

D'Landwirtschaft bei eis
L'agriculture près de chez nous



LEADER
Lëtzebuerg West



Regionalmagasinn - Magazine régional n°22



Lokal Produzenten an der Region

(Detailler S. 11-18)

Producteurs locaux dans la région

(détails p. 11-18)





Inhaltsver- zeechnes

Table des matières



facebook.com/leaderletzebuergwest.lu

| | |
|--|-----------|
| Editorial | 2-3 |
| K wéi Konsument – oder Kommunikatioun C comme consommateur – ou communication | 4-5 |
| Een Dag um Bauerenhaff Une journée à la ferme | 6-9 |
| 100% Bio? D'Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg an hir Marken L'association pour l'agriculture biologique Luxembourg et ses marques | 10, 19-21 |
| Regional Produzenten an Direktvermaarter Producteurs régionaux et vente directe | 11-18 |
| LEADER Projeten Projets LEADER | 22-25 |
| Dëst an dat En bref | 26-27 |
| Quiz Concours | 28 |

Impressum

Editeur:
LEADER Lëtzebuerg West
1, rue de l'Eglise
L-7481 Tuntange
T : +352 26 61 06 80
E : lw@leader.lu
W : www.letzebuergwest.lu

Redaktioun:
Marc Angel-Romera, Sarah Mathieu,
Nathalie Simon, Vincent Glaesener,
Natalia Sánchez

Fotoen:
David Laurent, Patrick Galbats, Daniela
Noesen, Alice Steffen, Henri Krier,
Lisa Jacqué, Sarah Mathieu, Olivier
Button, Jeannot Weber, Vereenegung fir
Biolandwirtschaft Lëtzebuerg

Layout:
Rose de Claire, design.

Drock:
Imprimerie Centrale

Oplo:
14.700 Stéck

Datum:
4. Mee 2020

ISSN:
2658-9850

Glyphosat ofschafen an aner landwirtschaftlech Moosnamen

Plädoyer fir eng verstänneg an ondogmatesch Landwirtschaft

Déi Lëtzebuerger Regierung huet decidéiert, de Gebrauch vu Glyphosat vun 2021 un z'ënnersoen. Dat ass eng Moosnam vu villen, déi vum Landwirtschaftssektor an am Interêt vun de Bauere souwuel wéi vun de Konsumenten ënnerholl ginn, fir de Gebrauch vu Planzeschutzmëttelen ze reduzéieren. Planzeschutzmëttelen solle mat Mooss benotzt ginn, grad ewéi Medikamenter oder aner chemesch Produkter, déi zu eisem Alldag gehéieren. Eleng schonn deen héije Präis vun deene Produkter suergt derfir, dass de Bauer si begrenzt asetzt.

Et ass awer wichteg z'erënnere dat duerch dës Behandlungsmethoden et méiglech war, d'Ernährung vun der Weltbevëlkerung ze sécheren, wat nach viru knapps engem Joerhonnert net selbstverständlech war. Nach ni sinn d'Verbraucherschutzmoosnamen sou wäit gaangen. Tester, déi vun de Gesondheitsautoritéiten duerchgefouert goufen, hunn erginn, dass déi europäeschen Agrarprodukter zu bal 100% de Virschrëften entsprechen.

Wann dat politesch Zil vun enger 100 % biologescher Landwirtschaft bis 2050 soll ëmgesat ginn, bedeit dat, fir equivalent Produktiounskäschte, vill manner Ertrag, also méi héich Verkaufspräisser. Déi muss de Konsument bereet sinn ze droen.

D'Ëmsteige vu konventionellen zu biologesche landwirtschaftlechen Techniken ass souwuel eng finanziell ewéi eng technesch Erausforderung fir d'Bauern, souguer wann se an där Demarche ënnerstëtzt gi. Wäer et deemno net virstellbar, dass zwou Produktiounsarten matenee géife bestoen, déi net nëmmen deene strenge Gesondheitsvirschrëften, mee och den Erwaardungen vun de Konsumenten géife gerecht ginn?

De Bauer produzéiert dat, wat de Maart vun him verlaangt a wat him en dezent Liewen erméiglecht. Eng méi naturno Landwirtschaft ass also net just ee Choix vun de Baueren an der Politik. D'Konsumenten si kruzial Acteuren an der Liewensmittellketten. Andeems si sech fir déi eng oder déi aner lokal Produkter entscheeden, bestëmmen si och déi entsprechend Produktiounsmethoden mat. Déi auslännesch Konkurrenz geet aggressiv vir, dofir müssen d'Ustengungen vun de Lëtzebuerger Baueren ënnerstëtzt ginn. Kleng, onopfälleg Alldagsgeschehen beim Akaf fir grouss Auswierkungen. Et läit iech op der Hand z'agéieren!

Vincent Glaesener
Direkter vun der Landwirtschaftskammer

www.lwk.lu

Sur l'abandon du glyphosate et d'autres mesures de traitement agricoles

Plaidoyer pour une agriculture raisonnée mais non dogmatique

Le Gouvernement luxembourgeois a décidé de bannir l'usage du glyphosate à partir de 2021. Cette mesure unique en Europe à la date indiquée s'inscrit dans une démarche plus globale, soutenue dans son principe par le secteur agricole, visant à réduire l'usage et l'exposition aux produits phytosanitaires.

Les produits phytosanitaires sont certes à utiliser avec modération, tout comme d'autres produits similaires que sont, à titre d'exemple, les médicaments et autres composés chimiques entrant dans la vie de tous les jours. Le coût majeur que représentent ces produits pour l'agriculteur l'incite d'office à un usage strictement réduit.

Il importe néanmoins de rappeler que ces traitements ont permis au monde de garantir une sécurité alimentaire à sa population, situation loin d'être la norme il y a moins d'un siècle. Jamais les mesures de protection des consommateurs n'ont été poussées aussi loin. Les résultats des tests des autorités sanitaires démontrent que les produits agricoles européens se conforment ainsi à près de 100% aux normes en vigueur.

La volonté politique d'une agriculture à 100% biologique d'ici 2050 implique cependant, à coûts de production équivalents, des rendements bien moindres, donc des coûts de reviens supérieurs, ce que le consommateur doit être prêt à supporter.

Le passage d'une agriculture dite conventionnelle à des pratiques dites «biologiques» constitue un défi majeur pour les agriculteurs, même si certaines mesures sont là pour les accompagner dans cette évolution. Ne peut-on dès lors concevoir la coexistence de types de productions parallèles continuant à répondre individuellement non seulement aux critères stricts de sécurité sanitaire et aux attentes spécifiques des consommateurs?

L'agriculteur produira ce qui lui est demandé par le marché et lui permet de vivre décemment. L'effort vers une agriculture plus naturelle ne repose donc pas que sur le choix des agriculteurs ou des politiques. Chaque consommateur est également «Consom'acteur». C'est lui qui, par ses choix quotidiens de produits locaux, oriente les modes de production y associés. Face à une concurrence étrangère agressive, les efforts assumés par les agriculteurs luxembourgeois doivent être encouragés. De petits gestes d'achat presque insignifiants et quotidiens de tout un chacun pour de grands effets cumulés!

Vincent Glaesener

Directeur de la Chambre d'Agriculture

www.lwk.lu





K wéi... **Konsument – oder** **Kommunikatioun**

Agribashing – wat ee gelungent Wuert! Ech muss zouginn, ech hat et nach ni héieren, bis ech mech un déi heiten Aarbecht gesat hunn. Wann ech zrëckdenken, ass et, mengen ech, an all deene Gespréicher, déi ech hat, an a villen Texter, déi ech gelies hunn, op d'mannst eemol virkomm.

Offiziell versteet een ënner *Agribashing* eng Kritik un der Produktiounsmethode vun der konventioneller Landwirtschaft, den Ausdrock gëllt awer allgemeng fir een Erofmaache vum Landwirtschaftssektor u sech.

An dat obwuel déi Lëtzebuerger Landwirtschaft, no enger Ëmfro am Juni 2018, bei der Leit ganz gutt ugesinn ass. Eng grouss Majoritéit – méi wéi 90% – huet Vertrauen an déi lokal landwirtschaftlech Produkter¹, souwuel wat den Ubau wéi d'Déierenhaltung ugeet. Der ëffentlecher Meenung no spillt de Bauer eng wichteg Roll beim Erhalen vun der Landschaft an der Ëmwelt. Hie garantéiert eng Onofhängegkeet am Beräich vun de Liewensmëttel a steet fir traditionell Wäerter.

Wann d'Konsumenten an därselwechter Ëmfro ee gewëssent Mësstraue vis-à-vis vum Gebrauch vu Planzeschutzmëttelen ausgedréckt hunn, misst dat sech duerch d'Ofschafe vum Glyphosat verbessert hunn.

Och wann een dat net ëmmer géif mengen, wëllen déi meescht Konsumente wëssen, wou hir Liewensmëttel hierkommen a soe sech och bereet, fir lokal Produkter méi déif an d'Täsch ze gräifen.

C comme... **consommateur – ou** **communication**

Agribashing – drôle de terme! J'avoue que je ne l'avais jamais entendu jusqu'au moment de préparer la rédaction de ces pages. Je crois me rappeler qu'il apparaissait dans tous les entretiens que j'ai eus et dans une bonne partie des textes que j'ai lus.

Officiellement, l'*agribashing* désigne la critique du mode de production agricole conventionnel, et renvoie à un présupposé dénigrement systématique du secteur agricole.

Pourtant, d'après un sondage en juin 2018, l'agriculture luxembourgeoise bénéficierait d'une bonne image auprès de la population. Une très large majorité – plus de 90% – a confiance dans les produits agricoles du terroir¹, aussi bien en ce qui concerne les méthodes de culture que celles d'élevage. L'opinion publique estime en plus que l'agriculture joue un rôle important dans l'entretien du paysage et de l'environnement naturel. Il garantit à la population une indépendance alimentaire et une transmission des valeurs traditionnelles.

Grâce à la suppression envisagée du glyphosate, la méfiance des consommateurs quant à l'utilisation excessive de pesticides relevée dans le même sondage devrait également diminuer fortement.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, la plupart des consommateurs s'intéressent à la provenance des produits alimentaires qu'ils achètent et se déclarent prêts à dépenser plus pour des produits locaux.



