neue Klimaplan der Regierung hat zum Ziel von 2005 bis 2030, um 55% die Treibhausgase zu verringern. Hier geht es nicht nur darum den Verkehr runterzuschrauben, sondern auch verschiedene andere Maßnahmen durchzuführen oder diese noch weiter auszubauen. Obwohl die Landwirtschaft nur sieben bis acht Prozent der Luxemburger Treibhausgase produziert, wie zum Beispiel Methan, muss sie

jedoch auch, im Rahmen des vorgesehenen Klimaplanes, ihren Beitrag zum Klimaschutz leisten. Gleichzeitig ist sie aber auch großer Verlierer des immer mehr voranschreitenden Klimawandels. „Luxemburg ist durch seine klimatischen und seine Bodenbedingungen ein Grünlandstandort. Grünland macht hier in Luxemburg in der Landwirtschaft am meisten Sinn. Es bietet die Möglichkeit nicht nur unsere Rinderherden zu ernähren, sondern bindet

zudem CO₂ aus der Atmosphäre“, erklärt Ferrone. Bei einigen Prozessen sei der Ausstoß von Treibhausgasen unvermeidbar. Es ginge daher darum die Netto-Treibhausgasemissionen auf null zu setzen. Nur durch diese Klimaneutralität könnten wir verhindern, dass die Globaltemperatur noch weiter ansteigt.

Klimaschutz ist kein neuer Begriff für die Landwirtschaft

Der Klimaplan deckt alle ökonomischen Sektoren in Luxemburg ab. Die Landwirtschaft hat aber, neben der Stahl- und Zementindustrie, die Eigenschaft, dass ihre Treibhausgasemissionen verringert, jedoch nicht verhindert werden können. In der Landwirtschaft ist dies auf natürliche Prozesse zurückzuführen, unter anderem die Verdauung der Rinder. *„Die Landwirtschaft tut aber auch vieles, um Treibhausgase zu verringern“*, beschreibt Ferrone die momentane Situation und führt fort: *„Um klimaneutraler zu arbeiten, wird auf eine reduzierte Bodenbearbeitung geachtet. Die Felder werden weniger tief durchgepflügt. Denn je tiefer man pflügt, desto mehr Klimagase werden in die Atmosphäre abgegeben. Es wird zudem versucht, nicht mehr das ganze Feld, sondern nur die Aussaatreihen zu bearbeiten.“* Auch die Möglichkeit des Nicht-Pflügens, stehe teilweise im Fokus der Landwirte, um keine Treibhausgase auszustoßen.

Landwirtschaft und Forstwirtschaft als CO₂-Speicher

Land- und Forstwirtschaft besitzen als einzige Sektoren den Vorteil, CO₂ in einem natürlichen Prozess aus der Luft binden zu können. Dieses geschieht in der Landwirtschaft vor allen Dingen durch Grünlandflächen, die, so Mangen, nur auf Anfrage und mit Sondergenehmigung als andere Kulturlflächen genutzt werden dürfen. Auch die vielen Biogasanlagen tragen dazu bei, Treibhausgasemissionen zu senken. *„Es wird momentan untersucht, wie, wo und inwiefern man weitere Biogasanlagen bauen kann. Der Vorteil von Biogasanlagen besteht vor allen Dingen darin, dass sie Gülle bzw. Mist verwerten. Während der Lagerung dieser Nährstoffe wird so kein Methangas ausgestoßen, sondern das Gas wird als erneuerbare Energiequelle, sowohl auf dem landwirtschaftlichen Betrieb direkt, als auch im Gasnetz, genutzt“*, erklärt Mangen. Damit die Landwirte einen Ansporn bekommen mehr Gülle in den Biogasanlagen zu verwerten als Silomais und andere Bioabfälle, die mehr Gas produzieren, gibt es, so die Expertin, auch einen Gülle-Bonus.

Klimaplan setzt auf erneuerbare Energien

Luxemburg möchte seinen Anteil an Strom, welcher im Land produziert wird, weiter steigern. Deshalb soll in den nächsten Jahren immer mehr auf erneuerbare Energien gesetzt werden. Es geht besonders bei landwirtschaftlichen Betrieben darum, erneuerbare Energien zu fördern. Neben den Biogasanlagen, die Gas, Strom und Wärme produzieren, bieten sich insbesondere Solarpanels an. Mangen erklärt, dass die Solarpanels deutlich besser auf den Flachdächern der landwirtschaftlichen Betriebe funktionieren und angebracht werden können. *„Die Flachdächer der Ställe bieten optimale Möglichkeiten. Hier wurde auch schon einiges investiert. Teilweise investieren die Landwirte selbst, teilweise stellen sie ihre Dächer zur Verfügung“*, beschreibt Mangen die Vorgehensweise. Ferrone erläutert: *„Es wird momentan auch die Möglichkeit geschaffen, den Strom direkt zu nutzen. Landwirte können damit ihren Stromverbrauch zum Teil abdecken.“* Vorteil sei hier nicht nur, dass die Landwirte weniger Stromkosten haben, sondern indirekt ihren Beitrag dazu leisten können, Luxemburg auf erneuerbare Energien umzustellen. Hierbei gilt, dass Photovoltaikanlagen auf bereits versiegelten Flächen und nicht auf Grünland errichtet werden sollen. *„Die Grünflächen sind genau die Flächen, die klimaausgleichend wirken. Diese dann mit Solaranlagen dicht zu stellen, wäre kontraproduktiv“*, erklärt Ferrone. So würden Ressourcen verschwendet werden, die man für die Klimaneutralität unbedingt benötigt.

Energie einsparen ist möglich: Wärme aus Milch

CO₂ einzusparen ist das Hauptaugenmerk des Klimaplans. Hierzu zählen nicht nur die Bindung von Kohlenverbindungen in den Grünflächen, sondern auch die effektive Nutzung von vorhandenen Ressourcen, um Energie zu sparen. *„Eine geschickte Möglichkeit, welche auch zusätzlich zum Energiesparen in der Landwirtschaft genutzt wird, ist die Erwärmung von Wasser durch die beim Kühlen der frisch gemolkenen Milch anfallende Abwärme. Das wird schon oft eingesetzt und mindert so zusätzlich den Energieverbrauch“*, erläutert Mangen.

Klimawandel hat große Auswirkungen auf die Landwirtschaft

Landwirte schaffen es durch viele verschiedene Methoden klimaneutraler zu werden. Ob Photovoltaikanlagen auf Stalldächern oder Biogasanlagen, sie versuchen vieles, um das

Klima zu retten. Denn sie sind genau davon abhängig. *„Die Landwirtschaft ist nicht nur Verursacher. Die Landwirte sind selbst die Leidtragenden unter dem sich wandelndem Klima. Sie müssen sich in den nächsten Jahren umstellen, weil verschiedene Produktionen nicht mehr so funktionieren werden, wie es üblich war. Bei anhaltender Trockenheit muss beispielsweise nicht nur Futter für den Winter, sondern auch für den Sommer auf die Seite gelegt werden“*, beschreibt Mangen die Situation. Der Landwirtschaftssektor leidet stark unter immer wieder aufkommender Trockenheit. Beispiels-

weise wären vor zwei Jahren die Weizerträge deutlich zu gering gewesen. *„Es gab einfach nicht genügend Wasser, sodass es zu Mindererträgen kam“*, schließt Mangen. Die Landwirtschaft ist also der Sektor, der mit am meisten betroffen ist, der aber auch die Möglichkeit hat, Treibhausgase einzudämmen. Der Klimaplan wird diesen Sektor insbesondere berücksichtigen, indem er nicht nur auf erneuerbare Energien und Green Tech Finanzierung setzt, sondern auch auf den Standort Luxemburg als Grünland-Vorreiter.

Energie

Die Installation von Solarpanels ist leichter auf den flachen Dächern von landwirtschaftlichen Gebäuden

L'installation de panneaux solaires est facile, sur les toits plats des bâtiments agricoles

FRANÇAIS

Le nouveau plan Climat du gouvernement vise à réduire de 55 % les émissions de gaz à effet de serre à l'horizon 2030, par rapport à 2005. Le plan ne vise pas seulement une réduction du trafic routier, mais il prévoit aussi la mise en œuvre ou le renforcement de diverses autres mesures. Même si le secteur agricole produit seulement 7 à 8 % de la totalité des gaz à effet de serre du Luxembourg, il doit lui aussi contribuer à la protection du climat dans le cadre du plan national. En même temps, ce secteur est un des grands perdants de l'avancée du changement climatique. Selon Andrew Ferrone, *«les conditions climatiques et pédologiques particulières du Luxembourg en font une région de pâturage. Les prairies et pâturages sont un élément très important pour notre agriculture, à double titre : ils permettent de nourrir le bétail et*

captent le CO₂ présent dans l'atmosphère.» Le rejet de gaz à effet de serre est inévitable dans certains processus. L'objectif serait donc «zéro émission nette». Seule la neutralité climatique peut prévenir une augmentation des températures à l'échelle planétaire.

La protection du climat n'est pas un concept nouveau pour l'agriculture

Le plan Climat couvre tous les secteurs économiques du Luxembourg. Comme l'industrie sidérurgique ou l'industrie cimentière, le secteur agricole a la particularité de pouvoir réduire les émissions de gaz à effet de serre sans pouvoir les empêcher. Dans le cas de l'agriculture, ceci est dû à certains processus naturels, dont notamment la digestion du bétail. Andrew Ferrone décrit ainsi

la situation actuelle: «*L'agriculture contribue aussi énormément à la réduction des gaz à effet de serre. Afin de travailler de manière plus neutre pour le climat, une attention particulière est accordée au travail réduit du sol. Les champs sont labourés moins profondément. Car plus on laboure en profondeur, plus les gaz à effet de serre sont libérés dans l'atmosphère. On essaie par ailleurs de ne plus travailler le sol sur toute la surface du champ, mais seulement les rangées de semis.*» Les exploitants envisagent aussi la possibilité d'un «non-labour» partiel, afin de ne pas émettre de gaz à effet de serre.

Les secteurs agricole et forestier: des réservoirs de stockage de CO₂

L'agriculture et la sylviculture sont les seuls secteurs capables de piéger naturellement le CO₂ de l'air. Dans le secteur agricole, cela se passe naturellement surtout grâce aux prairies et pâturages qui, ne peuvent plus être utilisés à d'autres fins agricoles que sur requête particulière et avec une autorisation spéciale explique Marie-Josée Mangen. Les nombreuses installations de biogaz contribuent également à réduire les émissions de gaz à effet de serre. «*Nous étudions actuellement comment, où et dans quelle mesure d'autres installations de biogaz peuvent être construites. Leur grand avantage est la valorisation du lisier et du fumier. Ainsi stockés, ces nutriments ne dégagent pas de méthane: au contraire, le gaz devient source d'énergie renouvelable, utilisée soit directement sur l'exploitation, soit injectée dans le réseau de gaz.*» Un «bonus lisier» incite les exploitants à valoriser plus de lisier que de maïs d'ensilage et autres déchets organiques dans les installations de biogaz.

Le plan Climat mise sur les énergies renouvelables

Le Luxembourg souhaite augmenter sa production nationale d'électricité et mettra l'accent sur les énergies renouvelables dans les années à venir. Une des pistes est la promotion de ces énergies dans les exploitations agricoles. Outre les installations de biogaz qui produisent du gaz, de l'électricité et de la chaleur, les panneaux solaires offrent une solution particulièrement intéressante. Pour Marie-Josée Mangen, ils sont nettement plus fonctionnels et faciles à installer sur les toits plats des bâtiments agricoles: «*Ces toits s'y prêtent parfaitement. Cette solution attire déjà des investissements. Soit l'exploitant investit lui-même, soit il met ses toitures à disposition.*» Andrew Ferrone ajoute: «*Actuellement, il y a également la possibilité d'utiliser directement l'électricité ainsi produite. Les exploitants peuvent donc*

couvrir partiellement leur consommation.» La solution a un double avantage: non seulement les exploitants ont de moindres coûts d'électricité, mais ils contribuent, indirectement, à la conversion du pays aux énergies renouvelables. Dans ce contexte, les installations photovoltaïques dans les prairies ne sont pas préconisées. «*Ces zones jouent justement un rôle essentiel pour l'équilibre climatique. Il serait contre-productif de les couvrir d'installations photovoltaïques.*» En d'autres termes, cela reviendrait à gaspiller des ressources absolument nécessaires pour parvenir à la neutralité climatique.

Économiser l'énergie en récupérant la chaleur du lait fraîchement traité

La priorité du plan Climat est l'économie de CO₂. Il s'agit non seulement de la fixation des composés carbone dans les prairies, mais aussi de l'utilisation efficace des ressources existantes, afin d'économiser l'énergie. Selon madame Mangen, «*un moyen habile, qui représente en outre des économies d'énergie pour l'agriculture, est le réchauffement de l'eau par l'utilisation de la chaleur résiduelle obtenue lors du refroidissement du lait fraîchement traité. Cette solution est déjà souvent mise en œuvre et permet de réduire la consommation d'énergie.*»

L'agriculture est fortement affectée par le changement climatique

Les exploitants s'efforcent par tous les moyens de parvenir à la neutralité climatique: panneaux photovoltaïques sur le toit des granges, installation de biogaz, ils font leur possible pour sauver le climat. Car ils sont les premiers concernés. Madame Mangen analyse ainsi la situation: «*L'agriculture a sa part de responsabilité dans le problème, mais les exploitants eux-mêmes souffrent aussi terriblement du changement climatique. Ils devront s'adapter dans les années à venir car plusieurs productions ne pourront plus continuer comme avant. À cause des sécheresses prolongées, par exemple, il ne faut plus seulement des réserves de fourrage pour l'hiver, mais aussi pour l'été.*» Le secteur agricole souffre beaucoup des sécheresses répétées: il y a deux ans, les récoltes de blé étaient nettement trop faibles. «*L'eau manquait, tout simplement.*» L'agriculture est donc le secteur le plus touché, mais il a également la possibilité de limiter les gaz à effet de serre. Le plan Climat s'en occupera donc tout particulièrement en misant non seulement sur le développement des énergies renouvelables et le soutien financier à la Green Tech, mais aussi sur le Luxembourg en tant que pionnier de la gestion des prairies.

Mon jardin sans pesticides

Mein pestizidfreier Garten

Si vous voulez vous aussi contribuer à un environnement plus durable, voici quelques conseils pour préparer votre jardin à l'hiver de façon naturelle.

Was wäre, wenn auch Sie einen Beitrag dazu leisten würden, die Umwelt nachhaltiger zu gestalten? Hier ein paar Tipps, um Ihren Garten auf natürliche Weise auf den Winter vorzubereiten.

BEREITEN SIE IHRE GERANIEN AUF DAS NÄCHSTE JAHR VOR

PRÉPAREZ VOS GÉRANIUMS POUR L'AN PROCHAIN

FR Saviez-vous que les géraniums peuvent être gardés d'année en année? L'automne approchant, rentrez vos géraniums à l'intérieur, afin de les protéger du gel. Retirez les géraniums de leur jardinière, secouez-les pour enlever les restes de terreau des racines et placez-les dans des pots contenant un mélange de terreau et de sable. Coupez les tiges à 10-15 cm sans couper les parties ligneuses. Enlevez les feuilles et les tiges fanées. Placez le tout dans un endroit frais, sans exposition à la lumière directe. Durant l'hivernage, un arrosage une fois par mois est suffisant.

