

Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair

NEWSLETTER 1/2018

Chères lectrices, chers lecteurs,

nous avons le plaisir de vous présenter le premier numéro de notre newsletter de l'année 2018 qui porte sur le projet intitulé *Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair* ! L'objectif de notre newsletter est de vous informer régulièrement sur les avancements et les nouveautés de *Natur genéissen*, ainsi que sur les manifestations qui sont organisées dans le cadre du projet.

SEA Rumelange – Formation continue en matière du développement durable



Depuis le mois de septembre de l'année dernière, les responsables du Service d'éducation et d'accueil Roude Fiels Rëmeleng (SEAR) assurent la gestion des achats d'aliments dans le strict respect des consignes et critères d'achats durables fournis dans le cahier des charges de *Natur genéissen*. Le Foyer de la femme, qui est chargée de la direction de la crèche, et la commune ont décidé en 2017 d'un commun accord de venir rejoindre les rangs de ce projet du SICONA. La société Eurest, spécialisée dans les services de restauration auprès des professionnels et collectivités, est chargée de la transposition. En début d'année, la formation continue adressée au cuisinier ainsi qu'aux éducateurs de la SEA a eu lieu. Les partenaires-formateurs étaient la diététicienne Liz Mersch, la pédagogue diplômée Jacqueline De La Gardelle, ainsi que Michel Grevis du Service nationale de la Jeunesse. Dans une ambiance décontractée, les 19 participants ont pu parfaire leurs connaissances lors de trois réunions autour des thèmes « alimentation durable, équilibrée et adaptée selon les besoins », « étiquetage alimentaire » et « cuisine végétarienne ». Dorénavant, les idées directives du projet sont résolument ancrées au sein du SEAR!

Le respect de la protection de la nature dans les exploitations agricoles des producteurs régionaux de qualité

La mise à disposition de 5 % de leur surface agricole pour des champs semi-naturels et des éléments structurels est une des conditions imposées aux producteurs afin de pouvoir participer au projet. En font partie les prairies riches en espèces, les vergers, les haies, etc. Les exploitations agricoles qui ne satisfont pas (encore) à cette condition bénéficient du soutien offert par le SICONA afin de mettre en place de telles structures. C'est ainsi qu'au cours des dernières années, le syndicat a notamment implanté des jachères et haies sur les terres de l'exploitant Marc Nicolay à Fingig et a aménagé des étangs sur les exploitations de Mario Kleer à Everlange et de Claude Thiry à Schouweiler. Les étangs offrent un terrain de chasse e.a. aux chauves-souris et sont l'habitat naturel d'amphibiens, d'insectes et d'oiseaux. Grâce au projet *Natur genéissen*, ces agriculteurs ont pu bénéficier d'incitations pour promouvoir la biodiversité sur leurs terres.



Manifestations

En 2018, une série de manifestations est prévue dans le cadre du projet. En voici un aperçu:

Comme par le passé, SICONA offre de nouveau cette année-ci des cours de formation continue destinés aux cuisinières et aux cuisiniers des maisons relais. La tradition veut que nous organisions deux cours de cuisine végétarienne, en automne, avec le concours de Liz Mersch et Lydie Philipp. S'y ajoute une formation sur le thème du « Recours à la viande issue de *Natur genéissen* dans la maison relais », qui aura probablement lieu au printemps ou en été. Pour les producteurs-partenaires de *Natur genéissen* et autres agriculteurs intéressés, nous organiserons de nouveau une formation continue au printemps, qui cible e.a. les habitats des surfaces d'exploitation et informe sur le projet de *Natur genéissen*. Cette formation sera dispensée par des collaborateurs du SICONA.

Des informations détaillées sur l'ensemble des manifestations seront publiées en temps utile.

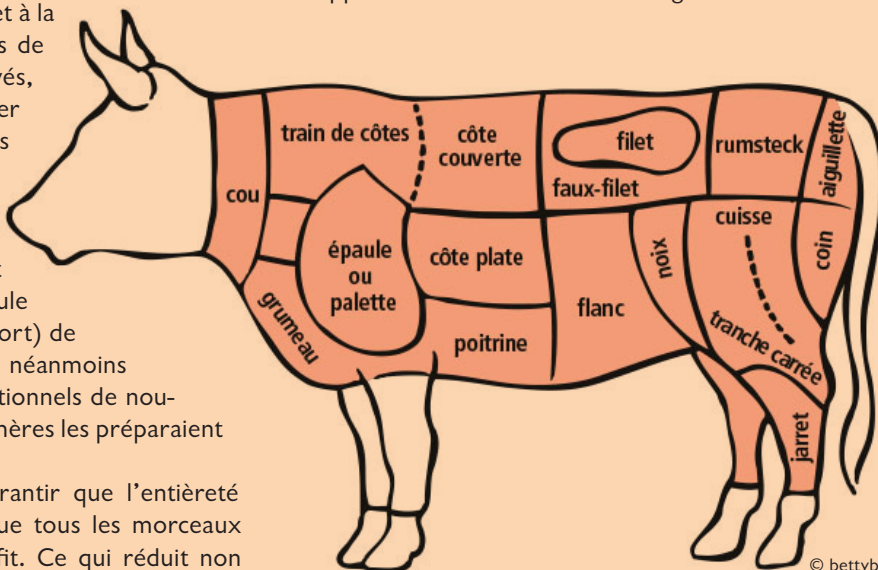


Informations utiles sur l'achat de produits alimentaires:

Nose to tail – bien plus que filet, entrecôte & co. !

La carcasse d'un animal abattu est composée de parties différentes. La majeure partie des morceaux de viande conviennent idéalement au braisage et à la transformation, alors que les parties de qualité supérieure, à prix plus élevés, se prêtent au rôti. Il faut noter que ces parties nobles – rares et très demandées – ne représentent que cinq à huit pourcents de la masse totale. Qu'est-ce qui se passe alors avec le reste de l'animal, notamment des morceaux de la poitrine, de l'épaule ou du cou, qui de nos jours sont (à tort) de plus en plus réprouvés ? Et qui sont néanmoins parfaits pour cuisiner des plats traditionnels de nouveau à la mode, tels que nos grands-mères les préparaient au bon vieux temps !

L'initiative *Nose to tail* cherche à garantir que l'entière de la carcasse soit utilisée, c.à.d. que tous les morceaux comestibles doivent être mis à profit. Ce qui réduit non



© bettybossi.ch

Informations générales et contacts

Inscription au bulletin

Vous pouvez vous abonner gratuitement à notre newsletter en envoyant un petit courrier électronique mentionnant « commander la newsletter *Natur genéissen* » à administration@sicona.lu ou commander le bulletin en appelant le 26 30 36-25. Si vous voulez vous désabonner, il suffit d'envoyer un mail avec la mention « décommander la newsletter *Natur genéissen* ».

Contacts

Naturschutzsyndikat SICONA

Julie Even
Tél. : 26 30 36 - 52
julie.even@sicona.lu
sicona.lu


Oekozer Pafendall

emweltberodung@oeko.lu
Tél. : 43 90 30 - 22
oekozer.lu



oekozer
pafendall



Vous trouverez également des informations actuelles sur le projet *Natur genéissen*  / SICONA