Matzen am Wanter Äerdbier oder Spargelen z'iessen, déi vum aneren Enn vun der Welt kommen, dat ass wéi et schéngt, net a Moud, an dat ass gutt esou. Wa mer de Kreeslaf vun de Joreszäite respektéieren, kréie mer Uebst a Geméis, dat eréischt gepléckt gëtt, wann et zeideg ass, an nëmmen da schmaacht eng Tomat och wéi eng Tomat. Ausserdeem hu saisonal Produkter ee besseren Nährwäert, well duerch déi laang Transporter, ofgesi vun hirer Ëmweltschiedlechkeet, d'Qualitéit vun de Liewensmëttel méi schlecht gëtt.

Wann Dir saisonaalt Uebst a Geméis kaaft, ënnerstëtzt Dir déi lokal Produktioun, hëlleft Aarbechtsplaze schafen a fërdert déi regional Ekonomie.

Schliisslech kënn dat lech selwer zegutt, well, anescht wéi bei den Importprodukter, déi staark vum Maart ofhängeg sinn, bleiwen d'Präisser vun de lokale Produkter éischter stabil.

Doriwwer eraus léisst sech de Produktiounsweg bei klengen landwirtschaftlechen Strukturen, wéi mir se zu Lëtzebuerg hunn, méi liicht novollzéie wéi bei deenen industrielle Betriber; de Wee vum Produzent bei de Konsument ass ee gutt Stéck méi kuerz.

Den Aussoe vun enger grousser Majoritéit vun de Konsumenten no sinn d'Virdeeler vun der regionaler Produktioun bekannt a ginn och berécksiichtegt. De Beweis dofir ass, dass Nofro no lokalem Uebst a Geméis vill méi héich ass ewéi d'Offer. Dat misst am Fong all Bauer encouragéieren, méi wäit an dës Richtung ze goen.

Dann ass jo alles an der Rei! Mee wat ass da mat deem *Agribashing*? Soll dat éieren ee vun deene lästegen Social Media-Phänomener sinn? Ee weideren Ausdrock vun enger schlechter Stëmmung aus dem Eck vun de Virurteeler an de virgefaassten Meenungen? Dat sief dohigestallt, jiddefalls läit d'Léisung vun deem Problem op der Hand: Informatioun, Austausch, Kommunikatioun, dat sinn d'Zauberwierder. An déi sinn iwwregens grad esou dacks an deene Gespréicher an Texter opgedaucht, déi mer beim Redigéieren vun dëser Säite gehollef hunn.

Manger des fraises ou des asperges en hiver, sachant qu'elles proviennent de l'autre bout du monde, ne paraît pas être à la mode, et pour cause. Le respect du cycle saisonnier permet de cueillir les fruits et légumes à maturité, seule garantie pour qu'une tomate ait encore un goût de tomate. Les produits de saison ont par ailleurs une meilleure valeur nutritionnelle, puisque les transports longs, en plus de nuire à l'environnement, dégradent les propriétés des aliments.

En achetant des fruits et légumes de saison, vous soutenez la production locale, la création d'emplois et l'économie régionale! Finalement, c'est dans votre intérêt, puisque, contrairement aux

produits importés qui dépendent des aléas des marchés mondiaux, les prix des produits locaux de saison sont plutôt stables.

De plus, les petites structures agricoles, comme nous les connaissons au Luxembourg, permettent une meilleure traçabilité des produits et permettent une proximité entre le producteur et le consommateur que les structures à dimensions industrielles ne peuvent pas assurer.

À en croire les déclarations d'une grande majorité des consommateurs, les atouts de la production régionale sont bien connus et pris en compte.

Pour preuve, la demande en fruits et légumes locaux dépasse de loin la production nationale. Voilà qui devrait encourager les agriculteurs à s'engager davantage dans cette voie.

Tout va donc pour le mieux dans le meilleur des mondes! Mais alors, l'*agribashing*...? S'agirait-il d'un de ces fâcheux phénomènes divulgués via les médias sociaux? Une manifestation de plus d'un malaise généré là où foisonnent les préjugés et les idées reçues? Quoi qu'il en soit, la solution du problème coule de source. Elle s'appelle information, échange, communication. D'ailleurs, ces termes sont également apparus dans la plupart des entretiens et textes qui m'ont aidé à rédiger ces pages.

“ **[...] déi meescht Konsumente wëssen, wou hir Liewensmëttel hierkommen a soe sech och bereet, fir lokal Produkter méi déif an d'Täsch ze gräifen.**

.....
[...] la plupart des consommateurs s'intéressent à la provenance des produits alimentaires qu'ils achètent et se déclarent prêts à dépenser plus pour des produits locaux ”





Een Dag um Bauerenhaff Une journée à la ferme

Ee Gespréich mat der Madamm Alice Steffen-Majerus

D'Wieder, ëmmer geet rieds vum d'Wieder. Obwuel, dës Kéier hunn ech ee gudden Grond driwwer ze schwätzen. Op dësem spéide Moien Enn Februar fält een naasse Schnéi, deen eng knaschteg gro-wäiss Decken iwwert d'Land ausbreit. Wéi wann et elo nach drop ukéim, dee Wanter, dee kee war, nozehuelen. Dat treëft sech gudd, soen ech mer. Wann et Leit gëtt, déi all Ursaach hunn, sech iwwert d'Wieder z'ënnerhalen, da sinn dat dach wuel d'Bauern. D'Matbesëtzerin vum Haff A Steffen's vu Bëschdref empfängt mech mat engem frëndleche Laachen an hirem Wantergaart mat Vue op d'Stall. De Charly, dee groussen Haffhond, läit an engem Eck ze schnaachen. Mätscheg Flacke rutsche laanscht d'Glaswand erof.

Madamm Steffen, wat fir eng Roll spillt d'Meteo an Ärem deegleche Liewen?

Eng wichteg. Och wa mer bëssen ee gelungene Wanter haten, de Reen huet gudd gedoen. Allerdéngs net an allen Hisiichten. D'Felder si voller Waasser, dat huet de Wanterweess guer net gär. A wann et elo nach Frascht gëtt, da mussen mer nei séinen. Mee dat ass net schlëmm, sou ass dat bei eis Baueren. Domat mussen mer liewen.

Un entretien avec Mme Alice Steffen-Majerus

La météo, toujours la météo. Pourtant, cette fois-ci, j'ai de bonnes raisons d'en parler. En cette matinée de fin février, une neige humide s'abat sur la campagne, la recouvrant d'une couche plus grisâtre que blanche. Comme s'il s'agissait de rattraper, à l'heure qu'il est, cet hiver qui n'en était pas un. Ça tombe bien, me dis-je. S'il existe des personnes pour qui le temps devrait être un sujet à conversation, ce sont bien les agriculteurs, non? La copropriétaire de la ferme A Steffen's de Buschdorf m'accueille, tout sourire, dans son jardin d'hiver avec vue panoramique sur les étables. Charly, le gros chien de la maison, ronfle allongé dans un coin. Des flocons fondants s'écrasent sur la baie vitrée.

Madame Steffen, quel rôle joue la météo dans votre vie quotidienne?

Un rôle très important. En pensant à ce drôle d'hiver que nous avons eu, la pluie a fait du bien. Pas à tous les égards cependant. Les champs sont remplis d'eau, le blé d'hiver n'aime pas ça. Et s'il va geler maintenant, nous allons devoir semer à nouveau. Mais ce n'est pas grave, ce sont les aléas de la vie agricole. Il faut faire avec.

Sidd Dir an eng Bauerefamill era gebuer?

Nee, mäi Papp war Bäcker-Pâtissier, an ech hunn op der Bank geschafft. Wéi ech d'Kanner kritt hunn, hunn ech beschloss, doheem ze bleiwen a mat mengem Mann um Haff ze schaffen. Dat ass elo drësseg Joer hier, an ech hunn et nach ni bereit.

Kënnt Dir an e puer Sätz beschreiwen, wéi een Dag um Bauerenhaff ofleeft?

Dat hänkt natierlech ëmmer vun der Saison of, mee op alle Fall fänkt e mat engem uerdentleche Kaffi an enger Schmier un. Duerno geet mäi Mann kucken, ob am Stall alles an der Rei ass. Et kënnt alt mol vir, dass eng Kou ze wäit vum Sträichroboter ewech ass, an da muss hie se zrëckbréngen, fir dass se ka gestrach ginn. Hie botzt a fiddert d'Béischten. Ech këmmere mech an där Zäit ëm déi jonk Kaalwer. Ech botzen hir Ställercher, verdeele Stréi, fuere mam «Mëllechtaxi»...

Gelift?...

De Mëllechtaxi ass eng interessant Saach. Et ass ee grousst Dëppen op Rieder, an deem d'Mëllech bei enger Temperatur vun 42°C gehale gëtt, sou wéi se aus dem Auder kënnt. Um Dëppen ass eng Doséierpompel, soudass d'Kallef genee souvill kritt, wéi et braucht.

Wann ech domadder fäerdeg sinn, setzen ech mech an de Büro fir d'Zeitung ze liesen, meng Mailen duerchzekucken an d'Messages um Repondeur ofzelauschten. Meeschtens geet et do ëm Gromperebestellungen. Mir verkafen déi a Pabeiertute vun 2,5 kg, an ech muss soen, d'Nofro wisst a wisst. Fréier waren dat just e puer eeler Leit aus dem Duerf, mee haut wëllen ëmmer méi Jonker direkt um Haff kafen. Regional Produktioun ass ganz a Moud.

Duerno maachen ech d'Mëttegiessen. Ech kache ganz gär. Nom lessen hale mer allen zwee eng Mëttesrascht.

Am Nomëtteg këmmere ech mech ëm Comptabilitéit. Mäi Mann mécht dat net gär, an ech gi gutt domadder eens, schliisslech hunn ech mol op der Bank geschafft. Ech preparéieren och d'Bestellungen am Gromperekeller, an da gëtt et Zäit fir Kaffi ze drénken. Mir schaffe bis 7 Auer ongeféier, an dann ass Feierowend.

Wouran ass esou een Dag anescht wéi an deene Generatiounen virdrun?

Ech muss feststellen, dass een haut als Fra méi Aarbecht huet. Meng Schwéiermamm huet a mengem Alter hirem Mann just gehollef. Si huet sech ëm de Gaart gekëmmert an d'Kéi gestrach – dat war eng typesch Fraenarbecht. Hir eege Schwéiermamm (déi zwou Generatiounen hunn ënnert engem Daach gewunnt) huet de Stot gemaach. Fréier war d'Aarbecht um Haff och virun allem Handarbecht. Hautdesdaags spillt de Büro ëmmer méi eng wichteg Roll.

Est-ce que vous êtes née dans une famille d'agriculteurs?