DE Wussten Sie, dass man Geranien überwintern kann? Wenn der Herbst naht, bringen Sie Ihre Geranien in einen frostsicheren Unterstand. Nehmen Sie die Geranien aus dem Pflanzgefäß, schütteln Sie die Erde von den Wurzeln ab und stellen Sie sie in Töpfe, die eine Mischung aus Blumenerde und Sand enthalten. Kürzen Sie die



Stiele auf 10-15cm, ohne die holzigen Teile abzuschneiden. Entfernen Sie verwelkte Blätter und Stiele. Stellen Sie sie an einen kühlen Ort, ohne sie direktem Licht auszusetzen. Während des Winters reicht es aus, sie einmal im Monat zu gießen.

LAISSEZ LA TERRE SE REPOSER**LASSEN SIE DIE ERDE RUHEN**

FR À l'image de ce qui est pratiqué en permaculture, il est conseillé de ne pas retourner ni bêcher la terre de votre potager avant l'hiver. Ces actions modifient en effet la structure en couches du sol, perturbant la vie des micro-organismes présents. Vous pouvez enlever les végétaux morts – que vous garderez pour votre compost –, mais n'épandez pas de fertilisants azotés qui se retrouveront dans les eaux souterraines avec les précipitations hivernales. L'idéal serait de protéger la terre avec une culture intermédiaire comme la phacélie, la moutarde blanche, le lupin blanc ou autres. Cependant, le choix et l'établissement d'une telle culture en automne ne sont pas évidents et doivent tenir compte des variétés que vous cultivez pour votre consommation. Avec un tel couvert végétal, vous éviterez que les nutriments utiles à vos prochaines cultures soient lessivés.

DE Gleich der Permakultur ist es ratsam, den Boden im Garten vor dem Winter nicht zu bearbeiten oder umzugraben. Diese Maßnahmen verändern die Schichtenstruktur des Bodens, wodurch das Leben der sich im Boden befindenden Mikroorganismen gestört wird. Sie können abgestorbene Pflanzen entfernen und sie dann kompostieren – aber bringen Sie keine stickstoffhaltigen Düngemittel aus, welche mit den Winterniederschlägen ins Grundwasser gelangen könnten. Idealerweise sollten Sie den Boden mit einer Zwischenfrucht wie Phacelia, weißer Senf, weiße Lupine oder anderen schützen. Die Auswahl und Ansiedlung einer solchen Kultur im Herbst ist jedoch nicht immer ganz einfach und sollte die Gemüsesorten berücksichtigen, die Sie für Ihren Eigenverzehr anbauen. Mit einer solchen Pflanzendecke verhindern Sie, dass die für die nachfolgenden Kulturen nützlichen Nährstoffe ausgewaschen werden.

**NUTZEN SIE
ABGESTORBENE BLÄTTER****TIREZ PROFIT
DES FEUILLES MORTES**

FR Avec l'automne, la plupart des arbustes et arbres perdent leurs feuilles. Au lieu d'éliminer ces résidus, utilisez-les. Cette riche matière organique peut en effet être placée dans votre compost, qui en profitera. Veillez toutefois à laisser une fine couche de feuilles mortes au pied de la plantation. Cela protégera ses racines en cas de températures négatives et servira d'abri aux petits animaux. Ne cherchez pas à avoir un jardin aseptisé, créez un jardin qui vit.

DE Mit dem Herbst verlieren die meisten Sträucher und Bäume ihre Blätter. Anstatt diese Rückstände zu entsorgen, nutzen Sie sie. Dieses reichhaltige, organische Material kann Ihrem Kompost hinzugefügt werden. Achten Sie jedoch darauf, dass Sie eine dünne Schicht abgestorbener Blätter im unteren Bereich der Pflanzen zurücklassen. So werden die Wurzeln bei negativen Temperaturen geschützt und Kleintiere finden Unterschlupf. Versuchen Sie nicht, einen fehlerfreien Garten zu haben, schaffen Sie einen Garten, der lebt.

**Les feuilles mortes
peuvent protéger le
pied des plantations**

Die abgestorbenen
Blätter schützen
den unteren Bereich
der Pflanzen



TONDEZ À BONNE HAUTEUR

AUF DIE RICHTIGE HÖHE ZUSCHNEIDEN

FR Lorsque vous tondez votre pelouse pour la dernière fois avant l'hiver, il est important de couper l'herbe à bonne hauteur – entre 4 et 6 centimètres. Trop courte, l'herbe, et surtout ses racines, sera exposée au gel. Trop longue, elle aura tendance à se coucher face aux intempéries. Le gazon formera alors un léger tapis étouffant le sol. En outre, les brins s'emmêleront davantage, ce qui rendra la première tonte du printemps plus difficile.

DE Wenn Sie Ihren Rasen zum letzten Mal vor dem Winter mähen, ist es wichtig, die richtige Höhe – zwischen 4 und 6 Zentimetern – für den Schnitt zu wählen. Wenn die Schnitthöhe zu gering ist, wird die Grasnarbe dem Frost ausgesetzt sein. Wenn das Gras zu lang ist, wird es sich angesichts des Wetters eher „legen“. Es wird dann eine Art Teppich bilden, der den Boden ersticken wird. Darüber hinaus wird sich der Rasen beim ersten Mähen im Frühjahr stärker verheddern und die Pflege erschweren.

Pour ne pas qu'il gèle, ne tondez pas votre gazon trop court

Mähen Sie den Rasen nicht zu kurz, sonst könnte er bei niedrigen Temperaturen erfrieren



ERHALTEN SIE IHRE AROMATISCHEN KRÄUTER

PRÉSERVEZ VOS HERBES AROMATIQUES

FR On a souvent tendance à racheter ces plantes chaque année. Pourtant, il est possible, en en prenant soin, de les préserver. La sauge, le thym et la menthe, par exemple, sont très résistants et peuvent passer l'hiver dehors. Le romarin, le persil, la ciboulette et le laurier également, mais veillez à les protéger avec un voile d'hivernage, une cloche en verre ou en les plaçant dans une petite serre. Il sera par contre plus difficile de cultiver du basilic d'année en année. Si vous gardez vos herbes aromatiques en intérieur, préparez au début de l'automne une jardinière avec un substrat adapté. Assurez-vous de placer vos herbes dans un pot suffisamment grand. Disposez-les dans un endroit lumineux et arrosez-les régulièrement.

DE Die meisten von uns halten Kräuter immer nur über die Sommerzeit. Es ist jedoch möglich, sie zu erhalten, indem man sich um sie kümmert. Salbei, Thymian und Minze zum Beispiel sind sehr widerstandsfähig und können im Freien überwintern. Rosmarin, Petersilie, Schnittlauch und Lorbeer sind ebenfalls sehr resistent, schützen Sie sie jedoch unbedingt mit einem Wintervlies, einer Glasglocke oder indem Sie sie in ein kleines Gewächshaus stellen. Es wird schwieriger sein, Basilikum von Jahr zu Jahr anzubauen. Wenn Sie Ihre Kräuter drinnen aufbewahren, bereiten Sie im Frühherbst einen Pflanzentopf mit einem geeigneten Substrat vor. Achten Sie darauf, Ihren Kräutern genügend Platz in einem ausreichend großen Topf zu geben. Platzieren Sie sie an einem hellen Ort und gießen Sie sie regelmäßig.

Découvrez une foule d'astuces pour un jardin sans pesticides sur:

Entdecken Sie eine Vielzahl von Tipps für einen pestizidfreien Garten auf:

WWW.OUNIPESTIZIDEN.LU



CRÉEZ DES REFUGES POUR LES ANIMAUX AUXILIAIRES

UNTERKÜNFTE FÜR NÜTZLINGE SCHAFFEN

FR Certains animaux, comme les papillons, les coccinelles, les hérissons ou encore les oiseaux, jouent un rôle crucial dans le bon équilibre de nos jardins et permettent d'éviter l'utilisation de bon nombre de produits phytosanitaires. L'hiver peut toutefois se révéler rude pour ces petites bêtes. Pour les aider à passer ce cap, offrez-leur des abris: un hôtel à insectes, des nichoirs, des petits tas de brindilles, de branches et de feuilles mortes déposés au sol, etc. Veillez aussi à ne pas trop tailler vos arbustes, afin que cette faune puisse continuer à s'y réfugier.

DE Bestimmte Tiere, wie Schmetterlinge, Marienkäfer, Igel oder Vögel, spielen eine entscheidende Rolle für das Gleichgewicht in unseren Gärten und ermöglichen es, auf den Einsatz vieler Pflanzenschutzmittel zu verzichten. Der Winter kann für diese kleinen Tiere jedoch hart sein. Sie können diesen Nützlingen helfen den Winter zu überstehen, in dem Sie Ihnen Unterschlupfmöglichkeiten anbieten: ein „Insektenhotel“, Nistkästen, kleine Anhäufungen von Zweigen, Ästen und abgestorbenen Blättern auf dem Boden usw. Achten Sie darauf, dass Sie Ihre Sträucher nicht zu stark beschneiden, damit diese Tiere dort weiterhin Zuflucht finden können.

Le choix de cépages résistants

Resistent
Drauwezorten
auswielen

DOMAINE CEP D'OR

WAISTROOSS,
5429 HËTTERMILLEN
CEPDOR.LU

Entre le réchauffement climatique et l'interdiction de certains produits phytosanitaires au Luxembourg, les viticulteurs adaptent leur façon de travailler. La famille Vesque, propriétaire du domaine Cep d'Or, a choisi de cultiver trois nouveaux cépages résistants à certaines maladies.

Wéinst der globaler Äerderwiermung an dem Verbued vu verschiddene Planzeschutzmëttel zu Lëtzebuerg adaptéieren d'Wënzer hir Aart a Weis fir ze schaffen. D'Famill Vesque, d'Proprietäre vum Domaine Cep d'Or, setzt dräi nei Drauwenzorten un, déi méi résistent op Krankheete sinn. **LIESEN S.26**

FRANÇAIS

Un blanc et deux rouges se sont ajoutés à la liste des vins du Cep d'Or, installé au bord de la Moselle. Des cépages qui sont apparus récemment au Luxembourg et qui résistent aux maladies dites « cryptogamiques », telles que le mildiou ou l'oïdium. Ces champignons microscopiques s'attaquent à la plante et au raisin, entraînent une chute des feuilles, une perte de la récolte et détériorent la qualité du raisin.

« Avant, on luttait contre ces maladies avec des produits phytosanitaires », explique Lisa Vesque, qui a intégré le domaine à la fin de ses études, en 2016. Certains produits vont être interdits. « Pour compenser, le viticulteur devra travailler avec d'autres produits qui nécessitent un traitement répétitif, ce qui entraîne donc une surcharge de travail, alors que trouver du personnel est de plus en plus difficile », poursuit Jean-Marie Vesque. Il est donc nécessaire de s'adapter. Les trois nouveaux cépages cultivés dans le domaine du Cep d'Or ont été choisis pour leur résistance, et bien sûr leur capacité à s'adapter au climat et à la terre de la Moselle.

Une origine suisse

Les cépages sélectionnés sont le cabernet blanc, le pinotin et le cabaret noir. Des cépages mis au point par un procédé de sélection en Suisse et en Allemagne, deux pays concernés par un climat humide comparable à celui de la Moselle luxembourgeoise. C'est au cours d'un voyage d'études que Lisa Vesque et son père Jean-Marie ont été inspirés. « Les recherches sur ces cépages résistants ont débuté dans les années 60 en Suisse, notamment par Valentin Blattner. C'est un travail de longue haleine pour obtenir un cépage équilibré en arômes. » Deux ans plus tard, en 2015, la famille Vesque se lançait sur une parcelle d'un hectare à Stadtbredimus.

Les avantages de ces nouveaux arrivés

« Un cépage traditionnel nécessite huit à neuf traitements par an, explique Jean-Marie Vesque. Et encore plus s'il est cultivé en bio, car le produit ne se dépose que sur les feuilles et n'est donc pas efficace

sur les nouvelles pousses, puisqu'il ne pénètre pas dans la plante. Un produit qui est évidemment éliminé par la pluie et nécessite donc des traitements plus fréquents. Alors qu'un produit non bio va pénétrer dans les feuilles. »

Les nouveaux cépages, cabernet blanc, pinotin et cabaret noir, n'ont besoin que de trois traitements par an. Ils peuvent donc être cultivés en bio plus facilement que les cépages traditionnels. La parcelle du Cep d'Or était en conversion depuis trois ans, et les millésimes 2019 de cabernet blanc, pinotin et cabaret noir seront officiellement bio (certification européenne). « C'est un premier pas vers le bio », sourit Lisa Vesque.

Succès

Le Cep d'Or, qui existe depuis 1995, cultive les cépages traditionnels du Luxembourg tels que l'elbling, le rivaner, le riesling, les pinots blanc, gris et noir, ainsi que l'auxerrois, en plus du charbonnay, du gewurztraminer et du muscat ottonel. L'elbling et le rivaner rencontrent de moins en moins de succès auprès du public. Une baisse d'intérêt logique, selon Jean-Marie Vesque, qui rappelle que « 45 % des résidents sont d'origine étrangère et ne s'identifient pas à ces cépages autochtones luxembourgeois et méconnus ailleurs ». Le riesling, par exemple, est plus connu, puisqu'il est aussi largement cultivé dans nos pays voisins. Ces nouveaux cépages ouvrent donc de nouveaux horizons pour les viticulteurs.

Pour le moment, les cépages rouges, pinotin et cabaret noir, sont assemblés. Le cabaret noir pousse plus lentement que le pinotin, ses grappes et baies sont plus petites aussi, mais l'assemblage avec le pinotin est idéal. Une association qui peut varier d'une année à l'autre, selon la récolte et l'évolution de la vigne, encore jeune. Le succès est pour le moment au rendez-vous. Le millésime 2018 – environ 2 000 bouteilles d'assemblage pinotin-cabaret noir pour le rouge, d'une part, et cabernet blanc, d'autre part – est déjà en rupture de stock à peine six mois après sa mise en vente. Un bilan encourageant qui va permettre au Cep d'Or de planter davantage de parcelles avec ces nouveaux venus.

LÛTZEBUERGESCH

Fen neie wäissen an zwee nei roud Wäiner ginn am Cep d'Or op der Musel ugebaut. Dës Drauwenzorte si viru kuerzem zu Lëtzebuerg opgedaucht. Si si resistent op sou genannt kryptogamesch Krankheete wéi Befall vu Mehltau oder Oidium. Dës mikroskopesch Pilzer gräifen d'Planz an d'Drauw un, hir Blieder falen erof, se verschlechteren d'Qualitéit vun den Drauwen a féieren zu Verloschter bei der Rekolt.

„Mir hunn dës Krankheete soss mat Planzeschutzmittel bekämpft“, seet d'Lisa Vesque, dat no sengem Studium 2016 an de Familljebetrieb erageklommen ass. „Verschidde Substanze wäerte verbuede ginn. Fir ze kompenséieren, muss de Wënzer aner Produite benotzen, déi awer méi Behandlungen brauchen. Dëst féiert derzou, dass mir mat der Aarbecht iwwerlaascht ginn, dat an enger Zäit wou et ëmmer méi schwéier gëtt Personal ze fannen“, fiert de Jean-Marie Vesque weider. Dofir mussen mir eis adaptéieren. Déi dräi nei Drauwenzorten, déi am Domaine Cep d'Or ugebaut ginn, sinn ausgewielt gi wéinst hirer Resistenz an natiirlech wéinst hirer Fähegkeet, sech un d'Klima an un de Buedem vun der Musel unzepassen.