Non, mon père était boulanger-pâtissier, moi j'étais employée de banque. Quand j'ai eu les enfants, j'ai décidé de rester à la maison et de travailler à la ferme avec mon mari. C'était il y a une trentaine d'années, et je ne l'ai jamais regretté.

Pouvez-vous décrire en quelques mots le déroulement d'une journée à la ferme?

Ça dépend évidemment des saisons, mais ça commence toujours par un petit déjeuner comme il se doit. Ensuite, mon mari va voir si tout est en ordre dans l'étable. Il arrive qu'une vache se soit trop éloignée du robot de traite et qu'il faille la ramener pour la traire. Il nettoie et donne à manger au bétail. Quant à moi, je m'occupe des jeunes veaux. Je nettoie leurs abris, répands de la paille, dirige le «taxi-à-lait»...

Pardon?...

Le taxi-à-lait est une invention assez intéressante. Il s'agit d'une grande marmite montée sur roues qui maintient le lait à une température de 42°C, comme il sort de la mamelle. Grâce à une pompe à dosage, les veaux peuvent y boire la quantité exacte qu'il leur faut.

Ce travail accompli, je m'installe dans le bureau pour lire le journal, voir mes mails et écouter les messages sur le répondeur.

Généralement des commandes de pommes de terre. Nous les fournissons dans des sacs en papier de 2,5 kg, et je dois dire que la demande ne cesse d'augmenter. Autrefois, c'était très marginal, quelques vieilles personnes du village, mais aujourd'hui, ce sont surtout les jeunes qui préfèrent acheter directement à la ferme. La production régionale est très tendance.

Ensuite, je prépare le déjeuner. J'adore cuisiner. On mange tous les deux, puis on s'accorde une petite sieste.

L'après-midi est consacrée à la comptabilité. Mon mari a horreur de ça, alors que moi, comme ancienne employée de banque, je m'y connais plutôt bien. Je prépare les commandes dans la cave à pommes de terre, et ensuite, c'est l'heure du goûter. Après, on retourne tous les deux à l'étable. On travaille jusqu'à 19 heures environ, puis on vaque à nos loisirs.

En quoi une telle journée se différencie-t-elle par rapport à la vie quotidienne des générations précédentes?

Il faut dire qu'en tant que femme, on a plus de travail aujourd'hui. Ma belle-mère, quand elle avait mon âge, se contentait d'aider son mari. Elle avait son jardin, trayait les vaches – tâche traditionnellement féminine. Sa belle-mère à elle (les deux générations habitaient sous le même toit) s'occupait de la maison et du ménage. Autrefois, le travail à la ferme était essentiellement manuel. De nos jours, le bureau occupe une place de plus en plus importante.



Mir hu vill Pabeierkrom ze erleedegen, allerlee Formulairen auszufüllen. Wuel gemierkt, ech bekloe mech net, well ech si ganz averstanen, dass eng gewëss Kontroll néideg ass.

Mäi Schwéierpapp, wann deen de Piff ausgedroen huet, da kouw et net op ee Grapp voll un. Haut loosse mer Buedemanalyse maachen a passe gutt op, déi virgeschriwwen Doséierungen anzehalen. Ofgesi vun den Ëmweltprobleemer ass dat och an eisem Interessi, well et ass eng Käschtefro. Dünger sinn deier Produkter!

Wat fir eng Plaz hëlt de Bauer a seng Aarbecht an der Regioun an?

Ouni de Bauer geet näischt! Mir si Liewensmëttelproduzenten. Och Vegetarier brauchen eis, souguer wa mir op Rannerzuucht spezialiséiert sinn. Mëllech ass onersetzlech, och wann dat ëmmer rëm probéiert gëtt. A wie wëllt schonn op eis Grompere verzichten!

Mir exportéieren eis Mëllech an Däitschland, dofir musse mir eis un d'Moosname vum «Tierwohl» halen. Dat si Reegelen, déi déi hygienesch Konditiounen oder d'Plaz déi all Déier um Haff braucht, bestëmmen.

Och Energiespueren an erneierbar Energie sinn Theemen, mat deene mir eis befaassen.

An da muss ee wëssen, dass mir an enger Kreeslafwirtschaft funktionéieren. Eis Kéi ginn all um Haff gebuer. Mir produzéiere selwer d'Stréi, d'Hee, de Mais an de Silo déi mir brauchen.

A schliisslech bedeelege mir eis och un der regionaler Produktioun mam Label «Produit du Terroir – Lëtzebuerger Weess».

Wéi gëtt déi Roll vun der Gesellschaft gesinn?

Dat huet sech an de leschte Jore vill g'ännert. Mir hu jo ee pedagogeschen Haff, dofir komme vill Grondschouklasse eis besichen. D'Kanner si ganz interesséiert, mee meeschtens kenne si just dat, wat ech gär «Kuschelbauerenhaff» nennen – wéi aus de Billerbicher.

Wann se da bei eis kommen, fällt hinne bäi, dass se scho mol vu Massendéierenhaltung héieren hunn. An da menge se, dat hei wier sou eppes, mee dat ass falsch.

Mir hunn zwar ronn 200 Béischten, mee am Verglach zum Ausland kann een hei net vun Massenhaltung schwätzen. Dir kënnt sécher sinn, ech ka se all vuneneen ënnerscheeden, un hirem Ausgesinn, hirem Pelz – an un hirem Charakter. Do sinn déi Schei, déi méi Frech, déi Näischtnotzeg... Mee, mäi Gott, et sinn nach ëmmer Déieren! Sou funktionéiert nun eemol ee moderne landwirtschaftleche Betrib.

Wat och dacks vergiess gëtt, dat ass, dass mir eis Roll am Naturschutz ze spillen hunn. Biotopen an Hecken erhalen an esou Saache sinn nëmmen op eise Lännereie méiglech. De klengen Neimäerder, ee Vugel, deen op der roudler Lëscht steet, baut all Joer säin Nascht an eisen Hecken. Am Summer sinn eis Ställ voll mat Schmuebelnäschter, an an der Scheier huet eng Eil sech ageriicht. Mir si frou doriwwer, virun allem wou déi Vigel eis d'Mécke vum Leif halen.

Il y a énormément de bureaucratie qui nous est octroyée, toutes sortes de formulaires à remplir. Remarquez, je ne m'en plains pas, car je suis entièrement d'accord qu'il faut un certain contrôle.

Mon beau-père, quand il répandait le lisier par exemple, c'était selon le principe «mieux vaut deux fois qu'une». Aujourd'hui, on fait faire des analyses du sol et on prend soin de respecter les quantités recommandées. Problèmes d'environnement à part, nous avons intérêt à bien doser nos engrais, car c'est aussi une question de frais. Ces produits sont chers!

Quelle est la place de l'agriculteur et de son travail dans la région?

Sans l'agriculture, rien ne va! Nous sommes les producteurs d'aliments par excellence. Les végétariens aussi ont besoin de nous, même si nous sommes spécialisés dans l'élevage de bovins. Malgré tous les efforts pour le substituer, à mon avis, le lait est un produit irremplaçable. Et nos pommes de terre, qui voudrait s'en passer?

Comme nous exportons notre lait en Allemagne, nous sommes soumis aux mesures du «Tierwohl» (bien de l'animal). C'est une série de règles qui définissent entre autre les conditions d'hygiène ou l'espace à disposition de chaque animal à la ferme.

L'économie d'énergie et le recours aux énergies renouvelables font également partie de nos préoccupations.

Il faut savoir également que nous fonctionnons dans un parfait système d'économie circulaire. Toutes nos vaches naissent à la ferme. Nous produisons nous-mêmes la paille, le foin, le maïs, l'ensilage dont nous avons besoin.

Finalement, nous participons à la production régionale sous le label: «Produit du Terroir – Lëtzebuerger Wees».

Comment ce rôle est-il perçu par la société?

Ça a beaucoup changé ces dernières années. En tant que ferme pédagogique, nous recevons pas mal de classes de l'école fondamentale. Les enfants sont très intéressés, mais le plus souvent, ils connaissent juste ce que j'appelle une «ferme à câlins» – comme dans les livres pour enfants.

Alors, en arrivant chez nous, ils se rappellent avoir entendu parler d'élevage en masse. Et c'est ce qu'ils croient voir ici, mais ce n'est pas le cas.

Nous avons beau posséder plus de 200 bovins, mais par rapport à l'étranger on ne peut pas parler de maintien de masse ici. Je vous assure, je les connais tous un par un, à leur stature, leur pelage – et à leur personnalité. Il y a les timides, les insolents, les espiègles... Mais ils restent des bêtes, voyons! C'est comme ça que fonctionne une entreprise agricole moderne.

Et puis, ce qu'on oublie souvent, c'est que nous avons notre rôle à jouer dans la protection de la nature. La sauvegarde de biotopes, l'entretien de haies, tout cela se passe sur nos terres. La pie-grièche écorcheur, un oiseau qui figure sur la liste rouge, vient régulièrement nicher dans les haies de notre ferme. En été, nos étables sont pleines de nids d'hirondelles, et il y a



Maacht Dir als Fra déi selwecht Aarbechte wéi Äre Mann?

Am Prinzip huet jiddweree seng eegen Aarbechten. Wéi d'Traditioun et wëllt, féiert mäi Mann de Piff aus a plout, an ech si fir déi kleng Kaalwer an d'Ranner zoustänneg. Mee wann ee vun eis net do ass, kann deen aneren sech ëm alles këmmen. Mir sinn allen zwee kapabel, den Haff eleng ze féieren.

Ee landwirtschaftleche Betrib gëtt jo an der Reegel vu Generatioun zu Generatioun weidergefouert. Wéi gesitt Dir d'Zukunft vun Ärem Haff?

Fir de Moment gesinn ech keen, deen en iwwerhëlt. Eis Duechter mécht ee Master a Chimie, Biologie a Medikamenter. Eise Jong ass fäerdeg mat sengem Chimie-Studium an huet elo eng Aarbecht an deem Domaine. Mee et weess een ni. Op jidder Fall hu mäi Mann an ech ëmmer derfir gesuergt, dass de Betrib technesch um leschte Stand ass. Wann et sech géif fannen, bräicht en net schrecklech vill z'investéieren. Also, 't ass alles méiglech.

• **Den Haff A Steffen's besteet zënter 100 Joer.**
• **D'Spezialitéiten am Direktverkauf si Gromperen a Kalbassen.**

• **Mat de fräilafenden Hénger ass et awer eriwwer, do war de Fuuss am Spill...**

même une chouette qui s'est installée dans la grange. Nous en sommes contents, d'autant plus que, grâce à ces oiseaux, nous avons très peu de mouches.

En tant que femme, est-ce que vous faites les mêmes travaux que votre mari?

En principe, nous avons chacun ses tâches bien définies. Suivant la tradition, c'est mon mari qui répand le lisier et qui laboure, par exemple, tandis que moi, je m'occupe des veaux et des bovins. Mais si l'un de nous est absent, l'autre peut très bien s'occuper de tout. Chacun est capable de diriger la ferme de façon autonome.

Une entreprise agricole se transmet de génération en génération. Comment voyez-vous l'avenir de votre ferme?

Pour le moment, je ne vois personne pour la reprendre. Notre fille fait un master en chimie, biologie et médicament. Notre fils, après ses études de chimie, travaille dans ce domaine. Mais on ne sait jamais. En tout cas, mon mari et moi avons toujours veillé à rester à la pointe du progrès. S'il se trouvait quelqu'un, il n'aurait pas besoin de faire de gros investissements. Bref, tout est possible.

• **La ferme A Steffen's existe depuis tout juste 100 ans. Concernant la vente directe, les pommes de terre et les courges sont sa spécialité.**

• **Par contre, l'élevage de poules en plein air a dû être abandonné, puisque le renard est passé par là...**





Wat géif geschéien, wann all Bauerebetrib géif op Bio ëmstellen?

Ech stelle se dem Daniela Noesen a relativéiere se schonn am Virus mat Ausdréck wéi «Fiktioun» an «Utopie». Et wëllt ee jo net wéi een Topert do stoen.

Mee d'Directrice vun der Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l. fënnt déi Virstellung net esou onrealistes. Hir Äntwert ass iwwerraschend kloer an decidéiert.

Si léisst sech op d'Spill an a schwätzt vun engem positiven Impakt fir Mënsch an Natur. Duerch de Verzicht op chemesch Dünger kënn d'Ëmwelt sech erkréien, d'Waasserqualitéit géif sech verbesseren an déi vill «Kollateralschied» vun der Landwirtschaft, mat deene mir eis lues a lues offonnt hunn, géifen zréckgoen. Mir hätten ee Kreeslaf, an deem mir der Natur déi Ressourcen, déi mer hir huelen, géifen erëmginn.

«Jo mee...» mell de Skeptiker a mir sech zu Wuert.

Meng Gespréichspartnerin léisst sech net aus dem Konzept bréngen. Biolandwirtschaft, erkläert si, bedeit a villen Hisiichte manner:

- manner Ertrag, an doduerch méi héich Käschten. Wann d'Präisser klammen, passen d'Leit awer och besser op, wat a wéi vill se kafen a geheie manner ewech.
- manner Béischten op méi grouse Weedflächen, also manner Fleeschkonsum. Fir eis Gesondheet sécher keen Nodeel.
- manner weiderveraarbecht Produkter, well manner Zousazstoffer erlaabt sinn. Eis Ernierung kéinte mir da méi gesond gestalten.

Que se passerait-il si toutes les entreprises agricoles devenaient bio?

Je la pose à Daniela Noesen, en la relativisant d'emblée par des expressions comme «fiction» ou «utopie». Histoire de ne pas passer pour un imbécile.

Mais la directrice de la Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l (association pour l'agriculture biologique), qui trouve l'idée passablement réaliste, me surprend par une réponse claire et décidée.

Elle joue le jeu et parle d'un impact positif sur l'homme et la nature. L'abandon des engrais chimiques permettrait à l'environnement de se rétablir, la qualité de l'eau s'améliorerait et les «effets collatéraux» de l'agriculture, assumés par manque d'alternative, disparaîtraient. Grâce à un système circulaire, nous pourrions restituer à la nature les ressources que nous exploitons.

«Oui mais...» se manifeste mon côté sceptique.

Mon interlocutrice ne se laisse pas déconcerter. L'agriculture biologique, explique-t-elle, entraîne beaucoup de «moins»:

- moins de récolte, et donc des coûts plus élevés. Or, si les prix augmentent, les gens font plus attention à ce qu'ils achètent et gaspillent moins.
- moins de bétail sur des surfaces plus étendues, ce qui fera diminuer la consommation de viande. Sans doute un plus pour la santé.
- moins de produits transformés, car moins d'additifs sont admis. Nous pourrions alors rendre notre alimentation plus saine.

Regionale Produzent / Producteur régional

Bieschbecher Atelier
Atelier protégé



Regionale Produzent / Producteur régional

Frankard Yves
Beienziichter / apiculteur



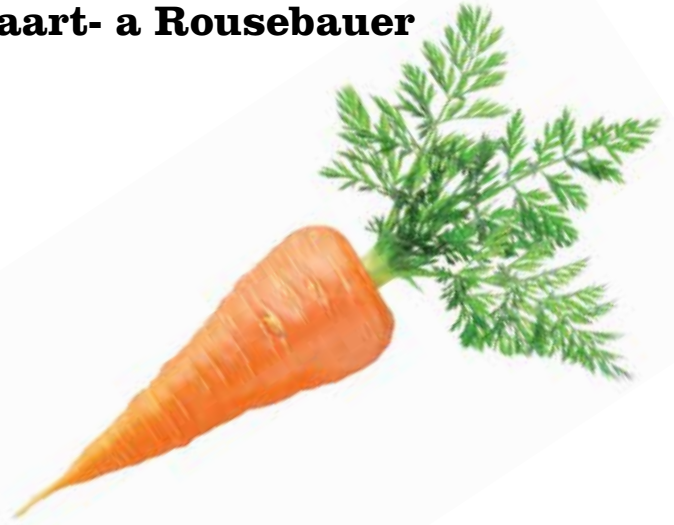
Regionale Produzent / Producteur régional

Garnecher Musek



Regionale Produzent / Producteur régional

Diederich
Gaart- a Rousebauer



Regionale Produzent / Producteur régional

Gansen-Disevisourt
Distillerie



Regionale Produzent / Producteur régional

Gieweler Holzknacker



Regionale Produzent / Producteur régional
Diederich Gaart- a Rousebauer

Ze verkafen: Geméis, Brennholz

A vendre: légumes, bois de chauffage

2, rue Am Fuurt L-7418 Buschdorf

T: 621 165 040



Regionale Produzent / Producteur régional
Gansen-Disevisourt Distillerie

Ze verkafen: Branntewein, Likör, Gin

Buttek: Samschtes vu 9:00-12:00 oder op Rendez-vous. Aner régional Produkter aus dem Land:Dudel-Magie Nuddelen, Gebees Pretemer Haff Lampech, Hunneg Mario Freichel Rolleng/Miersch

A vendre: eaux-de-vie, liqueurs, gin

Shop: samedi de 9.00-12.00 ou sur rendez-vous. Autres produits régionaux du pays: pâtes Dudel-Magie, confiture Pretemer Haff Limpach, miel Mario Freichel Rollingen/Mersch

Maison 1 L-7425 Finsterthal

T: 23 63 01 61 / 621 198 473 / 621 813 473

E: romaing@pt.lu

W: www.facebook.com/DistillerieGansenDiseviscourt



Regionale Produzent / Producteur régional
Gieweler Holzknacker

Ze verkafen: Hackschnitzel, Rindenmulch, zertifiziert Hackschnitzel als Fallschutz fir Kannerspillplazen

A vendre: écorces, copeaux de bois & écorces certifiés en tant que protection pour plaines de jeux

5, bei Berck L-8359 Goebange

T: 39 96 92 / 691 644 149

E: info@holzknacker.lu

W: www.holzknacker.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Bieschbecher Atelier
Atelier protégé

Ze verkafen: Kraideresseg vu Kraider aus dem Gaart, Ueleg, Geméis, Blumenarrangementen, Keramik, Deko

A vendre: essences d'herbes de jardin, huile, légumes, compositions florales, céramiques, décoration

47, rue de Luxembourg L-7540 Rollingen/Mersch

T: 32 90 31-560

E: bieschbecher.atelier@pt.lu

W: www.flb.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Frankard Yves
Beienziichter / apiculteur

Ze verkafen: Hunneg, Hunnegdrépp

A vendre: miel, liqueur de miel

92, rue de Kleinbettingen L-8436 Steinfort

T: 691 340 737

E: frankard.yves@gmail.com



Regionale Produzent / Producteur régional
Garnecher Musek
C/o Chantal Alzin

Ze verkafen: Quiddebranntewäin

A vendre: eau-de-vie de coings

8, A Pieren L-8353 Garnich

T: 691 863 072

E: jeff.pirrotte@garnechermusek.lu

quidden@garnechermusek.lu

W: www.garnechermusek.lu



Regionale Produzent / Producteur régional

Gleis-Ries

Beienziichter / apiculteur



Regionale Produzent / Producteur régional

GourMiel Greiveldinger

Beienziichter / apiculteur



Regionale Produzent / Producteur régional

Jemming-Schmit Betrib



Regionale Produzent / Producteur régional

Käercher Moschter



Regionale Produzent / Producteur régional

Kass Demeter Betrib



Regionale Produzent / Producteur régional

Kieffer-Langstroff

Beienziichter / apiculteur



Regionale Produzent / Producteur régional
GourMiel Greiveldinger
Beienziichter - apiculteur

Ze verkafen: Hunneg, Hunnegwäin, Käerzen, personaliséiert Kaddoen

A vendre: miel, liqueur de miel, bougies, cadeaux personnalisés

2, Schulleschwee L-8358 Goebange

T: 26 55 28 21

E: claude.greiveldinger@education.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Käercher Moschter

Ze verkafen: Verschidden Zorte Moschter Direktverkaaf & beim Krautgaart

A vendre: plusieurs variétés de moutarde
Vente directe & au Krautgaart

3, montée St. Hubert L-8387 Koerich

T: Tel: 0049 151 266 477 63

E: jessica.neumann@gmail.com



Regionale Produzent / Producteur régional
Kieffer-Langstroff
Beienziichter / apiculteur

Ze verkafen: Hunneg, Gebees

A vendre: miel, confitures

8, rue du Village L-7416 Brouch/Mersch

T: 23 63 80 02

E: rkieffer@internet.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Gleis-Ries
Beienziichter / apiculteur

Ze verkafen: Hunneg, Hunnegdrépp, Käerzen

A vendre: miel, liqueur de miel, bougies

6, rue Teschwaasser L-8366 Hagen

T: 621 793 948

E: rogmar@vonet.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Jemming-Schmit Betrib