Aus der Schwäiz

Déi ausgewielten Drauwenzorte si Cabernet blanc, Pinotin a Cabaret noir. Dës Drauwenzorte goufen an engem Selektiounsprozess an der Schwäiz an an Däitschland entwéckelt. Dës zwee Länner hunn e ficht Klima, dat mat deem vun der Lëtzebuenger Musel ze vergläichen ass. D'Lisa Vesque a säi Papp de Jean-Marie hu sech op enger Studierees a bei Degustatiounen inspiréiere gelooss. „D'Recherche no méi resistenten Drauwenzorten huet de Valentin Blattner an de 60er Joren an der Schwäiz ugefaangen. Et ass eng Aarbecht iwwer laang Jore bis eng Drauwenzort mat equilibréiertem Goût erauskënnt.“ Zwee Joer méi spéit, 2015, huet d'Famill Vesque op enger Parzell vun engem Hektar zu Stadbriedemes ugefaangen.

D'Virdeeler vun dësen neien Sorten

„Eng traditionell Drauwenzort brauch aacht bis néng Behandlungen am Joer“, erklärt de Jean-Marie Vesque. „An ëmsou méi wa se biologesch ugebaut gëtt.

De Produit deposéiert sech nëmmen op de Blieder a wierkt net op nei Schätz, well en net an d'Planz penetréiert. Well de Produit vum Reen eliminéiert gëtt, si méi Behandlungen néideg. En net biologesch Produit penetréiert an d'Blat eran.“ Déi nei Drauwenzorte Cabernet blanc, Pinotin a Cabaret noir brauchen nëmmen dräi Behandlungen am Joer. Si loossen sech also méi liicht biologesch ubaue wéi traditionell Drauwenzorten. D'Parzell vum Cep d'Or war dräi Joer an der Ëmstellung. D'Joergang 2019 vu Cabernet blanc, Pinotin a Cabaret noir ginn offiziell biologesch ugebaut (europäesch Zertifizierung). „Et ass en éischte Schratt a Richtung Bio“, mengt d'Lisa Vesque.

Erfolleg

Den Domaine Cep d'Or, deen zanter 1995 existéiert, kultivéiert nieft Chardonnay, Gewürztraminer a Muscat Ottonel och traditionell Lëtzebuenger Drauwenzorte wéi Elbling, Rivaner, Riesling, Pinot blanc, Pinot gris, Pinot noir an Auxerrois. Elbling a Rivaner sinn ëmmer mander beléift. „E logesche Réckgang“, sou de Jean-Marie Vesque, deen drop hiweist, dass „45% vun de Residenten auslännesch Originnen hunn. Si identifizéieren sech wéineg mat dësen eenheemeschen lëtzebuergeschen Drauwenzorten, déi iwwert d'Grenzen ewech wéineg bekannt sinn.“ De Riesling zum Beispill ass méi bekannt, well en och wäit verbreet ass an den Nopeschlänner wéi Däitschland a Frankräich. Dës nei Drauwenzorte bidden de Wënzer also nei Perspektiven.

Am Moment ginn déi rout Drauwenzorte Pinotin a Cabaret noir gemëscht. De Cabaret noir wüsst méi lues wéi de Pinotin, seng Drauwen a seng Gronen sinn och méi kleng, awer den Assemblage mat Pinotin ass ideal. Dësen Assemblage ka vu Joer zu Joer variéieren, dat hänkt vun der Rekolt a vun der Entwécklung vun dëser nach jonker Rief of. Momentan ass et en Erfolleg. De Joergang 2018, ronn 2.000 Fläsche Pinotin mat Cabaret noir fir de Rouden a Cabernet blanc, war kaum sechs Méint nodeems en an de Verkauf kouw vergraff. Dat ass e ganz gutt Resultat. De Cep d'Or wäert nach méi Parzelle mat dësen neien Drauwenzorten uplanzen.

3 questions à / 3 Froen un

LISA VESQUE

Domaine Cep d'Or



Qu'est-ce qui vous a décidée à adopter ces nouveaux cépages? Wéisou hutt Dir lech fir dës nei Drauwenzorten entscheet?

FR Comme recommandé par le ministère de l'Agriculture, nous souhaitons développer des parcelles en bio. D'une part, ce mode de culture doit concerner un cépage entier; d'autre part, le bio nécessite davantage de traitements. Or, l'idée est de diminuer les traitements, sinon cela n'a pas de sens. Adopter de nouveaux cépages répondait donc parfaitement à ces critères. Nous avons saisi l'occasion du remembrement de Stadtbredimus pour nous lancer.

LU Mir wëlle méi Parzelle biologesch ubauen, sou wéi de Landwirtschafts-ministär dat recommandéiert. Dës Ubaumethod muss engersäits eng ganz Drauwenzort betreffen. De biologeschen Ubau erfuerdert anerersäits méi Behandlungen. Mee et geet drëm, dës Behandlungen ze reduzéieren, soss mécht et kee Sënn. D'Aféierung vun neien Drauwenzorten erfëllt dës Critèrè perfekt. Mir hunn de Remembrement vu Stadtbredimes genotzt fir eise Projet ze lancéieren.

Quels sont vos projets pour votre vignoble?

Wat fir eng Projeten hutt Dir fir Äre Wéngert?

FR Nous allons augmenter la surface de culture de ces trois nouveaux cépages. Nous allons petit à petit cesser de cultiver l'elbling et diminuer la production de rivaner, cela dépendra de la demande. Enfin, nous envisageons de cultiver du pinot meunier pour le crémant. C'est le troisième cépage que l'on trouve en Champagne, après le chardonnay et le pinot noir, et il n'existe quasiment pas au Luxembourg.

LU Mir wäerten d'Ubaufäch vun dësen dräi neien Drauwenzorten vergréisseren. Mir wäerte lues a lues keen Elbling méi usetzen an d'Produktioun vu Rivaner erofsetzen, dat hëngt awer vun der Demande of. Mir plangen den Ubau vu Pinot Meunier fir de Crémant. Dat ass déi drëtt Drauwenzort an der Champagne nom Chardonnay an dem Pinot noir an si existéiert praktesch net zu Lëtzebuerg.

Quelles sont les caractéristiques de vos nouveaux vins?

Wat sinn d'Charakteristike von Ären neie Wäiner?

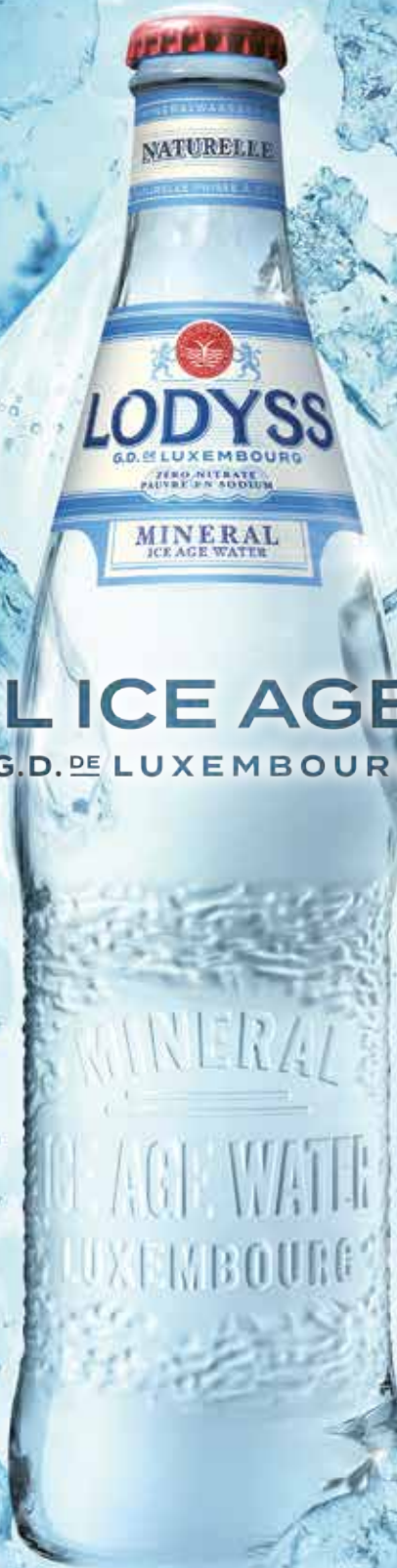
FR Le cabernet blanc se rapproche du sauvignon, il s'appuie sur des arômes de fruits exotiques, fruits de la passion, c'est un vin épicé, au nez comme en bouche. Le vin rouge est un assemblage majoritairement pinotin, à 90%, et cabaret noir. Sa robe est sombre, ce qui change des habitudes avec le pinot noir, qui, lui, est très clair. C'est un vin épicé, proche d'un syrah, ou d'un côtes-du-rhône, fort en alcool. Il sera encore plus corsé à l'avenir, la vigne est encore jeune.

LU De Cabernet blanc gläicht dem Sauvignon mat Noute vun exotesche Friichte wéi d'Passionsfrucht. En huet e wierzegen Doft an ass geschmeideg am Mond. De roude Wäin ass en Assemblage vun 90% Pinotin a Cabaret noir. En huet eng donkel Faarf am Géigesaz zum vill méi helle Pinot noir. Dëse wierzege Wäin mat héijem Alkohol-gehalt gläicht engem Syrah oder engem Côtes du Rhône. E wäert an Zukunft nach méi Aroma kréien, wann d'Riewe méi al sinn.



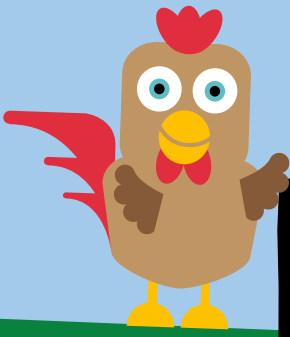
LODYSS

G.D. DE LUXEMBOURG



MINERAL ICE AGE WATER

G.D. DE LUXEMBOURG



Kiki Ricki

Liebe Kinder,

In dieser Ausgabe von Kiki Ricki erfährst du, welche Getreidearten in Luxemburg angebaut werden und wie dabei die Biodiversität unterstützt werden kann.

Du lernst, wie du ein Insektenhotel bauen und eine leckere Focaccia backen kannst, die deine Familie sicher gerne mit dir zusammen genießen möchte.

Viel Spaß!



**Getreidearten
in Luxemburg**



**Wir machen
Focaccia!**



Schutz der Biodiversität



**Bastele
ein Insektenhotel**

Getreidearten in Luxemburg

In Luxemburg können wir viele Lebensmittel anbauen, einschließlich Getreide. Weizen, Roggen und Dinkel gehören zu den Getreidearten, die wir hier produzieren und konsumieren.



Hafer



Weizen



Roggen



Gerste



Mais





Dinkel

Triticale

Sommer

Es ist Erntezeit, der Bauer drischt das Getreide. Die Maispflanzen wachsen und die Kolben werden sichtbar.

Herbst

Der Landwirt sät das Wintergetreide. Der Mais wird geerntet.



Getreidezyklus

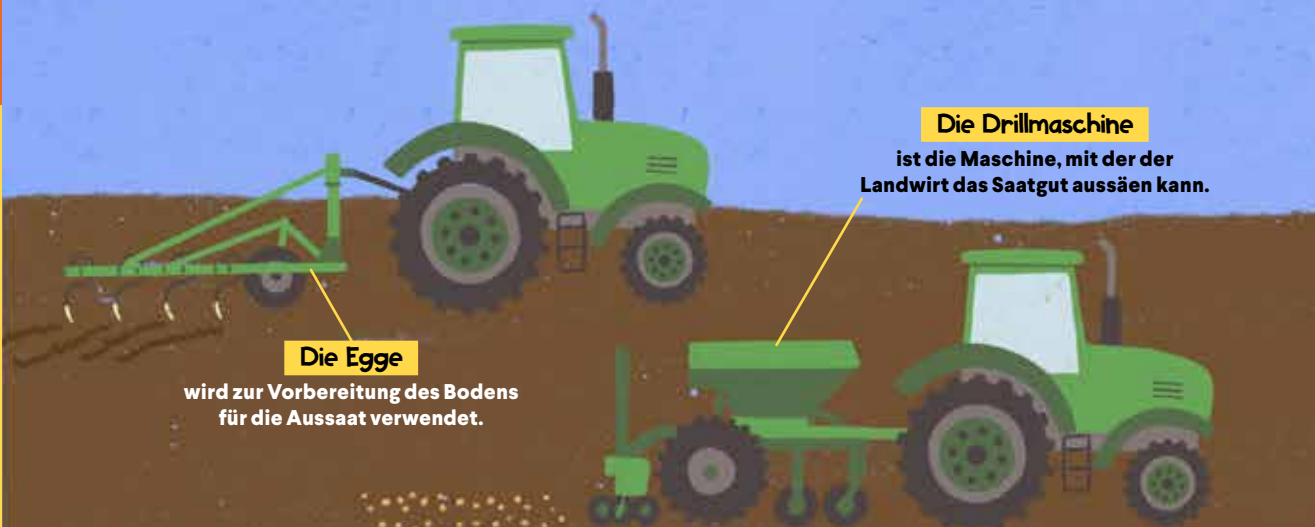
Frühling

Das Wintergetreide wächst weiter. Sommergetreide wie Hafer und Mais werden ausgesät.

Winter

Die kleinen Getreidepflanzen hören auf zu wachsen. Die Felder werden für die Aussaat vom Mais vorbereitet.

Die Maschinen



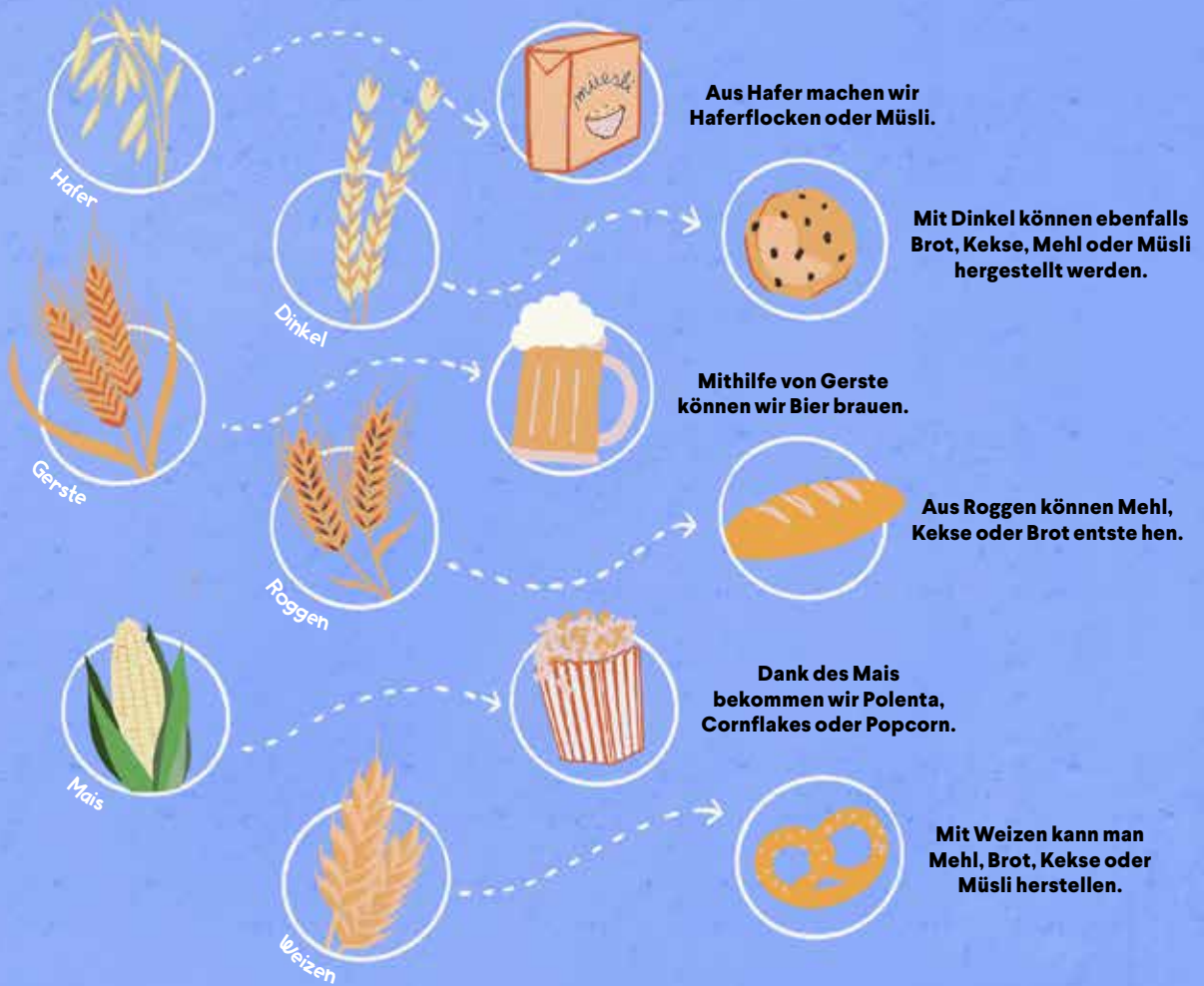
Die Drillmaschine

ist die Maschine, mit der der Landwirt das Saatgut aussäen kann.