Ze verkafen: Eeër, Zoppenhénger, Paschtéitefleesch, Rëndfleesch
Eeër Selfservice a Fleesch op Bestellung

A vendre: œufs, poules à bouillir, viande de poule pour farce, viande de bœuf
Oeufs en libre service et viande sur commande

8, rue Principale L-8376 Kahler

T: 38 06 46 / 621 264 503

E: eggsandhopp@gmail.com

W: www.facebook.com/EggsandHopp



Regionale Produzent / Producteur régional
Kass Demeter Betrib

Ze verkafen: Gromperen, Mëllech, Wurscht am Glas, Salami, Kalleffleesch, Kéis, Eeër, Zoppenhénger

A vendre: pommes de terre, lait, saucisse à tartiner, salami, viande de veau, fromage, œufs, poules à bouillir

187A, rue de Luxembourg L-7540 Rollingen

T: 26 32 05 06

E: kass-haff@pt.lu

W: www.kass-haff.lu



Regionale Produzent / Producteur régional

Krautgaart
Geméisverdeelung Käerch



Regionale Produzent / Producteur régional

Kunnert-Ehlinger



Regionalen Produzent / Producteur régional

Ligue HMC
Atelier protégé



Regionale Produzent / Producteur régional

Loschetter
Pépinieriste / paysagiste



Regionale Produzent / Producteur régional

Monen-Frantzen



Regionale Produzent / Producteur régional

Splicks



Regionale Produzent / Producteur régional
Kunnert-Ehlinger

Ze verkafen: Rouselikör, Rousebranntewäin

A vendre: liqueur et eau-de-vie de roses

19, Tëntenerstrooss L-8363 Greisch

T: 23 63 01 04 / 621 468 011

E: claudinekunnert@gmail.com



Regionale Produzent / Producteur régional
Loschetter
Pépinériste / paysagiste

Ze verkafen: Beem, Straich, Uebstbeem, Geméisplanzen

A vendre: arbres, arbustes, arbres fruitiers, plantes potagères

30, rue de Brouch L-7481 Tuntange

T: 31 77 60-1

E: info@loschetter.lu

W: www.loschetter.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Splicks

Ze verkafen: Rëndfleeesch

A vendre: viande de bœuf

51, rue des champs L-7480 Tuntange

T: 691 500 863

E: splicks@pt.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Krautgaart
Geméisverdeelung Käerch

Ze verkafen: Geméiskuerf deen nom Prinzip vun der
solidarescher Landwirtschaft funktionéiert

A vendre: panier de légumes selon le principe de
l'agriculture solidaire

1, Chemin de la Fontaine L-8386 Koerich

E: office@krautgaart.com

W: www.krautgaart.com



Regionale Produzent / Producteur régional
Ligue HMC
Atelier protégé

Ze verkafen: Uebst a Geméis, frësch a verschafft: Äppelchips,
Äppeljus, Muertenkompott, dréchent Geméis asw.

A vendre: fruits et légumes, frais et transformés:
chips de pommes, jus de pommes, compote de carottes,
légumes séchés etc.

82, route d'Arlon L-8301 Capellen

T: 30 92 32-280

E: fruit-coop@ligue-hmc.lu

W: www.ligue-hmc.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Monen-Frantzen

Ze verkafen: Poulet'en an Eeër

A vendre: poulets, œufs

Maison 5 L-7424 Essingen

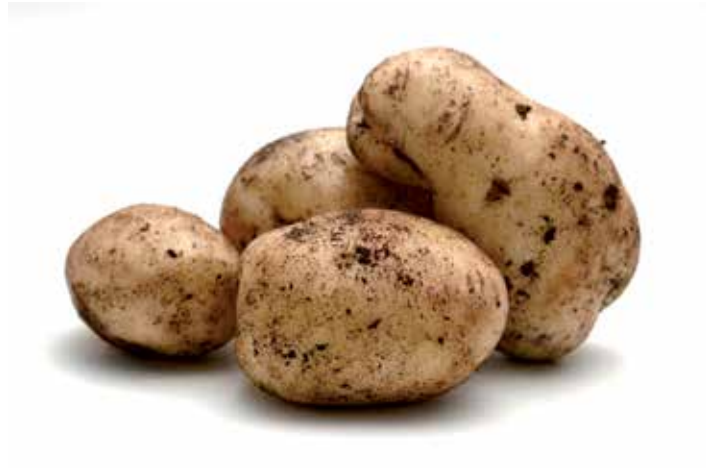
T: 621 193 774 / 85 95 76

E: monened@pt.lu



Regionale Produzent / Producteur régional

Steffen- Majerus
A Steffen's



Regionale Produzent / Producteur régional

Famill Vosman



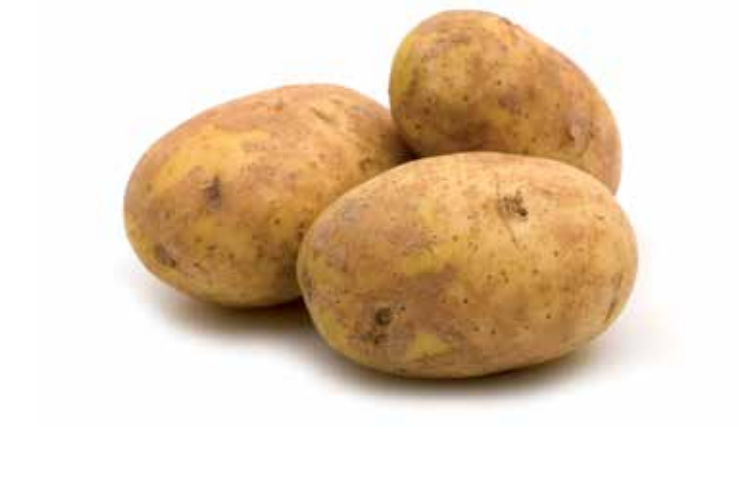
Regionale Produzent / Producteur régional

Waltener
Pépinériste / paysagiste



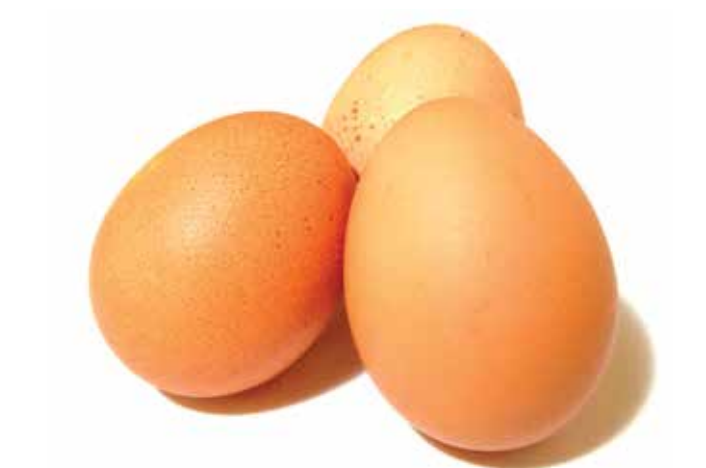
Regionale Produzent / Producteur régional

Famill Weiler Betrib



Regionale Produzent / Producteur régional

Bio-Ovo



Regionale Produzent / Producteur régional

Famill Zimmer-Schroeder



Regionale Produzent / Producteur régional
Famill Vosman

Ze verkafen: Fleesch

A vendre: viande

3, rue de Keispelt L-7411 Marienthal

T: 28 85 12 20 / 691 380 971

E: jpvosman@pt.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Famill Weiler Betrib

Ze verkafen: Gromperen, Holz

Gromperebox: 7j/7j & 24h/24h

A vendre: pommes de terre, bois de chauffage

Distributeur de pommes de terre: 7j/7j & 24h/24h

5, Mierscherstrooss L-8398 Roodt/Septfontaines

T: 30 00 71 / 621 379 914

E: weilerfr@pt.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Famill Zimmer-Schroeder

Ze verkafen: Eeër, Kanéngercher, Fleesch vum jonke Rand

A vendre: œufs, lapins, viande de jeunes bovins

19, rue de Brouch L-7481 Tuntange

T: 691 266 105



Regionale Produzent / Producteur régional
**Steffen-Majerus,
A Steffen's**

Ze verkafen: Gromperen, Kalbassen am Hierscht

Gromperen: Annabelle, Allians, Bellana, Bintje, Charlotte, Désirée, Nicola, Victoria, Gwenne;

A vendre: Pommes de terre, potirons en automne

Pommes de terre: Annabelle, Allians, Bellana, Bintje, Charlotte, Désirée, Nicola, Victoria, Gwenne;

49, an Urbech L-7418 Buschdorf

T: 23 63 93 78 / 691 550 003

E: rsteffen@internet.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Waltener
Pépinériste / paysagiste

Ze verkafen: Beem, Sträich, Planzen

A vendre: arbres, arbustes, plantes

116, rue de Hobscheid L-8422 Steinfort

T: 39 76 76 1

E: waltener@pt.lu

W: www.waltener.lu



Regionale Produzent / Producteur régional
Bio-Ovo

Ze verkafen: Eeër

A vendre: oeufs

Frigo self-service: 12, An Uerbech L-7418 Buschdorf

Frigo self-service Anti-gaspi: 2, rue de Hollenfels L-7481 Tuntange

T: 26 61 13

E: info@bio-ovo.lu

W: www.bio-ovo.lu





A wie wëllt da scho fräiwëlleg op sou villes verzichten? Also awer eng Utopie, dat Ganzt?

D'Daniela Noesen léisst dat net gëllen. Natierlech setzt dat ee gewaltégt Ëmdenken an eiser Gesellschaft viraus. Education, Medien, Politik an Handel mussen matzéien. D'Leit mussen informéiert a sensibiliséiert ginn, fir dass se och bereet sinn, déi reell Präisser vun de Liewensmëttel ze bezuelen...

Fir zréck an d'Realitéit ze kommen, dierften e puer plakeg Zuelen hëllefen. Zu Lëtzebuerg gi grad emol 4,6 % vun der Agrarfläch fir biologeschen Ubau benotzt – häerzlech wéineg am europäesche Verglach!

Dobäi ass et kee Risenopwand, ee konventionelle Bauerenhaff ëmzestellen, mengt d'Daniela Noesen, well mir zu Lëtzebuerg op eng kompetent Bioberodung vum IBLA (Institut fir biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur asbl.) zeréck gräifen kënnen. Vu Regierungssäit sinn d'Virdeeler vum Biolandbau erkannt ginn, an et soll deemnächst den Aktiounsplang ëmgësat ginn, fir de Sektor ze fërderen. Et ass ee politescht Zil, dass bis 2025 am Liewensmëttelhandel 20% vun der Offer aus Bio-Produkter besteet, am Joer 2050 100 %.

«Jo mee...» rífft do de Skeptiker. Wouhier weess ech als Konsument, ob do, wou Bio dropsteet, och Bio dran ass?

Transparenz ass wichteg! Et gëtt EU-Richtlinnen an et gëtt, jee no Zertifizéierung, Zousazkritären. An déi gëlle fir dat, wat um Haff geschitt, vun der Déierenhaltung bis bei den Dünger an d'Geseems, mee och fir d'Veaarbechtung, bei där z.B. nëmmen eng begrenzten Zuel vun Zousazstoffer därefer benotzt ginn.

Fuddelen ass bal onméiglech: neutral vum Staat agreéiert Kontrollere besiche reegelméisseg d'Betriben. Si kommen minimum eemol am Joer a préiwen ob d'Regelen agehaale ginn an och, ob alles novollzéibar an transparent produzéiert ginn ass.

Biolandbau ass awer net nëmmen eng Produktiounsweis, mee eng Zort Liewensphilosophie, déi op engem stännege «Kréien a Ginn» berout. Am Beschte léisst dat sech, sou d'Daniela Noesen, um Ëmgank mat de Béischte feststellen. Wann ech eppes vum Déier wëll – Mëllech, Eeër oder och Fleesch – da muss ech froen, wat et brauch. Eng Kou, ee Schwäin, een Hong, dat si grondverschidde Liewewiesen mat grondverschiddene Bedierfnisser. Wa mer déi respektéieren, mussen mer ewech vun der Industrialiséierung, wou alles iwwert ee Leescht gezu gëtt, zréck bei eng méi traditionell Landwirtschaft.

Et qui voudrait renoncer à tant de choses? J'avais donc raison, c'est une utopie!

Daniela Noesen n'est pas d'accord. Évidemment, un changement de mentalité sera nécessaire. Education, médias, politique et commerce devront apporter leur pierre à l'édifice. Il faudra informer et sensibiliser les consommateurs, afin qu'ils soient prêts à payer les prix réels des produits alimentaires...

Pour revenir à la réalité, quelques chiffres suffisent. Sur la totalité de la surface agricole au Luxembourg, pas plus de 4,6% sont utilisés pour l'agriculture biologique – un taux plutôt modeste comparé à la moyenne européenne.

Pourtant, convertir une ferme conventionnelle en ferme bio n'est pas bien compliqué, car au Luxembourg nous avons un organisme compétent de conseil et de recherche en agriculture biologique (IBLA-Institut fir biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur Lëtzebuerg a.s.b.l.), trouve Daniela Noesen. Le gouvernement a compris les atouts de l'agriculture bio, un plan d'action devra bientôt être mis en œuvre, en vue de soutenir le secteur. Si les objectifs politiques se réalisent, d'ici 2025, les produits bio pourraient représenter 20% de l'offre alimentaire et en 2050 100%.

«Oui mais...» insiste mon côté sceptique. Comment vais-je savoir, en tant que consommateur, s'il ne s'agit pas d'arnaque?

La transparence est indiquée! En dehors des directives de l'UE, il existe, selon les certifications, des critères supplémentaires qui concernent aussi bien ce qui se passe à la ferme – élevage des animaux, engrais, semences – que la transformation des produits, pour laquelle seul un nombre restreint d'additifs sont permis.

La fraude est quasiment impossible: des contrôleurs neutres, agréés par l'État visitent régulièrement les établissements. Les contrôleurs passent au moins une fois par an chez les agriculteurs biologiques pour contrôler la ferme. Ils vérifient si toutes les directives sont respectées et si les intrants de produits et la production sont transparents.

Plus qu'un mode de production, l'agriculture biologique se définit par une philosophie basée sur un simple «donner et recevoir». La façon de traiter les animaux en est un bel exemple, constate Daniela Noesen. Si j'attends quelque chose d'une bête – du lait, des œufs, de la viande – il faut que je lui donne ce dont elle a besoin. Une vache, un porc ou une poule, ce sont des animaux totalement différents, qui ont tous des besoins différents. Or, pour respecter ceux-ci, nous devons nous éloigner de l'industrialisation qui n'applique qu'une seule mesure, et retourner vers une agriculture plus traditionnelle.



Ee Bauer schafft net nom maartwirtschaftleche Prinzip vun Offer an Nofro. Hie ka seng Kéi net just da sträichen, wa Mëllech gebraucht gëtt. Seng Aufgabe gi wäit iwwert déi vun der Nahrungsmittelproduktioun eraus. Hie këmmert sech grad esou ëm d'Qualitéit vun de Waasserleef wéi ëm d'Erhale vu Gréngland. Als Biobauer bedreift hien doriwwer eraus z.B. Mëschkultur a fërdert domat Buedemliwen an d'Biodiversitéit. Dat si Leeschtungen, déi sech zwar schwéier moosse loossen, mee fir déi hien am Fong och misst bezuelt ginn.

De Skeptiker gëtt keng Rou. Geet do scho rëm rieds vu Bezuelen? Gi mir Konsumenten alt rëm bei d'Lisette gelooss?

D'Politik ass gefrot, hält d'Directrice vun der *Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.* dergéint. D'Bauere musse kënne vun hirer Aarbecht liewen, an dat geet haut leider nëmmen dank Subsiden. Déi riichte sech awer bis elo nëmmen no der bewirtschafteter Fläch an nom Ertragsausfall. Praktesch exklusiv no der Quantitéit an no ekonomesche Betruechtungen, nom Prinzip «Wachse oder weiche!». Am Biolandbau geet et awer virun allem ëm de ganzheetleche Prozess mat positiven «ökologeschen Nieweneffekter», di dann d'Qualitéit vum Liewensmëttel matbestëmmen.

Jo mee... d'Qualitéit vun der landwirtschaftlecher Produktioun zu Lëtzebuerg ass dach scho ganz an der Rei. Mir hunn hei keng där industrieller Risebetriber mat Massendéierenhaltung...

Stëmmt, allerdéngs ass dat nach ëmmer net bio! D'Nofro fir regional Produkter ass jo am Gaang mat Klammen, an dat ass gutt esou. Mee wéi regional ass da beispillsweis d'Fleesch vun engem Rand, dat zwar an der Regioun opgewuess ass, deem säi Fudder awer aus engem aneren Eck vun der Welt importéiert gouf?

An der Biolandwirtschaft geet et ëm de geschlossene Kreeslaf, dee ganz op Regionalitéit opgebaut ass. Fudderplanze gi sou ugebaut, datt si an engems de Buedem verbessern an d'Erosioun verhënneren. Och d'Kéi gehéiere mat an dee Kreeslaf. Niewt Mëllech a Fleesch, suergt hir Mësch fir fruchtbar Biedem, si fleege d'Gréngland a sinn dowéinst och keng Klimakiller.

De Bauer huet an eiser Gesellschaft ee schwéiere Stand, stellt d'Daniela Noesen fest. Dofir ass Kommunikatioun wichteg. Fir si sinn déi pedagogesch Häff eng gutt Saach. Hei gi Kanner, awer och Erwuessener, op Zesummenhäng a Problematiken opmierksam gemaach, déi hinne soss net bewosst sinn. A vläicht hëllef jo dës Säiten och e bëssen...

Un agriculteur ne travaille pas selon la logique économique de l'offre et de la demande. Il ne peut pas traire ses vaches uniquement quand on a besoin de lait. Ses devoirs vont bien au-delà de la simple production alimentaire, mais concernent aussi l'état des cours d'eau ou la sauvegarde des herbages. Quant au paysan bio, en pratiquant par exemple la polyculture, il favorise la vie du sol et la biodiversité. Ce sont des prestations qui se laissent difficilement chiffrer, mais pour lesquelles il devrait être payé.

Scepticisme, quand tu nous tiens! S'il est question de payer, nous, les consommateurs, allons encore trinquer?

C'est une question politique, rétorque la directrice de l'association *Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg*. Les agriculteurs doivent pouvoir vivre de leur travail, ce qui aujourd'hui, n'est possible que grâce à des subventions. Malheureusement, celles-ci ne prennent en considération que la zone irriguée et les pertes de revenus subies, quasiment qu'au niveau quantitatif et économique, selon la méthode «croître ou disparaître».

En agriculture biologique, cependant, c'est principalement l'ensemble du processus avec des «effets secondaires écologiques» positifs, qui déterminent ensuite la qualité de la nourriture.

Oui mais... la qualité de la production agricole au Luxembourg est plutôt bonne, non? Rien à voir avec ces énormes fermes et leur élevage industriel dont on entend souvent parler!

En effet, mais ce n'est toujours pas bio! La demande en produits régionaux est à la hausse, c'est certes une bonne chose. Toutefois, prenons par exemple un bovin élevé dans la région, mais avec une nourriture provenant des quatre coins du globe – est-ce vraiment un produit régional?

L'agriculture biologique, avec son système circulaire, est entièrement basée sur la régionalité. Les plantes alimentaires sont cultivées de façon à améliorer en même temps le sol et empêcher l'érosion. Les bovins aussi font partie de ce système. En plus de leur lait et viande, leur fumier fertilise le sol et ils maintiennent les prairies.

Dans notre société, le paysan n'a pas une position facile, soutient Daniela Noesen. Il est essentiel de communiquer. Sous cet angle de vue, elle se réjouit des nombreuses fermes pédagogiques qui rendent leurs visiteurs attentifs à des problématiques dont ils ne sont pas conscients. Espérons que ces pages y apportent également leur grain de sable.

Landwirtschaft ass eng komplex a spannend Ugeleeënheet, fënnt si ofschléissend. Deem kann een nëmmen zoustëmmen. Och als Skeptiker.

D'Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg an hir Marken

D'a.s.b.l. Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg vertritt d'Biobauere vu Lëtzebuerg a politeschen a gesellschaftleche Froen, mam Zil, de Biolandbau zu Lëtzebuerg op verschiddenen Niveaue virunzebréngen. Kreeslafwirtschaft, Ubaumethoden, déi d'Ressource schounen an d'Ëmwelt schützen, aartgerecht Déierenhaltung – also generell d'Ëmsetze vum Biogedanken an déi landwirtschaftlech Praxis, do leien d'Schwéierpunkte vun der biologescher Landwirtschaft. D'Resultat si gesond an nohalteg Liewensméttel aus enger zukunftsorientierter Landwirtschaft. Wéinst dem Kreeslafprinzip respektéiert d'Biolandwirtschaft d'Bedierfnisser vu Buedem, Planz, Déier a Mënsch a strieft eng Landbewirtschaftung un, déi déi natierlech Ressourcen notzt, ouni se ze verbrauchen.