Die Egge

wird zur Vorbereitung des Bodens für die Aussaat verwendet.

Getreideverarbeitung



Die Hackmaschine
wird zum Unkrautjäten von
Maisfeldern verwendet.

Wusstet Ihr schon?

- Die Getreidekörner können auch als Saatgut oder als Viehfutter verwendet werden.
- In Luxemburg wird Mais nur als Viehfutter eingesetzt.
- Stroh kann Rohstoff zur Herstellung von Energie oder Baumaterialien sein.

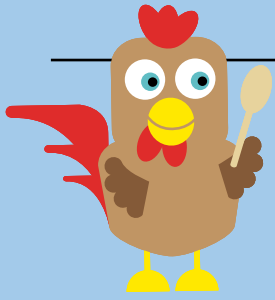
Der Mähdrescher
ermöglicht es dem Landwirt,
im Sommer Getreide zu ernten.

Focaccia mit Kirschtomaten

Lana
Kopstal
4 Jahre alt

Milan
Kopstal
6 Jahre alt





Zubereitungszeit: 2,5 Stunden
 Backzeit: 15 Min
 Backtemperatur: 230 Grad



30 cl lauwarmes Wasser



400 g Weizenmehl



1 Tütchen (7g) Trockenhefe



6 cl Olivenöl



1 Teelöffel Salz



300 g Kirschtomaten



80 g Oliven



Fleur de sel



1 kleines Bund großblättriges Basilikum

Zutaten

für 6 Personen

ZUBEREITUNG DES TEIGES



1

Mische in einer Schüssel Mehl, Hefe und Salz.



2

Forme eine Mulde, gieß das lauwarme Wasser in die Mitte und mische das Ganze.



3

Gib Öl hinzu und knete 4 bis 5 Minuten mit den Händen. Deck den Teig mit einem Tuch ab und lass ihn 30 Min. an einem warmen (25°C) Ort aufgehen.

ZUBEREITUNG DER FOCACCIA



4

Breite den Teig scheibenförmig auf einer antihaftbeschichteten Platte aus. Verteile dann gleichmäßig die Kirschtomaten und die Oliven und drücke sie leicht ein.



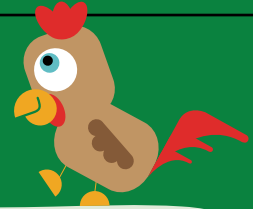
5

Deck das Ganze mit einem Tuch ab und lass es erneut 1:30 bis 2:00 Std. an einem warmen Ort aufgehen. Gieß nach einer Stunde, wenn der Teig gut aufgegangen ist, etwas Olivenöl darauf. Streue etwas fleur de sel darauf.



6

Wärme den Ofen auf 230°C vor und stell eine Schüssel Wasser in den Ofen. Die Focaccia 15 Minuten lang backen. Schneide beim Herausnehmen aus dem Ofen das Basilikum und verteile es dann auf die noch warme Focaccia. Guten Appetit!



Spiele mit Ricki

Finde das versteckte Getreide

Zahlreiche Nahrungsmittel werden aus Getreide produziert. Verbinde die Getreidearten mit den entsprechenden Produkten.



1 ●

● A



2 ●

● B



3 ●

● C



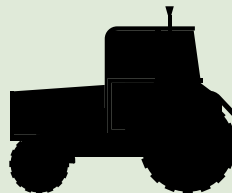
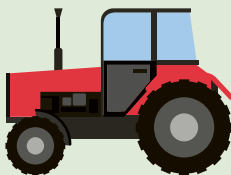
4 ●

● D

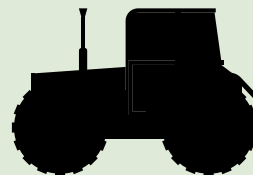


Wo ist mein Traktor?

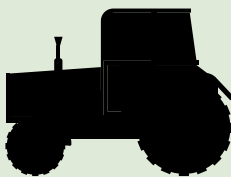
Findest du heraus, welcher der Schatten zu diesem Traktor gehört?



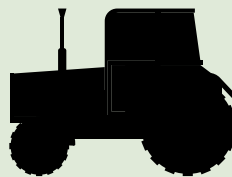
1.



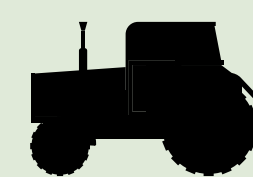
2.



3.



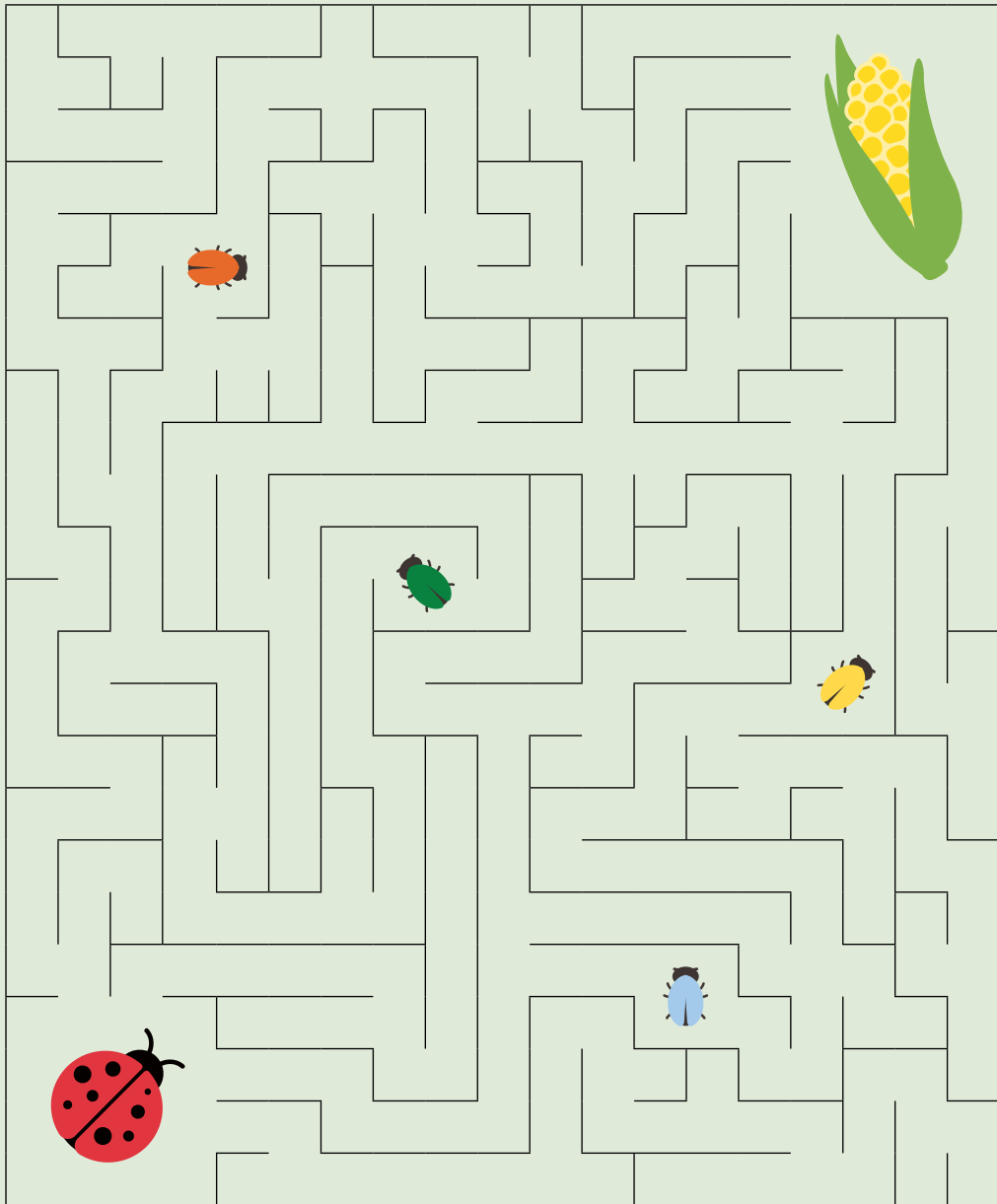
4.



5.

Hilf dem Marienkäfer

Die Marienkäfer fressen die Blattläuse, die sich auf den Pflanzen einnisten, und sind daher sehr nützlich für deren Anbau. Der kleine Marienkäfer hat sich leider verirrt. Kannst du ihm dabei helfen, den Weg zurück zum Maiskolben zu finden, indem er die Blattläuse unterwegs frisst?



Pufferzonen zum Schutz der biologischen Vielfalt

Auch in Luxemburg werden auf landwirtschaftlichen Flächen so genannte „Pufferzonen“ eingerichtet, um gefährdete Arten zu schützen und die biologische Vielfalt zu fördern.

Randstreifen an Feldern

Randstreifen entlang der Außengrenzen von Feldern haben zwei wesentliche Funktionen. Dort werden keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt. Sie sind daher reich an Blütenpflanzen. Viele Insekten, die diese Blütenpflanzen brauchen, suchen Zuflucht in diesen Zonen: Bienen, Hummeln, Schmetterlinge und Käfer. Diese Insekten dienen dann als Nahrung für andere Tiere und Vögel wie das Rebhuhn, die Feldlerche, den Kiebitz, die Wachtel, den Raubwürger, aber auch den Neuntöter. Alle diese Vögel brauchen proteinreiches Futter für ihre Jungen. Diese Randstreifen fördern auch die Verbindung zwischen verschiedenen Lebensräumen und Biotopen und sind ideal für kleine Tiere wie Hasen.



Blühflächen



Blühflächen oder -streifen erhöhen die Vielfalt von Blütenpflanzen und Kräutern. Diese Flächen locken verschiedene Arten an und verschönern die Landschaft für mehrere Jahre (ein bis fünf Jahre). Sie dienen daher als idealer, vorübergehender Lebensraum für dieselben Tiere und Insekten wie die Randstreifen der Felder, jedoch für eine größere Anzahl. Insekten sind auf der Suche nach Blumen und finden hier Nektar und Pollen, während Wildtiere Nahrung bzw. Schutz unter freiem Himmel suchen. Der Zweck einer solchen Fläche ist die Schaffung neuer Lebensräume. Blühflächen sind deshalb ein Zufluchtsort für verschiedene Arten und fördern die Artenvielfalt.



Definition der biologischen Vielfalt

Die biologische Vielfalt ist sehr wichtig. Sie bezeichnet die Vielfalt der lebenden Arten (Tiere, Insekten aber auch Pflanzen) und ihre Interaktionen miteinander. Sie umfasst auch die genetische Vielfalt, Räume und Ökosysteme (Wälder, Meere, Gewässer mit Süßwasser, Feuchtgebiete usw.).



Bastele ein Insektenhotel

- MATERIAL:**
- Natürliche Materialien: Kieselsteine, Blätter, kleine Zweige, Baumrinde, Moos, Nüsse usw.
 - 1 Kasten mit Einteilungen (etwa eine Teebox)
 - Kraftpapier
 - Flüssigkleber
 - Farbe, Aufkleber, Filzstifte usw.

Mit dem Bau dieses kleinen Hotels gibst Du den Insekten eine gemütliche Wohnung. Sie schützt die Arten, die es in Deinem Garten schon gibt, und hilft bei der Ansiedlung von Neuankömmlingen. Das ist eine gute Tat für die Artenvielfalt.



1. Sammle die natürlichen Materialien im Wald (reißt nichts ab, sondern sammle das, was auf dem Boden liegt).




2. Dekoriere Dein Hotel, damit es sich gut in die Natur einfügt und damit die Insekten sich darin wohl fühlen. Lass alles gut trocknen.



3. Wenn Du wieder zu Hause bist, lege die Materialien in die verschiedenen Fächer der Teebox und verklebe sie miteinander. Du kannst sie bei Bedarf auch zurechtschneiden.



4. Nun musst Du es nur noch im Garten aufstellen und geduldig beobachten, wie die kleinen Insekten es sich darin gemütlich machen.



LUGA

**LUXEMBOURG
URBAN GARDEN**

2023

**POUR PLUS DE RENSEIGNEMENTS
FIR WEIDER INFORMATIOUNEN**

www.luga2023.lu

Avec le soutien financier de



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



Partenaire



LUGA en semence

D'LUGA gëtt virbereet



Les rives renaturées
de la Pétrusse serviront
de cadre à la LUGA

D'renaturéiert Ufer vun
der Péitruuss déngt
als Kader fir d'LUGA

Les préparations en amont de la première grande exposition horticole nationale qui investira la ville de Luxembourg du 23 avril au 23 octobre 2023 battent leur plein. Si la semence d'idées a commencé, un premier chantier d'envergure raconte la genèse de la LUGA.

D'Virbereedunge vun der éischer grousser nationaler Gaardenausstellung, déi an der Stad Lëtzebuerg vum 23. Abrëll bis den 23. Oktober 2023 stattfënnt, si voll am gaangen. D'Séie vun éischten Iddeeën huet ugefaang an en éischte grousser Projet erzielt d'Entstoe vun der LUGA.

FRANÇAIS

Des bas-fonds de notre capitale émergent les premiers signes de la cosmogonie LUGA – Luxembourg Urban Garden. Les travaux de renaturation de la vallée de la Pétrusse qui viennent de démarrer vont métamorphoser, de façon durable, le poumon vert de la ville basse. Et dans le contexte LUGA, la vallée du « rivus petrosus » (rivière de pierre) revêtira sa plus belle parure pour accueillir les passionnés de nature. C'est précisément la vallée de la Pétrusse qui plongera le visiteur à la source de nos écosystèmes. Comme l'eau est à l'origine de la vie, le cours d'eau de la Pétrusse constituera le début de la saga LUGA dont le « fil vert » saura ouvrir, au plateau du Kirchberg, une fenêtre sur la ville du futur.