Natierlech Rhythmen, Prozesser a Bedierfnisser vun den Déieren gi sou an engem gesonde Gläichgewicht gehalen. D'Membere vun der Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg kënnen zousätzlech zum EU-Bio-Reglement och d'Direktive vu *Bio LËTZEBUERG* an/oder *Demeter* erfëllen an zertificéiere loossen. Si kënnen dann déi zwou Kollektivmarke benotzen.

Wien eng Landwirtschaft, och zu Lëtzebuerg an an der Groussregioun, ënnerstëtzen a fërdere wëll, déi no dëse Prinzipper schafft, dee soll beim Akafen nom Logo vun de Biobauern aus der Regioun *Bio LËTZEBUERG* an/oder *Demeter* kucken. Dir kënnt och direkt bei de Biobauern akafen, hir Betriber si mat engem Schëld gezechent.

Wie sech eng Iddi wëll maachen, wat et fir Biobauern et a senger Géigend gëtt, dee ka sech op www.biovereenegung.lu/bio-betriebe informéieren a si direkt kontaktéieren.

L'agriculture est une affaire compliquée et captivante, clôture Madame Noesen. En effet, même mon côté sceptique est d'accord.

L'association pour l'agriculture biologique Luxembourg et ses marques

L'a.s.b.l. Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg représente les agriculteurs bio du Luxembourg dans les domaines politiques et sociaux, dans le but de promouvoir l'agriculture biologique au Luxembourg à plusieurs niveaux. Économie circulaire, protection des ressources et de l'environnement, bien-être des animaux – tous ces points essentiels de la pensée biologique sont mis en pratique dans l'agriculture bio. Les résultats sont des aliments sains et durables issus d'une agriculture orientée vers le futur. Grâce au principe circulaire, l'agriculture biologique respecte les besoins du sol, des plantes, des animaux et des hommes et aspire à une gestion des terres qui utilise les ressources naturelles sans les consumer.

Les rythmes naturels, les processus et les besoins des animaux sont maintenus dans un équilibre sain. En plus du règlement bio de l'UE, les membres de la Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l. peuvent s'octroyer les critères de *Bio LËTZEBUERG* et/ou *Demeter* et obtenir les certifications respectives, ce qui leur permet d'utiliser les deux marques collectives.

Si vous désirez soutenir, au Luxembourg et en Grande Région, une agriculture qui fonctionne selon ces principes, vérifiez que les produits régionaux que vous achetez portent les logos *Bio LËTZEBUERG* et/ou *Demeter*. Certains agriculteurs pratiquent la vente directe à la ferme.

Si vous voulez savoir quels sont les agriculteurs bio dans votre région, informez-vous sur www.biovereenegung.lu/bio-betriebe (site uniquement en allemand) et contactez-les directement.

Daniela Noesen,

Vereenegung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg a.s.b.l.



D'Äntwert op de Wunsch vum Konsument
no Bioprodukten vun hei

La réponse à la demande des consommateurs
en produits bio locaux



LEADER Projets



Den 19. November 2019 huet déi éischt Infoversammlung fir d'Bierger aus der Regioun stattfonnt¹. Am Dezember, sinn déi éischt Solaranlagen op den Diecher vum Service technique an dem Pompierbau zu Tënten opgeriicht an un de Reseau vu Creos ugebounne ginn².

Draï weider Installatiounen kommen deemnächst no:

- Garnech: Schoul
- Miersch: Festsall Miesdref
- Käerch: Atelier vum Service technique

Gläichzäiteg gouf Kommunikatiounsmaterial ausgeschafft (Roll-up, Flyer, Presentoir, Internetsite), fir sech kënnen no baussen ze weisen an de Leit z'erklären, fir wat mir eis asetzen.

Déi 1. Infoversammlung fir eis Cooperateuren wäert esou séier wéi méiglech no der Covid-19 Krise stattfannen.

Eisen Internetsite ass Enn Februar online gaangen. Hei kritt Dir all néideg Informatiounen iwwert d'Cooperative a gitt gewuer, wéi ee Cooperateur gëtt.

www.ecoop-west.lu

En novembre 2019 a eu lieu la première réunion d'informations pour les habitants de la région¹. En décembre, les deux premières installations photovoltaïques ont été installées sur les toits des bâtiments du service technique et des sapeurs-pompier à Tuntange et ont été raccordées au réseau Creos².

Trois autres installations seront installées prochainement:

- Garnich: école
- Mersch: salle des fêtes Moesdorf
- Koerich: atelier du service technique

Simultanément, du matériel de communication (Roll-up, flyer, présentoir, site internet) a été développé permettant de se présenter au public et d'expliquer la cause de la coopérative.

La 1^{ère} réunion d'information pour nos coopérateurs actuels aura lieu après la crise Covid-19.

Le site internet a été mis en ligne fin février et vous fournit toutes les informations nécessaires sur la coopérative et comment devenir coopérateur.

www.ecoop-west.lu



Verwaltungsrot vun der Kooperativ Conseil d'administration de la coopérative



Ed Buchette
Président



Daniel Frieden
Vice-président



Andy Gilberts
Membre



Fernand Hoffmann
Membre



Georges Zeimet
Membre



Jean-Marie Moes
Membre



Jemp Weydert
Membre



Joske Vosman
Membre



Patrick Weyrich
Membre



Fro de Bauer – interregionale Projekt

Den Projekt Fro de Bauer leeft säit dem 17. September 2018, an de Regiounen LEADER Lëtzebuerg West, Éislek a Mëllerdall.

Am Schouljoer 2018/2019 hunn zwielef Schoukllassen (Cycle 4) aus eiser Regioun Deel geholl.

Dëst Schouljoer sinn et zéng Klassen, déi matmaachen.

De Projekt besteet doran, de Kanner ee klengen Abléck an eis Landwirtschaft an an déi regional Produktioun ze ginn. Dofir geet eng Fachkraaft all Trimester fir zwou Stonnen an déi eenzel Klassen a schafft mat hinnen u verschidden Themen.

Et geet u mat engem Saisonkalenner, duerno ass et un deene wichtegste Produktiounsberäicher zu Lëtzebuerg, an zum Schluss schwätze mir iwwert eis Lëtzebuerg Labelen. Hei leeë mir och ganz vill Wäert drop, dass all Klass zum Schluss vum drëtten Trimester een Ausfluch op ee lokale Betrib mécht, fir dass d'Kanner an hirer Regioun méi kënne ginn.

Sidd Dir Enseignant(e) a géngt gäer mat Ärer Klass un deem Projekt deelhuelen? Hudd Dir weider Froen zu dem Thema? Da mell Lech einfach per Mail beim Lisa Jacqué.



Demande à l'agriculteur – projet interrégional



Le projet Fro de Bauer est en cours depuis le 17 septembre 2018 dans les régions LEADER Lëtzebuerg West, Éislek et Mëllerdall.

Lors de l'année scolaire 2018/2019, douze classes du cycle 4 de notre région y ont participé, cette année, dix classes prennent part.

Le projet ayant pour objectif de donner aux enfants une idée de l'agriculture et de la production régionale, une personne qualifiée visite les classes pendant deux heures par trimestre pour travailler avec les enfants sur différents thèmes.

Le cours commence par un calendrier des saisons, se consacre ensuite aux principaux domaines de production au Luxembourg pour finir avec une présentation des labels luxembourgeois. Nous attachons beaucoup d'importance à ce que, à la fin du troisième trimestre, chaque classe visite une exploitation agricole, afin de faire connaître leur région aux enfants.

Vous êtes enseignant(e) et désirez participer au projet? Vous avez d'autres questions à ce sujet? Contactez par mail Lisa Jacqué :

Kontakt / Contact

E: lisa.jacque@frodebauer.lu

T: 621 245 228

W: fro-de-bauer.lu



Är Meenung ass gefrot – kommt a gestalt Är Gemeng/ Äert Duerf mat!

Biergerbedeelegungsprojeten an der LEADER Regioun

„Bottom- up“ ass ee vu ville LEADER Prinzippien. De Leit hier Meenung froen, se mat an den Entwécklungsprozess vun Iddien awéckelen, an se dono och mat engagéiere fir déi ausgeschaffte Saachen ëmzesetzen...dat sinn alles Prozesser déi beim LEADER grouss geschriwwen ginn!

Fir dëst nach méi ze fuerderen huet de LEADER Lëtzebuerg West all senger Gemengen e Budget vun 20.000€ zu Verfügung gestallt, fir kënnen e Biergerbedeelegungsprojet ze starten.

De Prinzip vum „Bottom-up“, vun deem mir ganz iwwerzeegt sinn, huet déi lescht Joer Friichte gedroen. D'Projete **Kinoler** an **Duelemer Duerftreff** si konkret Iddien, déi an esou Biergerbedeelegungsprozesser ëmgesat goufen.

Säit 2016 hu bis elo sechs vu siwe Gemengen d'Initiativ vun der Biergerbedeelegung ergraff. Dovu sinn der dräi scho mëtten am Prozess, aner dräi hu mat de Virbereedungsarbechten ugefaangen.

All Awunner vun deene jeeweilege Gemenge kënnen un deenen Teamworks deel huelen.



Votre avis nous importe – contribuez à façonner votre village/commune!

Projets de participation citoyenne dans la région LEADER Lëtzebuerg West

Le principe «Bottom- up» est un des nombreux principes LEADER. Demander aux habitants leurs avis, les intégrer dans le processus de développement des idées et les engager à mettre en place les idées retenues... exactement ce processus est une priorité pour le programme LEADER.

Afin de promouvoir ce processus encore plus, le LEADER Lëtzebuerg West a mis à la disposition de toutes ses communes un budget de 20.000€ pour le lancement d'un projet participatif.

Le principe du «bottom-up» qui nous tient très à cœur, a porté ses fruits au cours de ces dernières années. Les projets «**Kinoler**» et «**Duelemer Duerftreff**» sont des exemples concrets de projets participatifs.

Depuis 2016, six communes sur sept ont pris l'initiative de la participation citoyenne. Trois d'entre elles se trouvent en pleine phase de réalisation, trois autres viennent d'entamer la phase préparatoire.