L'équipe de l'asbl LUGA 2023 a littéralement pris sa bêche il y a quelque temps pour préparer le terrain d'une exposition qui visitera la cité-jardin de Luxembourg. Des quatre coins du pays, quelque 500 idées de projets ont afflué à l'adresse des organisateurs du projet, qui sera réalisé avec le soutien financier du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et de la Ville de Luxembourg.

À l'heure actuelle, l'équipe s'échange en bilatéral avec les porteurs de projets pour donner un coup de pouce à leur idée initiale ou pour relire les ébauches dans le contexte d'une exposition qui sera rythmée en 4 grands thèmes et 4 lieux phares. Parallèlement au recensement des territoires qui sont à labéliser aux couleurs et aux parfums de la LUGA 2023, les premiers groupes de travail ont commencé à semer leurs idées en vue d'une exposition qui mettra en avant des activités innovantes dans les domaines de l'agriculture, de l'horticulture, de la viticulture, de l'écologie urbaine et de la protection de l'environnement en général, de l'écotourisme et de la culture environnementale. Les groupes de travail accompagnent les chantres de ce vase débordant d'idées « agri-cult-tourelles »* que constitue la LUGA dont la Ville de Luxembourg vient de reprendre le flambeau de la présidence.

LËTZEBUERGESCH

An de Quartiere vun der Ënnerstad geseit een déi éischt Zeeche vun der LUGA – Luxembourg Urban Garden-Entstehung. D'Renaturéierungsaarbechte vum Péitrusdall, déi elo ugefaangen hunn, wäerten déi gréng Long vun der Ënnerstad op laang Weil veränneren. Am Kontext vun der LUGA wäert de „rivus petrosus“ (Stee-floss) sech vu senger schéinster Sait weisen, fir déi Naturbegeeschtert ze begréissen. De Visiteur wäert am Péitrusdall un d'Quell vun eisen Ekosystemer gefouert ginn. Well d'Waasser um Ufank vum Liewen ass, ass d'Péitrus um Ufank vun der LUGA Saga, där hire gréng Fuedem um Plateau vum Kierchberg eng Fënster opmécht op eng Stad vun der Zukunft.

D'Equipe vun der asbl LUGA 2023 huet wuertwiertlech virun enger Zäit de Spuet an d'Hand geholl, fir den Terrain fir eng Ausstellung ze preparéieren, déi d'Gaardestad Lëtzebuerg ervirbréngt. Méi wéi 500 Iddeeë vu Projeten aus de véier Ecke vum Land sinn un d'Organisateuren adresséiert ginn, déi ee Projet auswielen, deen da mat der finanzieller Ënnerstëtzung vum Ministär vun der Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung a vun der Stad Lëtzebuerg realiséiert gëtt.

De Moment féiert d'Equipe bilateral Gespräicher mat de Projektleeder, fir déi initial Iddeeë weider auszeschaffen oder fir d'Entwërf am Kontext vun enger Ausstellung mat 4 groussen Themen op 4 verschidde strategesche Plazen nei ze definéieren. Parallel zum Auswiele vun Territoiren, déi fir d'LUGA 2023 hiergeriicht ginn, hunn déi éischt Aarbechtsgruppe mat den Iddeeë fir eng Ausstellung ugefaangen, déi innovativ Aktivitéiten am Beräich vun der Landwirtschaft, dem Gaardebau, dem Wäibau, der urbaner Ekologie, dem Schutz vun der Ëmwelt am allgemengen, dem Ekotourismus an der Ëmweltkultur an de Virdergrond stellt. D'Aarbechtsgruppe begleeden d'Verfechter vun dëser un Iddeeën iwwerscheimender „agri-cult-tourelle“* Vase vun der LUGA. D'Stad Lëtzebuerg huet iwwregens d'Präsidenschaft vun deem Event iwwerholl.

* abréviation de la trilogie agriculture-culture-tourisme

* Ofkierzung vun Agrikultur-Kultur-Tourismus

Op de Spuere vun eisen Ardennerpäerd

Sur les traces de nos Ardennais



Hire rouege Charakter
ass eng vun de Qualitéte
vum Ardennerpäerd

Le caractère tranquille
des chevaux ardennais
est une de leurs qualités

**Rëckarbechten am Bësch,
kommunalen Asaz, Touristevirféierungen:
Ardennerpäerd kënnen a ville
Beräicher agesat ginn a solle lues
awer sécher hire Wee zréck op
Lëtzebuerg fannen.**

Débardage traditionnel, services
communaux, démonstrations touristiques:
les chevaux ardennais peuvent être
utilisés dans beaucoup de domaines.
Ils sont en train de retrouver lentement
leur place au Luxembourg. **LIRE P.46**

LËTZEBUERGESCH

Et ass e Stéck Patrimoine vu Lëtzebuerg: zanter Generatioune gëtt am Grand-Duché mat Ardennerpäerd geschafft, d'Asazberäicher sinn dobäi villfälteg. Vu Réckaarbechten am Bësch iwwer d'Zéie vun Touristekutschen, Méin- a Botzmaarbechten op Gemengeweeër bis hin zum Asaz als Therapedéier – mat hirem staarke Kierperbau a rouege Charakter sinn Ardennerpäerd déi optimal Gefährten. Ma duerch d'Mechanisatioun am landwirtschaftleche Secteur sinn d'Ardenner awer zu engem Groussdeel vun der Bildfläch verschwonnen, an d'Reintegratioun vum Päerd an d'Aarbechtswelt gestallt sech als laangwiereg. Eng ronn 50 Ardenner-Fille goufen 2019 gebuer – et ass eng bedrote Rass.

D'Zucht vun Ardennerpäerd

„Mir bekëmmere eis am Studbook em d'Iwwerwachung vun der Zucht, awer och ëm d'Promotioun vum Asaz vum Ardennerpäerd. Eis Roll ass et, duerch eisen Zuchtprogramm sécherzestellen, dass déi genetesch Beschaftheete vun den Ardenner erhale ginn“, erkläert de Gilbert Bartholmy, Präsident vum Lëtzebuenger Ardenner Studbook. „Et ass eng bedrote Rass a mir ënnerstëtzen dës Rass mat Primen. Dat ass een ‚nice to have‘, geet awer net duer fir d'Rass oprechtz'erhalen. Et gëllt de Prinzip ‚Use it or lose it‘“, sou d'Jeanne Bormann, zoustänneg fir d'Déierproduktioun an der ASTA.

D'Ardennerpäerd beschreift den Ziichter Luc Jacqué esou: „En ideaalt Ardennerpäerd ass kuerz a kompakt, fir dass et gutt em d'Kéier kënnt an och an enke Gaasse wendeg ass. Donieft ass awer virun allem de Charakter wichteg, well e Schaffpäerd dierf net a Panik geroden.“ An der Zucht gëllt et dowéinst, déi richteg Kombi aus Mier an Hengscht ze fannen. E Beispill hefir steet bei der Famill Reuter am Stall. Mat der traditionell ageflechte Mähne präsentéiert sech d'Emeraude de Kuborn, wat 2018 den internationalen Ardenner-Concours a Schweden gewonnen huet. De Jos Reuter fënnt besonnesche Gefalen un Schwarzsimmel: „Dat ass eng Raritéit.“ D'Famillje Reuter a Jacqué huelle regelméisseg un Concoursen Deel.

Erëm méi Päerdsstäerkt

Haaptzil vum Asaz vun den Ardenner ass et, effizient a nohalteg ze schaffen. „Am Géigesaz zu ville Maschinne schuede Päerd dem Buedem net a stousse keng Ofgasen aus“, esou de Charel Braquet

ROBESSCHEIER

LU Niefert der Formatioun vu Nowuess-Récker a Fuermänner, ass d'Haaptaufgab vum Kompetenzzenter Robbesscheier, déi vill verschidde méiglech Aarbechte mam Päerd och dem Grand Public nozebréngen. Dës kann een entweder bei enger 50-minutteger Kutschfahrt maachen, oder awer an engem Schnuppercours, an deem een d'Basics zum Thema Ardenner léiert. Aktuell sinn zu Munzen eng 11 Päerd am Asaz.

FR En complément de la formation de futurs débardeurs et meneurs d'attelage, le centre de compétences Robbesscheier a pour objectif de présenter au grand public toutes les facettes de l'utilisation du cheval. Ces présentations se font à l'occasion d'un tour en calèche d'une cinquantaine de minutes, ou d'un cours d'introduction. Actuellement, 11 chevaux de trait sont utilisés à Munshausen.

WWW.ROBESSCHEIER.LU

vun der Robbesscheier. Eng rezent Ëmfro huet awer gewisen, dass zu Lëtzebuerg d'Schaffe mam Päerd sech haaptsächlech op pedagogesch an touristesch Aktivitéite beschränkt. Fir deem entgéintzewierken, huet den Ëmweltministère 2018 de Projet „Horse Power“ lancéiert an zu Munzen an der Robbesscheier e Kompetenzzenter ageriicht. D'Zil heivun ass et, d'Aarbecht mam Päerd erëm nei unzekuerbelen an ee modernen, zäitgeméissen Asaz vu Schaffpäerd ze fördern.

Hefir gëtt et ënner anerem am DAP-Léiergang vum Lycée technique agricole zu Ettelbréck de Module „Päerd“, bei deem d'Schüler esouwuel theoretesch ewéi och praktesch alles iwwer d'Réckaarbechte mat Ardenner léieren. Ma et muss awer nach viles a Saache Päerdsasaz zu Lëtzebuerg geschéien, esou de Präsident vum Ardenner Studbook: „Den Ardenner muss raus aus dem Musée an erëm dohin, wou en eigentlech higehéiert.“

D'Ardenner ginn fir touristesch an edukativ Aktivitéiten agesat

Les ardennais sont utilisés pour les activités touristiques et pédagogiques



FRANÇAIS

Ils font partie du patrimoine luxembourgeois : l'utilisation des chevaux Ardennais au Grand-Duché se fait depuis des générations. Qu'ils soient utilisés pour du débardage en forêt, pour le tir de calèches touristiques, des travaux de fauchage sur les chemins communaux ou des thérapies, le caractère tranquille ainsi que la stature musculeuse des ardennais en font des compagnons idéaux. La généralisation des machines dans le secteur agricole a eu comme conséquence la disparition quasi totale de l'Ardennais. Sa réintégration dans le monde du travail s'annonce longue. La race est désormais en danger d'extinction, seulement une cinquantaine de naissances de poulains ardennais ont été enregistrées en 2019.

L'élevage des Ardennais

« Au Studbook, nous nous occupons de la supervision de l'élevage, ainsi que de la promotion de l'utilisation de l'Ardennais. Notre rôle est d'assurer, à travers notre programme d'élevage, que les caractéristiques génétiques du cheval de trait soient maintenues », explique Gilbert Bartholmy, président du Lëtzebuenger Ardenner Studbook. « Nous soutenons la race en payant des primes. C'est un 'nice to have', mais ce n'est pas suffisant pour garantir son futur. Le principe 'use it or lose it' s'applique ici », informe Jeanne Bormann, responsable de la production animale auprès de l'ASTA.

L'éleveur Luc Jacqué décrit l'animal : « Un Ardennais idéal a un corps court et compact, ce qui lui permet de prendre des virages serrés et de passer dans des layons de débardage. Mais le plus important est encore le caractère de l'animal, car un cheval de travail ne doit pas paniquer. » Au niveau de l'élevage, il s'agit de trouver la combinaison optimale entre juments et étalons. Un bon exemple se trouve dans l'étable de la famille Reuter. Emerald de Kuborn, avec sa crinière traditionnellement tressée, a gagné le concours international des Ardennais en 2018 en Suède. Jos Reuter a un faible pour le Schwarzsimmel (noir grisonné) : « Il s'agit d'un spécimen rare. » Les familles Reuter et Jacqué participent régulièrement à des concours.

Davantage de cheval-vapeur

L'objectif principal de l'utilisation des Ardennais est de travailler d'une manière efficace et durable. « À l'inverse de beaucoup de machines, les chevaux n'endommagent pas le sol et ne produisent pas d'émissions »,



D'Emma matt sengem
Päerd Emerald

Emma avec son cheval
Emeraude

explique Charel Braquet de la Robbesscheier. Un sondage récent a démontré qu'au Luxembourg, le travail avec le cheval est principalement utilisé au niveau pédagogique et pour les activités touristiques. Afin de changer cette situation, le ministère de l'Environnement a lancé le projet « Horse Power » en 2018 et a créé un centre de compétences à Munshausen dans la Robbesscheier. L'objectif est de relancer le travail avec le cheval et de promouvoir une utilisation moderne et adaptée à notre époque.

À ces fins, le Lycée technique agricole d'Ettelbruck propose en DAP un module « Cheval » au sein duquel les étudiants apprennent autant la partie théorique que la partie pratique sur l'utilisation des Ardennais pour les travaux de débardage. Mais il reste un long chemin à parcourir dans la promotion du cheval de trait au Luxembourg.

Bio & Fair &
Regional

BiOG-MOLKEREI
zu Käerjeng

oiko.lu



BiOG



oiko.lu

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

Pour un foin de meilleure qualité

Für eine bessere Heuqualität

En vue de sécher le foin pour garantir de meilleures qualités nutritives pour les animaux, Guy Feyder a investi dans un hangar de 1000 mètres carrés pouvant recevoir jusqu'à 700 tonnes de fourrage sec.

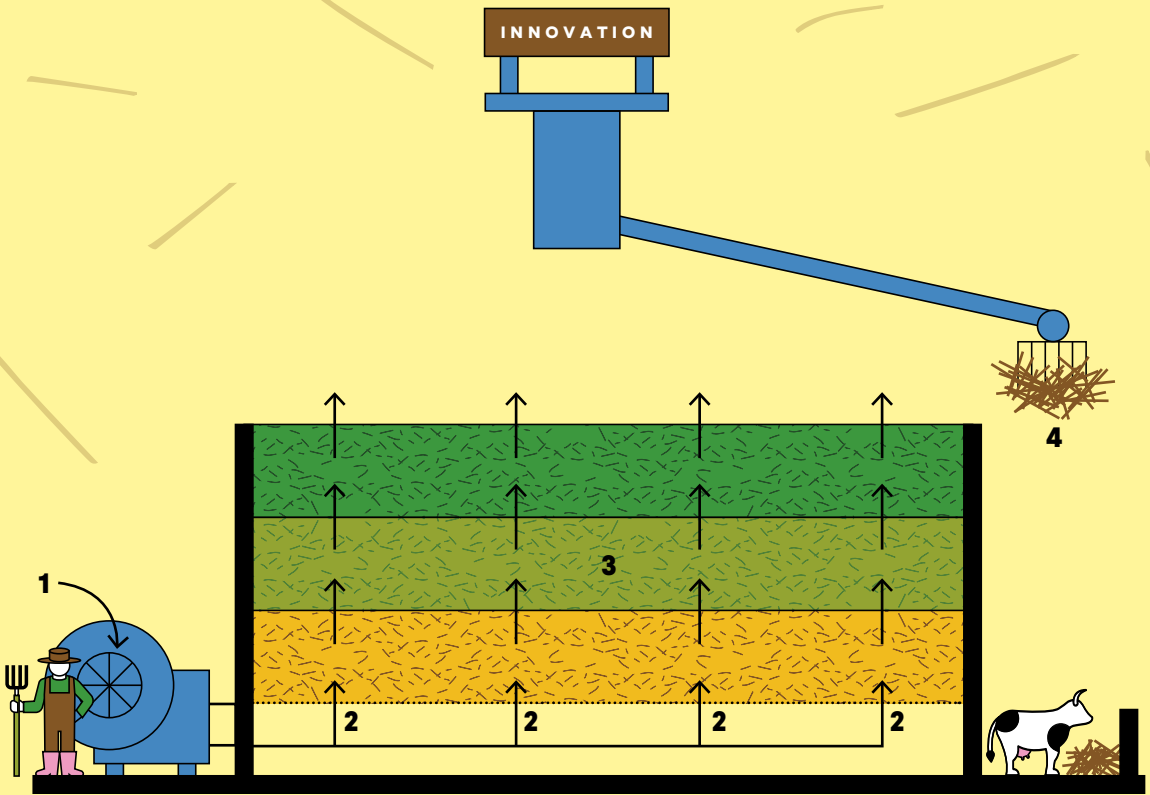
Guy Feyder hat in eine große Scheune von 1.000 Quadratmetern investiert, wo er Heu trocknen und lagern kann - bis zu 700 Tonnen Trockenfutter haben hier insgesamt Platz. So kann er eine bessere Ernährung der Tiere gewährleisten.

FRANÇAIS

Lorsque vient l'hiver, les vaches retournent à l'étable pendant près de six mois, de novembre à mi-avril. Il existe deux moyens de conserver le fourrage nécessaire pour la saison hivernale : soit par fermentation, soit par séchage. L'ensilage par fermentation doit se faire à l'abri de l'air pour créer un milieu favorable aux germes lactiques, transformant le sucre de l'herbe fauchée en acide lactique. Ce fourrage comparable à de la choucroute est bien adopté par les bovins, mais s'éloigne de leur régime habituel. Le foin, lui, nécessite d'être séché, soit en plein air, au sol, en tenant compte des conditions météo, soit dans une grange équipée d'une installation de séchage spéciale. Dans ce dernier cas, l'herbe fauchée est récoltée en état semi-humide et transférée dans l'installation de séchage.

Guy Feyder, éleveur de vaches laitières à Ehlerange et président de la Chambre d'Agriculture, a adopté cette dernière solution qui comporte plusieurs avantages : en minimisant la dépendance

aux conditions météo, la période allant du fauchage à la récolte peut être raccourcie considérablement. De grandes quantités de foin peuvent être séchées bien plus rapidement qu'à l'air libre. Le système consiste à diffuser de l'air chaud (35 à 40 °C) à travers le foin déposé sur un treillis, grâce à un système de climatisation inversée - alimenté par une génératrice au mazout et un gros ventilateur. L'emploi de l'énergie est optimisé : si la météo est bonne, l'air chaud et sec est aspiré à l'extérieur du bâtiment. Le hangar de séchage est attenant à l'étable. Le foin peut ainsi facilement être distribué aux vaches grâce à une grue, ce qui représente un gain de temps précieux. Enfin, si l'investissement est lourd - il faut compter une vingtaine d'années pour l'amortir -, le procédé permet de se passer de compléments nutritionnels et de gagner ainsi fortement en autonomie fourragère. « Les vaches sont en meilleure santé, ça se voit à leur aspect général, mais aussi à la facture du vétérinaire ! », sourit Guy Feyder.



1
L'air ambiant ou réchauffé entre dans le ventilateur.
 Raumluft oder erwärmte Luft tritt in den Ventilator ein.

2
L'air est pulsé à travers le caillebotis en bois sur lequel repose le foin.
 Die Luft wird durch den Holzrost, auf dem das Heu liegt, gepresst.

3
L'air circule de bas en haut, à travers les couches de foin empilées.
 Luft strömt von unten nach oben durch die gestapelten Heuschichten.

4
Une fois bien sec, le foin est distribué aux animaux grâce à la griffe à fourrage.
 Wenn das Heu richtig trocken ist, wird es mit Hilfe der Futterkralle an die Tiere verteilt.

DEUTSCH

Wenn der Winter kommt, kehren die Kühe von November bis Mitte April in den Stall zurück. Um das für die Wintersaison notwendige Futter aufzubewahren, gibt es zwei Möglichkeiten: Gären oder Trocknen. Bei der Gewinnung von Silofutter durch Gärung muss dieses vor Luft geschützt werden, um eine für Milchkeime günstige Umgebung zu schaffen, in der, der im Gras enthaltene Zucker, in Milchsäure umgewandelt werden kann. Das mit Sauerkraut vergleichbare Futter wird von Rindern gut angenommen, weicht aber von ihrer üblichen Ernährung ab. Heu muss getrocknet werden – je nach Wetterlage unter freiem Himmel oder in einer Scheune, die mit einer speziellen Trocknungsanlage ausgestattet ist. Im letzteren Fall wird das gemähte Gras im halbfeuchten Zustand geerntet und in die Trocknungsanlage gebracht.

Guy Feyder, Züchter von Milchkühen in Ehlerange und Präsident der Landwirtschaftskammer, hat sich für die letztgenannte Lösung entschieden, die mehrere Vorteile hat: Man ist weniger abhängig

vom Wetter und kann die Zeit zwischen Mäh-Periode und Ernte erheblich verkürzen. Große Mengen an Heu können zudem viel schneller getrocknet werden als im Freien. Das System funktioniert wie folgt: Warme Luft (35 bis 40°C) wird durch das auf einem Gitter abgelegte Heu dank einer Art umgekehrt wirkenden Klimaanlage verteilt, die mit einem Heizöl betriebenen Generator sowie einem großen Ventilator angetrieben wird. Der Energieverbrauch ist optimiert: Bei gutem Wetter wird warme und trockene Luft außerhalb des Gebäudes angesaugt. Der Trockenschuppen grenzt direkt an die Scheune. So kann das Heu mit einem Kran problemlos an die Kühe verteilt werden, was viel Zeit spart. Wenngleich die Investition hoch ist - es dauert zwanzig Jahre, bis sie sich amortisiert hat -, so ermöglicht der Prozess, auf Nahrungsergänzungsmittel zu verzichten und sichert Futterautonomie. „Die Kühe sind bei besserer Gesundheit, das schlägt sich in ihrer allgemeinen Verfassung nieder, aber auch in der Rechnung des Tierarztes!“, schmunzelt Guy Feyder.

Fir méi Infoen iwwer pädagogesch Bauerenhäff:

Toutes les informations sur les fermes pédagogiques :

WWW.FERMEPEDAGOGIQUE.LU



Klassenzëmmer Bauerenhaff

Apprendre sur la ferme

Spilleresch léieren, wou eis
Liewensmëttel hierkommen – dëst
ass d'Devise vu pädagogesche
Bauerenhäff.

Apprendre d'où viennent nos
aliments en jouant – voici la
devise des fermes pédagogiques.

LËTZEBUERGESH

De Goût vu Mëllech direkt aus dem Auder, de Geroch vu Stréi, de Stolz, eppes selwer ugeplant ze hunn – all dëst war fréier selbstverständlech, kennen haut awer vill Leit net méi. Fir virun allem Kanner d'Landwirtschaft nees méi no ze bréngen, gëtt et säit bal 20 Joer d'Associatioun „fermes d'accueil et pédagogiques au Grand-Duché de Luxembourg“, kuerz APFAPL. D'Membere bilden en Netzwierk aus iwwer 40 pädagogesche Bauerebetriber, Uebst- a Geméisproduzenten, déi hir Diere fir Jonk, awer och fir Al opmaachen.

„Eist Zil ass et, de Leit erëm ze weisen, wou eis Liewensmëttel hierkommen an se nees a Kontakt mat Déieren ze bréngen“, erklärt d'APFAPL-Präsidentin Sarah Haas. Dëst Wëssen ze vermëttele léieren d'Häff an enger spezieller Formatioun, well pädagogesch schaffe wëll gewosst sinn: „Et kann ee multiplizéiere léiere mat engem Liter Mëllech, d'Fläch vun enger Wiss ausrechnen oder Biologie an der Praxis uwenden. E Bauerebetrieb ass eben e Lernort, an dat fir jiddereen.“

FRANÇAIS

Le goût du lait venant directement du pis de la vache, l'odeur de la paille, la fierté d'avoir soi-même planté quelque chose, beaucoup de gens en ont aujourd'hui oublié le sens. C'est dans le but de rapprocher les enfants du monde de l'agriculture qu'existe depuis près de vingt ans l'association « fermes d'accueil et pédagogiques au Grand-Duché de Luxembourg », l'APFAPL. Son réseau est constitué de plus de 40 fermes agricoles pédagogiques, de producteurs de fruits et légumes qui ouvrent leurs portes aux jeunes mais aussi aux adultes.

« Notre objectif est de montrer aux gens d'où proviennent nos aliments, mais aussi de les mettre en contact avec les animaux », explique Sarah Haas, présidente de l'APFAPL. Les agriculteurs membres participent à une formation spécifique, car travailler d'une manière pédagogique n'est pas toujours évident : « On peut apprendre à multiplier avec un litre de lait, à calculer l'aire d'un pré ou appliquer la biologie dans la pratique. La ferme constitue un lieu d'apprentissage, et cela pour tout le monde. »

D'Joreszäiten um Knapphaff entdecken

Als konterbont Mëschung beschreift d'Nadine Rossler hire Betrib zu Knapphouschent. Hénger, Kanéngercher, Geessen an d'Wollschwäin Batty loossen sech gäre vun all Altersgrupp heemelen. „An eiser grousser Kärenhal kënnen déi Kleng sech wenzelen oder an eiser Stréibuerg aus Botte spillen. Iwwert dem Feier gëtt zesumme Stockbrout gebak ajee no Projet de Stall ugestrach, alles ganz individuell.“

Découvrir les saisons au Knapphaff

Nadine Rossler décrit sa ferme à Knaphoscheid comme un grand méli-mélo. Poules, lapins, chèvres, et le cochon laineux Batty aiment bien se laisser caresser par des groupes de tout âge. «Les plus jeunes adorent se rouler dans notre grande halle à grains ou jouer dans notre château de bottes de foin. Ensemble, nous cuisons des bâtons de pain au-dessus du feu de bois ou nous peignons notre étable. Chaque activité est personnalisée.»

Knapphaff (Knaphoscheid)
WWW.UM-KNAPPHAFF.LU



Uebstdrëppe brennen

Fir Klassen, Foyeren, Gebuertsdagskannera Butze mat engem Handicap si virun allem d'Bongerte vun der Famill Duhr eng grouss Spillplaz. Am Hierscht steet natierlech Viz-Pressen um Programm, ma och fir méi al Visiteure gëtt et hei dat Richtegt. „An eiser Brennerie empfänke mir Erwuessengruppen, Altersheemer. Mir produzieren 20 verschidden Zorten Alkohol a waren déi éischt, déi Lëtzebuerg Whisky gebrannt hunn“, esou d'Mariette Duhr.

Distiller de l'eau-de-vie de fruits

Pour des classes scolaires, pensionnaires de foyers, pour des anniversaires ou pour des enfants souffrant d'un handicap, les vergers de la famille Duhr offrent un grand terrain de jeux. En automne, c'est naturellement le pressage du jus de pomme qui est à l'ordre du jour, mais les visiteurs plus âgés y trouveront aussi leur bonheur. «Dans notre distillerie, nous accueillons des groupes d'adultes et des pensionnaires de maisons de retraite. Nous produisons vingt différentes sortes d'alcool et nous étions les premiers à distiller du whisky luxembourgeois», explique Mariette Duhr.

Am Déidenaker (Niederdonven)
WWW.MINIDIENACKER.LU
WWW.DIEDENACKER.LU



Et ginn nach vill aner pädagogesch Bauerenhäff zu Lëtzebuerg. Fir weider Infoen:

Des fermes pédagogiques, il y en a encore bien d'autres au Grand-Duché. Pour plus de renseignements:

WWW.FERMEPEDAGOGIQUE.LU

Ponyschnupperen

Och um eegenen Haff si beim Sarah Haas reegelméisseg Gruppe vu Kanner, aus Altersheemer a vum Kräizbiereg wëllkomm. Am Fokus steet bei den Aktivitéiten zu Fluessweiler virun allem d'Päerd. „Geschichte vum Haff sinn de Renner, soss gëtt bei eis geridden, Hénger um Schouss geheemelt, am Stréi gespillt a gemëscht“, verréit d'Reittherapeutin. Ee Samschdeg am Mount gëtt et speziell Ateliere ronderëm Pony a Co.

Initiation au poney

Les groupes d'enfants, les pensionnaires de maisons de retraite ou du Kräizbiereg sont les bienvenus à la ferme de Sarah Haas. C'est surtout le cheval qui est ici au cœur des activités. «On peut faire de l'équitation, jouer dans le foin et nettoyer les étables ou caresser les poules en les tenant sur les genoux», explique la thérapeute équestre. Un samedi par mois est organisé un atelier spécifique autour du poney.

Reithaff A Mëchels (Flaxweiler)
WWW.HIPPOHAFF.LU



Geméis kenneléiere

Zalot, Zellerie, Poretten, Kabes – um “Neien Duderhaff” an der Stad fënt een all Geméisorten, déi Lëtzebuerg ze bidden huet, plus eng 55 Kräideraarten. Ab dem 5. Schouljoer kënnen Schoulkanner sech hei all Fro zur lokaler Produktioun beäntwere loosse, ma och Amiperas-Gruppen a Sportsveräiner komme Méindes an Donneschdes Nomëttes bei Kirsch's kucken.

Apprendre à connaître les légumes

Salades, céleri, poireaux ou choux – à Luxembourg, au « Neien Duderhaff », nous retrouvons toutes les variétés de légumes produites au Grand-Duché, ainsi que 55 herbes différentes. Les enfants du cycle 4.1 et plus y trouvent les réponses à leurs questions. Les lundis et jeudis après-midi, les groupes de l'Amiperas ou d'associations sportives sont aussi les bienvenus.

Famille Kirsch (Luxembourg)
WWW.LETZEBUERGEGEMEIS.LU



Botter man

Als Mëllechbetrib ass den Haff vun der Famill Schroeder zu Rëmmereg virun allem fir Schouklasse déi ideal Plaz, fir alles iwwer d'Bauzen ze léieren. „Bei eis dierfen d'Kanner Mëllech selwer zu Botter veraarbechten an je no Saison, Glace oder Joghurt schmaachen“, erkläert d'Rita Schroeder. Ma och d'Kéi an d'Källefcher hunn eppes vun de Visitten, well dës ginn entweder direkt aus der Hand oder mat Hëllef vu Pedalstraktere gefiddert. Den Haff An Neipéitsch mécht awer och fir Kannergebuerstdeeg seng Dieren op.

Faire du beurre

En tant que producteur de lait, la ferme de la famille Schroeder à Reimberg constitue, surtout pour les classes d'élèves, l'endroit idéal pour tout apprendre sur les vaches. « Chez nous, les élèves peuvent transformer eux-mêmes le lait en beurre et goûter de la glace ou du yaourt », explique Rita Schroeder. Mais les vaches et les veaux profitent aussi des visites, car ils sont nourris à la main ou via des tracteurs à pédales. La ferme An Neipéitsch ouvre également ses portes pour des anniversaires d'enfants.

Haff An Neipéitsch (Reimberg)
691 263 749, ODER OP FACEBOOK
@FERMEPEDAGOGIQUEANNEIPEITSCH



VUN EISE BAUEREN,

FRËSCH FIR IECH

#regionalsaisonal

Sou schmaacht
Lëtzebuerg
Savourez le Luxembourg



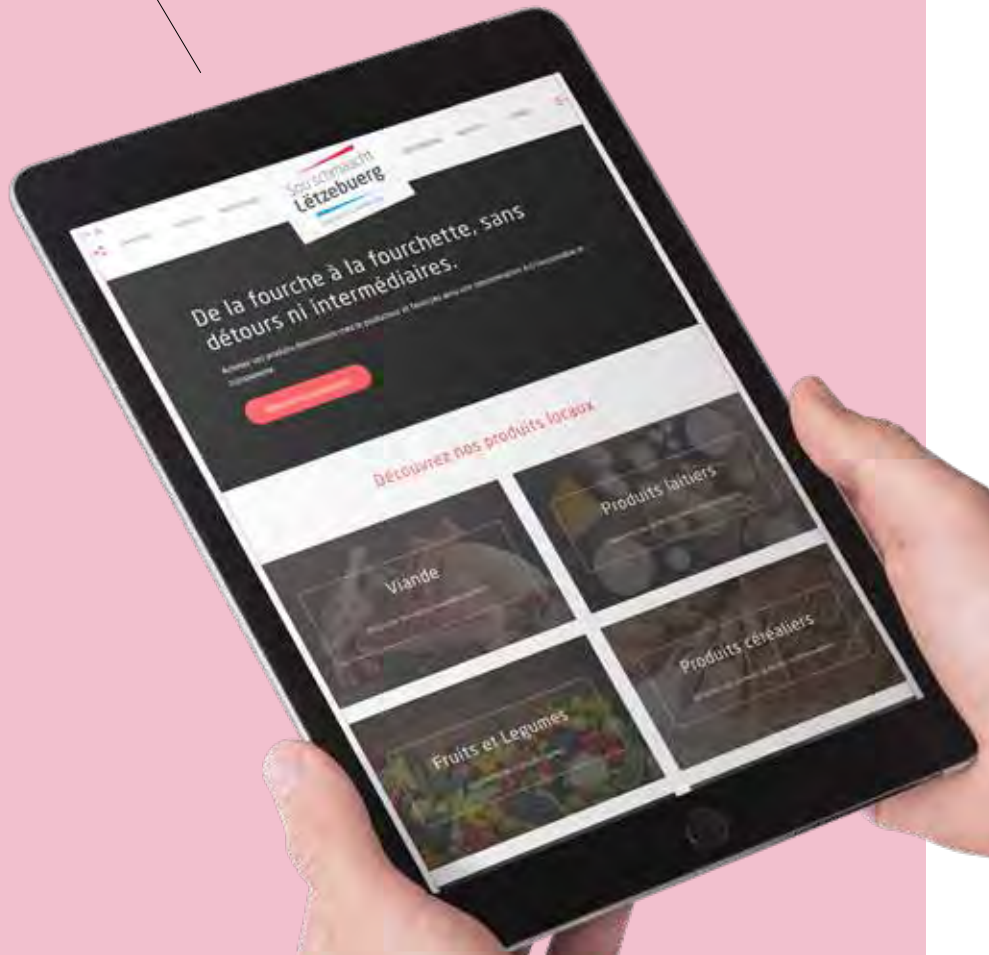
LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

Promouvoir les denrées alimentaires locales

Lancée en 2009, la campagne «Sou schmaacht Lëtzebuerg» a été initiée par la Chambre d'Agriculture avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural. Son 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 mit Unterstützung vom Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung ins Leben gerufen. Auf der 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



Vun Ueleg an Esseg (k)eng Anung?

(Auc)une idée d'huile et de vinaigre?

An enger Kichen dierfen Ueleg an Esseg op kee Fall feelen. Hei gëllt et awer opzepassen, well net all Zort passt bei all Plat.

L'huile et le vinaigre sont indispensables en cuisine. Mais attention, toutes les variétés ne conviennent pas à tous les plats.

OLIVENUELEG

HUILE D'OLIVE

De Klassiker aus der mediterraner Kichen ass räich un Omega-9-Fettsaieren an huet duerch säin Undeel un Antioxidanten eng entzündungshemmend Wierkung. Am Buttek fënnt een besonnesch dräi verschiddenen Zorten Olivenueleg, déi vierge oder extra vierge mat hirem typesche Goût fir déi kal Kichen, déi méi hëtztstabil raffinéiert Zorten fir d'Zoubereedung vu waarme Moolzechten.

⊕ universell asetzbar
⊖ wéineg Omega-3

Le classique de la cuisine méditerranéenne est riche en acides gras oméga-9 et a un effet anti-inflammatoire grâce aux antioxydants qu'il contient. En magasin, on trouve principalement trois types d'huile d'olive, l'huile vierge ou extra vierge avec son goût typique pour la cuisine froide et les variétés raffinées plus résistantes à la chaleur pour préparer des plats chauds.

⊕ usage universel
⊖ peu d'oméga-3

RAPSUELEG

HUILE DE COLZA

Normale Rapsueleg gëllt wéinst sengem héijen Undeel un einfach ongesättegten Fettsaieren a senger gudder Balance tëscht Omega-3 an Omega-6 als besonnesch gesond. Mat engem Dampfpunkt vun 130°C bis 190°C kann kaalgepressten Rapsueleg fir Platen an der Pan oder dem Dëppen benotzt ginn, während Zorte mat der Kennzeechnung HO oder HOLL och an d'Friteuse dierfen.

⊕ lokal an räich u Vitamin E an Omega-3

Grâce à sa teneur élevée en acides gras mono-insaturés et son bon équilibre entre oméga-3 et oméga-6, l'huile de colza normale est considérée comme particulièrement saine. Avec un point d'évaporation de 130°C à 190°C, l'huile de colza pressée à froid peut être utilisée pour les plats préparés à la poêle ou dans une casserole, tandis que les variétés marquées HO ou HOLL peuvent aussi être utilisées dans une friteuse.

⊕ locale et riche en vitamine E et oméga-3

SONNEBLUMMUELEG

HUILE DE TOURNESOL

Am Géigesaz zu deenen aneren zwee besteet Sonneblummueleg virun allem aus méifach ongesättegte Fettsaieren an enthält vill Omega-6. Mat den HO-Ueleger léisst sech Margarine oder Mayonnaise selwer maachen, soss passt den Ueleg gutt an Zalotendressings oder bei Geméis, Flesch a Fësch an d'Pan. Duerch säi relativ neutrale Goût kann een raffinierte Sonneblummueleg och gutt fir Bakrezepter huelen.

⊖ **ongëschteg Balance tëscht de Fettsaieren (Omega-6 ze heich/ Omega-3)**

Contrairement aux deux autres, l'huile de tournesol est composée avant tout d'acides gras poly-insaturés et contient beaucoup d'oméga-6. Les huiles HO permettent de faire soi-même de la margarine ou de la mayonnaise, et cette huile convient aussi aux vinaigrettes pour les salades ou pour préparer des légumes, de la viande ou du poisson à la poêle. Grâce à son goût relativement neutre, l'huile de tournesol peut aussi être utilisée en pâtisserie.

⊖ **balance défavorable entre les acides gras (oméga-6 trop élevés/ oméga-3)**

LÄINUELEG

HUILE DE LIN

Egal op mat Gromperen, Kornschongszalot oder Hierken – Länueleg ass déi perfekt Wiel fir alles, wat kal zerwéiert gëtt. Duerch seng Zesummesetzung aus gréisstendeels méifach ongesättegte Fettsaieren an héijem Undeel un Omega-3 ass des Optioun eng vun de gesondsten um Maart. Dat flësseg Fett mat der nosseger Nout huet en entzündungshemmenden Effekt an ass gutt als virbeugend Mëttel géint Härerzkrankungen.

⊕ **lokal an weinst dem heigen Omega-3 ganz gutt vir Gehiir an den Härkeerslafsystem**
 ⊖ **dierf net staark erhëtzt ginn (am Frigo versueren)**

Que ce soit pour les pommes de terre, la salade de concombre ou les harengs, l'huile de lin est le choix parfait pour tout ce qui est servi froid. Puisqu'elle est composée en majeure partie d'acides gras poly-insaturés et qu'elle a une teneur élevée en oméga-3, cette option est l'une des plus saines sur le marché. Cette huile à la note de noix a un effet anti-inflammatoire et est un bon moyen pour prévenir les maladies cardiaques.

⊕ **locale et très bonne pour le cerveau et le système cardiovasculaire grâce à la teneur élevée en oméga-3**
 ⊖ **ne doit pas être chauffée (la garder au frigo)**

ACETO BALSAMICO

VINAIGRE BALSAMIQUE

De Balsamicoesseg aus wäissen Drauwen ass relativ déckflësseg an huet e séissleche Goût, deen en esou speziell mécht. Virun allem d'Variant „tradizionale di Modena/di Reggio Emilia“ gëllt an Italien als richtig Delikatess a gëtt nieft senger Verwendung als Marinad och fir d'Vefeinere vun Desserte agesat. Ma och als Vinaigrette fir verschidden Zaloten ass Aceto Balsamico ëmmer eng gutt Wiel. Mais opgepasst op den Zockergehalt.

🕒 fir dat gewëssent Extrakt um Plat

Le vinaigre balsamique produit à partir de raisins blancs est relativement épais et a un goût légèrement sucré, qui le rend si particulier. Surtout la variété « traditionnelle di Modena / di Reggio Emilia », qui est considérée comme un véritable délice en Italie et est utilisée dans les marinades, mais aussi pour affiner les desserts. Le vinaigre balsamique est également un bon choix comme vinaigrette pour différentes salades. Mais attention à sa teneur en sucre.

🕒 pour donner une touche spéciale à un plat

RÄISESSEG

VINAIGRE DE RIZ

Bekannt aus der asiatescher Kichen, gëllt de Râisesseg als eng vun de méi doucen Essegzorten. Mat nëmme 3 bis 4 Prozent Essegsaier gëtt e virun allem fir ze wierze vu Râis fir Sushi benotzt. Déi verschidden Zorten ginn awer ville Plate e spezielle Goût: schwaarze Râisesseg fir Wok-Geméis, chineseschen fir Dips fir „raviolis à la vapeur“ oder rouden fir e méi gehäerzte Menü.

🕒 laang Zéihzäiten duerch niddrege pH-Wäert

Connu grâce à la cuisine asiatique, le vinaigre de riz est considéré comme l'une des variétés de vinaigre les plus douces. Avec seulement 3 à 4 % d'acide acétique, il est surtout utilisé pour assaisonner le riz à sushis. Les différentes variétés donnent un goût particulier à beaucoup de plats: le vinaigre de riz noir pour les légumes au wok, le vinaigre de riz chinois pour la sauce pour les raviolis vapeur, et le vinaigre de riz rouge pour un menu plus relevé.

🕒 temps d'infusion long à cause du pH bas



emma's

VOTRE SUPERMACHÉ à Steinfort

Proche de la frontière belge, votre nouveau supermarché emma's vous invite à découvrir les meilleurs produits de la région. Avec un large panel issu du circuit court, emma's vous garantit fraîcheur et qualité. La viande est proposée par le boucher Kirsch et l'espace boulangerie est géré par notre partenaire Fischer. Pour se détendre autour d'un verre, d'une collation ou d'un plat prêt-à-manger, l'espace café vous accueille à l'intérieur du magasin. Retrouvez le magasin emma's à Steinfort sur l'axe principal Arlon-Luxembourg.

emma's



EMMA'S STEINFORT
2, RUE ERMESINDE - L-8416 STEINFORT
WWW.EMMAS.LU
Mail : steinfort@emmas.lu
Tél : +352 20 33 25 51

HORAIRES

Ouvert 7j/7 du lundi au jeudi et le samedi de 8h à 20h,
le vendredi de 8h à 21h et le dimanche de 8h30 à 13h.



72 places de parking disponibles.
2 heures offertes pour les clients emma's.

Déi richteg Kombinatiounen

Les bonnes associations

De Klassiker ass eng gutt Tomate-Mozzarella, genannt „Caprese“, mat héichwäertegen Olivenueleg an e puer Drëpsen Aceto Balsamico. Eng erfrëschend Gromperen- oder Kornschongzalot léisst sech donieft mat Wäisswäinesseg a Sonneblummeneueleg, oder engem Jughurt-Dressing aus Äppellesseg an Rapsueleg zoubereeden. Wien et léiwer méi exotesch huet, dee kann eng Thai-Zalot mat enger Vinaigrette aus Räisesseg an Länueleg preparéieren.

Le classique est une bonne salade tomates-mozzarella, dite «caprese», avec une huile d'olive de bonne qualité et quelques gouttes de vinaigre balsamique. Une salade de pommes de terre ou de concombre rafraîchissante peut être préparée avec de l'huile de vin blanc et de l'huile de tournesol ou une vinaigrette au yaourt avec du vinaigre de pomme et de l'huile de colza. Ceux qui préfèrent les goûts plus exotiques peuvent essayer une salade thaïlandaise avec une vinaigrette au vinaigre de riz et à l'huile de lin.

ÄPPELSEGG

VINAIGRE DE POMME

Den Uebstesseg gehéiert zu deene meesch gebrauchten an der europäescher Kichen. Déi enthalen Essegsaier wierkt sech positiv op d'Verdauung aus, ka Soud bekämpfen an soll en Afloss op de Bluttzockerspiegel hunn. Virun allem déi drëf Variant vum Äppellesseg enthält nach eng Rëtsch vum Apel senge Vitaminnen an ass räich u Beta-Carotin. Mat sengem fruchtege Goût perfekt fir erfrëschend Zalotendressinger.

👉 lokal an villsäiteg asetzbar

Le vinaigre de fruit fait partie des plus utilisés dans la cuisine européenne. L'acide acétique qu'il contient est réputé pour avoir un effet positif sur la digestion, apaiser les brûlures d'estomac et avoir une influence sur le taux de sucre dans le sang. La variante non filtrée du vinaigre de pomme contient encore une grande partie des vitamines de la pomme et est riche en bêta-carotène. Grâce à son goût fruité, il est parfait pour les vinaigrettes rafraîchissantes.

👉 local et multi-usage

WÄINESSEG

VINAIGRE DE VIN

Am Géigendeel zum Räisesseg huet Wäinesseg e Saiergehalt vu mindestens 6 Prozent an ass doduerch en Tick méi aggressiv am Goût. Hiergestallt op der Basis vu wäissem oder roude Wäin sinn déi hell Zorte besonnesch fir kal Zaloten an Entréeën, déi donkel fir Wäld an Zoosse fir bei e Brod beléift. Fir déi méi kéng Käch ass Wäinesseg och eng flott Optioun fir bei Austeren oder an d'sauce hollandaise.

👉 ka nach Reschtalkohol enthalen

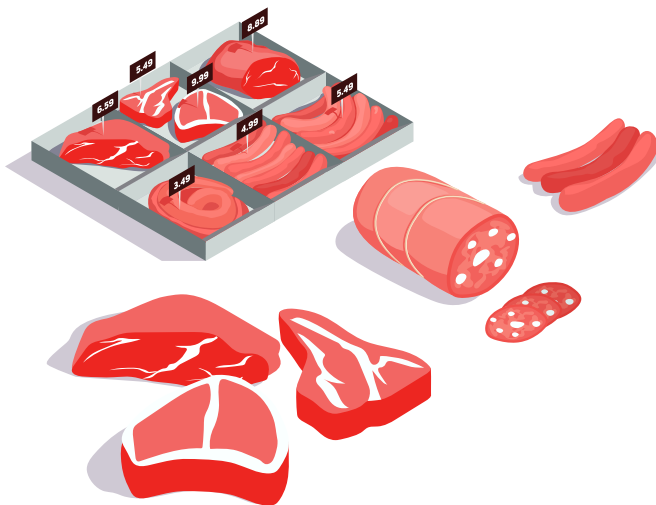
Contrairement au vinaigre de riz, le vinaigre de vin contient au moins 6% d'acide acétique et a donc un goût un peu plus prononcé. Fabriquées sur base de vin blanc ou rouge, les variétés claires conviennent particulièrement bien pour les salades froides et les entrées et les variétés sombres pour le gibier et les sauces accompagnant un rôti. Pour les chefs plus hardis, le vinaigre de vin est aussi une option intéressante pour les huîtres ou la sauce hollandaise.

👉 peut encore contenir des restes d'alcool



100% TRADITION

100% QUALITÉIT

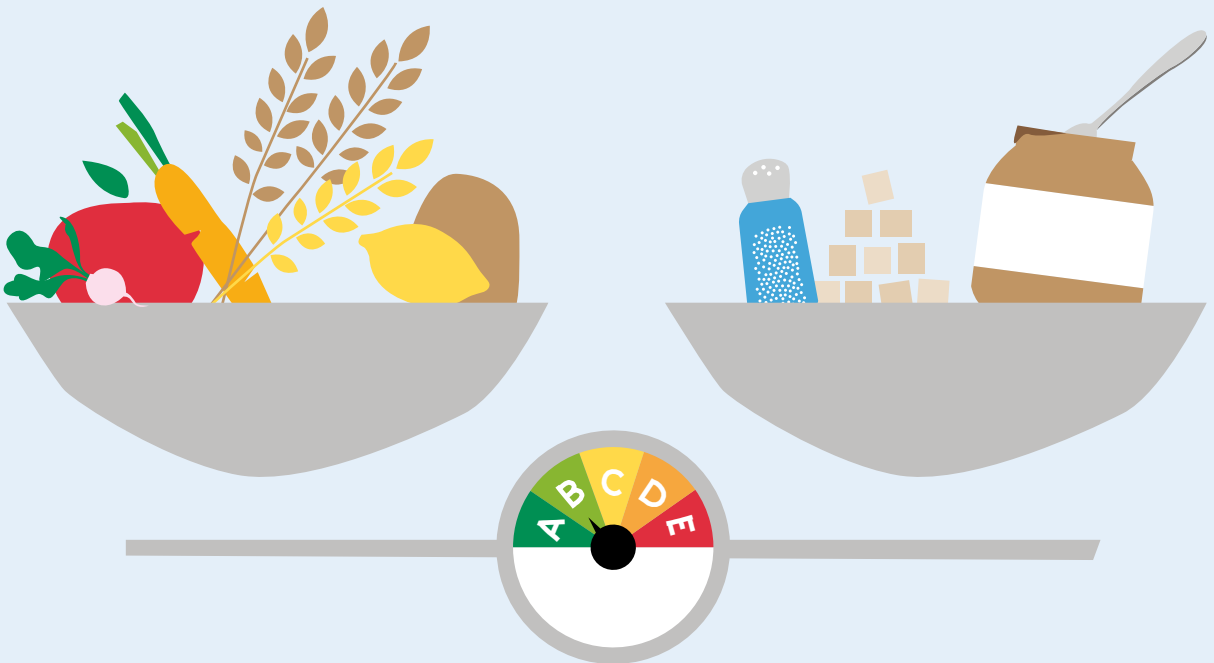


100% LOKAL

VUM STALL BIS OP DEN TELLER,
EINFACH SAUGUTT

Nutri-Score : pour une meilleure transparence des produits

Nutri-Score: eine Lebensmittelampel
für mehr Produkttransparenz



Tout comme en France et en Belgique, le logo Nutri-Score a fait son apparition sur les emballages des denrées alimentaires commercialisées au Luxembourg.

So wie in Frankreich und Belgien findet man das Logo Nutri-Score mittlerweile ebenfalls auf in Luxemburg verkauften Lebensmitteln.



De quoi s'agit-il ?

Il s'agit d'un logo à cinq couleurs, affiché sur le devant des emballages des denrées alimentaires pour représenter de manière facile la qualité nutritionnelle d'un produit.

Pour l'évaluation de la qualité nutritionnelle, on considère, d'un côté, les éléments nutritionnels dont il est recommandé de limiter la consommation (acides gras saturés, sucre et sel) ainsi qu'une valeur énergétique élevée et, d'un autre côté, les éléments et ingrédients bénéfiques pour la santé (fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque, huiles d'olive / de colza / de noix, fibres et protéines). En résulte une catégorisation en cinq niveaux allant du score le plus bénéfique (un A en vert qui représente donc une qualité nutritionnelle élevée) au score le moins bénéfique (un E en orange foncé qui représente une qualité nutritionnelle moindre). Le calcul relatif au score s'applique sur 100 g ou 100 ml de produit.

Worum handelt es sich?

Es handelt sich um ein Logo mit fünfstufiger Farbskala auf der Vorderseite von Lebensmittelverpackungen, das auf leicht verständliche Weise die Nährwertqualität eines bestimmten Produkts angibt.

Zur Bestimmung dieser Nährwertqualität berücksichtigt man einerseits Nahrungsbestandteile, deren Verzehr es einzuschränken gilt (gesättigte Fettsäuren, Zucker und Salz), sowie einen hohen Energiegehalt und andererseits

Elemente und Inhaltsstoffe, die sich positiv auf die Gesundheit auswirken (Obst, Gemüse, Hülsenfrüchte, Nüsse, Oliven-/Raps-/Nussöl, Ballaststoffe und Proteine). Daraus ergibt sich eine Einordnung in 5 Stufen – vom günstigsten Score (ein grünes A, das für eine hohe Nährwertqualität steht) bis zum ungünstigsten (ein dunkel- oranges E, das für eine niedrigere Nährwertqualität steht). Die Ermittlung des Werts bezieht sich auf 100g oder 100ml eines Produkts.



Pour quels aliments ?

Le Nutri-Score s'applique prioritairement aux produits transformés préemballés et est destiné à faciliter la transparence des informations présentes sur les produits alimentaires. En effet, l'interprétation des valeurs nutritionnelles obligatoirement mentionnées sur les étiquettes semble souvent complexe pour le consommateur et ne lui permet pas toujours de bien comprendre la qualité nutritionnelle du produit. Le Nutri-Score permet, sur base de son évaluation, de fournir rapidement une indication relative à la qualité nutritionnelle : un A marque les aliments à préférer, tandis que pour les produits marqués d'un E, une consommation modérée est indiquée. Pour faire des choix pour une alimentation plus saine, le Nutri-Score pourra donc constituer un élément utile.

Für welche Lebensmittel?

Nutri-Score findet vorrangig bei verarbeiteten, vorverpackten Lebensmitteln Anwendung und zielt darauf ab, die Transparenz der auf den Lebensmitteln deklarierten Informationen zu erleichtern. Die Interpretation der obligatorischen Nährwertangaben auf den Etiketten erscheint dem Verbraucher tatsächlich oft komplex und erschwert die Einschätzung des

jeweiligen Produkts. Nutri-Score liefert anhand der Einstufung einen raschen Überblick über die Nährwertqualität: Mit einem A gekennzeichnete Lebensmittel sollten bevorzugt, mit einem E versehene Produkte hingegen nur in Maßen konsumiert werden. Nutri-Score ist demnach eine gute Entscheidungshilfe zugunsten einer gesünderen Ernährung.

Liste des ingrédients Zutatenliste



Être attentif aux étiquettes!

Le Nutri-Score n'est pas obligatoire et constitue une information complémentaire apposée de façon volontaire par les producteurs. Le logo n'est donc pas nécessairement affiché sur tous les produits, ce qui ne suppose pas que ces aliments seraient de moindre qualité.

Il est également important de relever que sur base du règlement d'usage du Nutri-Score, un producteur / distributeur souscrivant à l'utilisation du logo s'engage à une utilisation obligatoire de la codification sur toute la gamme de sa marque. Il ne sera donc pas possible d'afficher le logo uniquement sur les produits profitant d'un score bénéfique.

Le Nutri-Score ne prend pas en compte d'autres ingrédients comme l'ajout d'additifs ou d'édulcorants. Comme l'indication relative à ces éléments est obligatoirement prévue dans la liste des ingrédients déjà présente sur les produits préemballés, le consommateur intéressé y trouvera les informations utiles.

Le Nutri-Score ne renseigne pas non plus sur la quantité exacte d'un nutriment dans une denrée alimentaire puisque le logo montre le résultat d'une évaluation générale. Par contre, la déclaration nutritionnelle présente sur les produits préemballés affiche cette indication.

Auf die Kennzeichnung achten

Nutri-Score-Angaben sind keine Pflicht, sondern ergänzende Informationen, die von den Herstellern freiwillig geliefert werden. Das Logo findet sich demnach nicht zwangsläufig auf allen Verpackungen wieder – was jedoch nicht bedeutet, dass die darin enthaltenen Produkte von minderer Qualität sind.

Es sei ferner darauf hingewiesen, dass sich Hersteller/Händler mit dem Beitritt zum System gemäß den geltenden Nutzungsbestimmungen dazu verpflichten, ihre gesamte Produktpalette entsprechend zu kennzeichnen. Es ist demnach nicht möglich, das Logo nur auf Produkten mit günstigem Punktwert auszuweisen.

Nutri-Score berücksichtigt keine anderen Komponenten wie etwa Zusatz- oder Süßstoffe.

Da diese Elemente bei vorverpackten Produkten bereits im Zutatenverzeichnis kennzeichnungspflichtig sind, findet der interessierte Verbraucher alle nützlichen Informationen an dieser Stelle.

Des Weiteren gibt Nutri-Score keinen Aufschluss über die genaue Menge eines Nährstoffs in einem Lebensmittel, da das Logo das Ergebnis einer Gesamtbewertung widerspiegelt. Diese Angaben enthält aber die vorhandene Nährwertdeklaration auf vorverpackten Erzeugnissen.

Déclaration nutritionnelle Nährwertdeklaration



Comment choisir?

Comme le Nutri-Score s'affiche prioritairement sur les produits transformés préemballés, il permet au consommateur une comparaison pour 100 g / 100 ml de produit d'une même catégorie et sait le guider dans son choix pour une alimentation plus saine.

Le Nutri-Score rend, de par sa codification colorée, attentif à la qualité nutritionnelle du produit et peut donc inciter le consommateur à mieux s'alimenter.

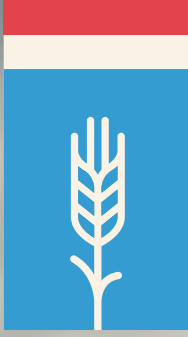
Le Nutri-Score permet également d'inciter les producteurs à reformuler leurs produits afin d'atteindre un meilleur score, par exemple en diminuant la quantité de sucre ajouté.

Wie entscheide ich mich?

Da Nutri-Score vorrangig bei verarbeiteten, vorverpackten Lebensmitteln Anwendung findet, erlaubt das System dem Verbraucher einen Vergleich in Bezug auf 100g bzw. 100ml Produkt derselben Kategorie und kann ihn so in seiner Entscheidung für eine gesündere Ernährung orientieren. Nutri-Score macht Mithilfe der

Farbkodifizierung auf die Nährwertqualität des Produkts aufmerksam und kann somit den Verbraucher anleiten, sich besser zu ernähren.

Nutri-Score kann darüber hinaus die Hersteller dazu anregen, die Zusammensetzung ihrer Produkte anzupassen, um besser abzuschneiden – z.B. durch die Reduzierung des Zuckergehalts.



LE MOULIN

DEPUIS 1704



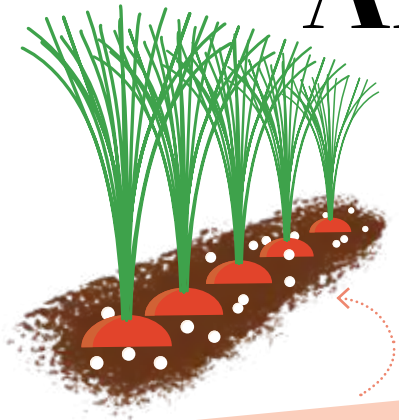
**LA TRADITION
DU SAVOIR-FAIRE**

LEMOULIN1704.LU

Är Froen

Vos questions

op / sur
www.frodebauer.lu



Wieso sieht man manchmal weiße Kügelchen auf den Feldern und Wiesen?

Pourquoi voit-on parfois de petites billes blanches dans les prés et les champs?

DE Die kleinen oft weißen Kügelchen die man manchmal auf den Feldern und Wiesen sieht, sind mineralischer Dünger. Dieser wird eingesetzt, wenn es dem Boden an etwas mangelt, wie zum Beispiel Phosphor, Kalium oder auch Stickstoff. Hier gibt es verschiedene Zusammensetzungen, die der Landwirt individuell aussucht, je nachdem was er für sein Feld oder seine Weide braucht. Wir kennen diese Kügelchen auch aus unseren Gärten: Die Hobbygärtner benutzen gerne Dünger, um zum Beispiel eine schönere Blütenpracht zu erhalten, oder aber im gleichen Sinn als der Landwirt, um eine bessere Ernte zu sichern.

FR Souvent de couleur blanche, les petites billes que l'on voit parfois dans les prés et les champs sont des engrais minéraux. Ils servent à remédier aux carences du sol en phosphore, potassium ou azote, par exemple. Chaque exploitant agricole choisira une composition différente de la solution selon les besoins de ses champs et pâturages. Ces petites billes se trouvent aussi dans nos jardins: le jardinier amateur utilise volontiers des engrais pour obtenir de plus belles floraisons par exemple, ou, à l'instar des agriculteurs, pour garantir une meilleure récolte.

Kommen Kälber immer nur im Frühjahr zur Welt?

Les veaux naissent-ils toujours au printemps?

DE Das ist so nicht ganz richtig, jeder Landwirt plant die Geburten so wie es für ihn am günstigsten ist. Milchviehbetriebe zum Beispiel haben normalerweise ihre Geburten übers ganze Jahr verteilt, da sie ständig Kühe zum melken brauchen. Bei Mutterkuhbetrieben ist das etwas anders. Verschiedene haben die Philosophie ihre Kühe auch übers ganze Jahr Abkalben zu lassen, andere suchen sich einen bestimmten Zeitraum der am besten in ihre Planung passt, dies könnte dann zum Beispiel das Frühjahr sein.

FR Ce n'est pas tout à fait exact: chaque exploitant agricole planifie les reproductions selon ce qui lui convient le mieux. Les éleveurs de vaches laitières, par exemple, répartissent généralement les naissances sur toute l'année, puisqu'ils ont en permanence besoin de bêtes à traire. La situation est différente dans les élevages de vaches allaitantes. Certains éleveurs laissent les bêtes vêler en toutes saisons. D'autres choisissent une période fixe qui convient mieux à leur planning, par exemple le printemps.



GUDD! – #7. 2020

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
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
agency@maisonmoderne.com

DIRECTION ARTISTIQUE

José Carsí

MISE EN PAGE

Monique Bernard, Sophie Melai (coordination),
Oriane Pavlisisak

CHEF D'ÉDITION

Agathe Goisset

ILLUSTRATIONS COUVERTURES

Léa Maupetit

TRADUCTIONS

Josette Dolar, Peter & Clark,
Jessika Maria Rauch, Laura Tomassini

PUBLICITÉ

Maison Moderne
(+352) 20 70 70-300
regie@maisonmoderne.com

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

NEI

hinterfeld

De BIO vun hei.



BOFFERDING

De Béier vun hei.
LA BIÈRE D'ICI.