Tous les habitants des communes respectives peuvent prendre part aux ateliers.

Käerch / Koerich:

Thema: Entdeckungspad duerch d'Gemeng

Véier Eventer hunn am Joer 2019 stattfonnt.

Aktuell schafft d'Gemeng drun, d'Akkorde vun de Proprietären ze kréien, fir de Wee komplett ze maachen. 2020 fënnt dann deen nächste Workshop statt, wou mer méi konkret kucken, wéi eng Statiounen ee kann op deem Wee installéieren.

Thème: Sentier découverte à travers la commune

Quatre évènements ont eu lieu en 2019.

Actuellement, la commune est occupée à obtenir les accords des propriétaires, afin de pouvoir compléter le trajet. Lors du prochain workshop, qui a lieu en 2020, nous verrons quelles stations pourront être installées sur ce trajet.

Kontaktpersoun / Personne de contact:

Jean Wirion - Buergermeeschter / bourgmestre

T: 691 337 247

E: wirionj@pt.lu



Mamer:

Thema: generell

Dräi Eventer hu bis elo stattfonnt.

Dräi Haaptthemen hunn sech erauskristalliséiert:

- Natur
- Mobilitéit
- Park Brill

Während deenen nächsten Evenementer, gi konkret Iddien zu deene verschiddenen Themen ausgeschafft, déi dem Gemengerot dono virgestallt ginn!

Thème: divers

À ce stade, trois événements ont eu lieu.

Trois thèmes principaux ont été retenus:

- nature
- mobilité
- parc Brill

Lors des prochains événements, les idées concernant les différents thèmes seront concrétisées et présentées ensuite au conseil communal.

Kontaktpersoun / Personne de contact:

Ed Buchette (Conseiller)
T: 621 140 002
E: ebuchette@gmail.com



Garnech / Garnich:

Thema: Méi-Generatiounstreff

Zwee Eventer hunn am Joer 2020 (14. Januar & 11. Februar) stattfonnt, wou Iddie gesammelt gi sinn a sech mat den Nopeschveräiner iwwert d'Virgoensweis & Erausfuerderungen ausgetosch gouf.

Thème: Lieu de rencontre multigénérationnel

Deux événements ont d'ores et déjà eu lieu en 2020 (14 janvier et 11 février). Des idées y furent relevées, des expériences quant aux démarches et défis furent échangées avec les associations voisines.

Kontaktpersoun / Personne de contact:

Georges Fohl - Buergermeeschter / bourgmestre
T: 691 370 437
E: georges.fohl@garnich.lu



Folgend Gemengen sinn an der Virbereedungsphas
Les communes suivantes sont dans la phase de préparation:

- Stengefort Jugend / Steinfert – Jeunesse
- Habscht Jugend / Habscht – Jeunesse
- Helperknapp

Dëst an dat / En bref

Text : Theaterschoul
Fotoen: Natalia Sanchez & Mandy Thiery
/ Monique Hartmann

D'THEATERSCHOUL

Theatercours fir Kanner – Jugendlecher – Erwuessener De Projet gëtt ënnerstëtzt vun der Gemeng Helperknapp an der asbl KULTRUN

D'Theaterschoul ass ee kënschtlersch a pedagogesch Projet, deem 2013 mat der Ënnerstëtzung vu LEADER Lëtzebuerg West, der fréierer Gemeng Tënten an der asbl KULTRUN ugaangen ass.

Vun Ufank u bitt eis Schoul Theatercours fir Kanner, Jugendlecher an Erwuessener (Ufänger a Fortgeschrittener) un. Déi Leit, déi deelhuelen, sollen hiert Potential als Schauspiller a Kreateur op der Bün entdecken an entwéckelen.

Nächst Coursen: Oktober bis Juni 2020-2021

Aschreiwungen – Informatiounen

"Kreative Haus - Helperknapp" fréiert Gemenghaus Béiwen/Attert
Eck Atertstrooss / Helperterstrooss
L-8710 Boevange-Attert

T: +352 621 413 041
E: theaterschoul@pt.lu
W: www.theaterschoul.eu

COURS DE THÉÂTRE pour enfants – adolescents – adultes **Projet soutenu par la commune d'Helperknapp et l'asbl KULTRUN.**

L'école de théâtre est un projet artistique et pédagogique qui a débuté en 2013 avec le soutien de LEADER Lëtzebuerg West, l'ancienne commune de Tuntange et KULTRUN asbl.

Depuis qu'elle est active, notre école propose des cours de théâtre pour enfants, adolescents et adultes (débutants et avancés). L'objectif principal consiste à aider les participants à découvrir et développer leur potentiel en tant qu'acteur et créateur sur scène.

Prochains cours: octobre à juin 2020-2021

Inscriptions – informations

"Kreative Haus - Helperknapp"
(Ancienne mairie de Boevange/Attert)
Coin rue de l'Attert / rue de Helpert
L-8710 Boevange-Attert

T: +352 621 413 041
E: theaterschoul@pt.lu
W: www.theaterschoul.eu

Natalia Sánchez



Theaterprofessesch mat engem Master an Apprentissage an Entwécklung op der Universitéit Lëtzebuerg.

Si enseigniert Theater op der Uni Lëtzebuerg, bei der UGDA, am Lycée Robert Schuman a bei der Theaterschoul.

Professeur de théâtre et diplômée d'un Master en

Apprentissage et Développement à l'Université de Luxembourg.

Elle enseigne le théâtre à l'Université du Luxembourg, à l'UGDA, au Lycée Robert Schuman et à la "D'Theaterschoul".





Le cinéma de votre région !

KINOLER

**SÉANCES
SUPPLÉMENTAIRES**
EN PÉRIODE DE
VACANCES SCOLAIRES



TICKETS EN LIGNE SUR
KINOLER.LU
PAS DE RÉSERVATION POSSIBLE
38 RUE PRINCIPALE | L-8376 KÄHLER
KINOLER@GARNICH.LU



INFORMATIONS SUR D'ÉVENTUELLES PLACES LIBRES SONT DISPONIBLES PAR TÉLÉPHONE DU MERCREDI AU DIMANCHE
À PARTIR DE 19H15 ET POUR LA SÉANCE D'APRÈS-MIDI LE DIMANCHE ÉGALEMENT À PARTIR DE 14H15. T. 38 00 19-72.

**TODAY'S
MOVIES**
PROGRAMMATION
ACTUELLE ET
ATTRAYANTE

**46
SIÈGES**
ULTRACONFORTABLES

**LA TECHNOLOGIE
DE SON LA PLUS
MODERNE**



**Aktuell zou,
mee no der Krise
maache mer eis
Dieren nees op**

**Fermé actuellement
- réouverture
après la crise**

Nouveau membre au comité LEADER Lëtzebuerg West:



Nadine Schanck

D'Nadine Schanck
ersetzt d'Lynn
Bintener fir den ORT
Zentrum/Westen an
ass nei Suppleante
am Comité.
D'Nadine ass
Gestionnaire vum
LEADER Projet
SlowTrips.

*Nadine Schanck,
remplace Lynn*

*Bintener pour l'ORT Centre/Ouest et devient
déléguée suppléante au sein du comité.
Nadine est gestionnaire du projet Slowtrips.*

Organisatioun am LEADER Büro:



Céline Lanners



Nathalie Simon

D'Céline Lanners, Gestionnaire vum Projet
HistoSchool ass ab Mëtt Abrëll am Congé
parental. D'Nathalie Simon iwwerhëlt dëse
Poste während där Zäit.

*Céline Lanners, gestionnaire du projet
HistoSchool, part en congé parental mi-avril.
Nathalie Simon la remplace entretemps.*

Sidd Dir interesséiert
regelméisseg informéiert
ze ginn wat beim LEADER
Lëtzebuerg West sou
leeft? Da méllt lech fir eis
digital Newsletter un!

**News-
letter**

Êtes-vous intéressés à recevoir
régulièrement des informations sur le
programme LEADER Lëtzebuerg West? Alors
abonnez-vous à notre Newsletter digitale!

W: www.letzebuergwest.lu **E:** lw@leader.lu

Quiz



- ① **Wéi heescht d'Kampagne vum Landwirtschaftsministère géint d'Liewensmëttelverschwendung?**

Comment s'appelle la campagne du Ministère de l'Agriculture contre le gaspillage alimentaire?

A _ _ _ - G _ _ _ _

- ② **Wéi heescht den nationale Pfand-system zu Lëtzebuerg fir Iessen ze transportéieren, wou schonn a ville Restaurants, Kantinnen an Take-Aways funktionnéiert?**

Comment s'appelle le système de consigne à usages multiples conçu au Luxembourg pour transporter des repas, utilisé au restaurant, à la cantine ou pour les ventes à emporter.

E _ _ B _ _

- ③ **Wat kann ech als Konsument maache fir d'Ëmwelt ze schounen an d'lokal Produzenten ze ënnerstëtzen?**

Qu'est-ce que je peux faire en tant que consommateur pour protéger l'environnement et soutenir les producteurs locaux?

L _ _ _ _ &

s _ _ _ _ _ akafen

Schéckt eis Är Äntwerten bis de 15. Juni 2020 eran a gewannt e flotte Souvenir aus der Regioun.

Envoyez-nous vos réponses jusqu'au 15 juin 2020 et gagnez un beau souvenir de la région.

LEADER Lëtzebuerg West

1, rue de l'Eglise

L-7481 Tuntange

E: lw@leader.lu

D'Léisung vum Quiz an der leschter Ausgab / Solution du concours de la dernière édition:

A wéi engen Dierfer befannen sech dës Gebaier? / Dans quelles localités se trouvent ces bâtiments?

- Ligue HMC – Capellen (Mamer)
- Blannenheem – Rollingen / Berschbach (Mersch)
- MS Day Center – Bill (Hesperknapp)

Hei déi glécklech Gewënner / Voici les heureux gagnants:

Mme Liane Otto-Weber, Koerich - 1. Präis: Corbeille aus dem Bieschbecher Atelier

M. Alain Lambert, Kleinbettingen - 2. Präis: corbeille Ligue HMC

Mme Peggy Einsweiler, Dondelange - 3. Präis: corbeille MS Day Center



LEADER
Lëtzebuerg West

Garnich
Habscht (partie Septfontaines)
Helperknapp
Koerich
Mamer
Mersch
Steinfort



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



MIXTE
Papier Issu de
sources responsables
FSC® C103749



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung
des ländlichen Raumes: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete

