

"Natur genéissen - Mir iesse regional, bio a fair"

NEWSLETTER 4/2014

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nous avons le plaisir de vous présenter le numéro 4/14 de notre Newsletter sur le projet « Natur genéissen, mir iesse regional, bio a fair » ! Grâce à notre Newsletter, nous vous tenons au courant des progrès, des actualités et des événements dans le cadre de « Natur genéissen ».

Les producteurs régionaux de qualité se présentent

Comme annoncé dans la Newsletter précédente, à partir de ce numéro, nous vous présentons les producteurs participant au projet « Natur genéissen ». Voici aujourd'hui les deux premières exploitations : la ferme biologique « An Dudel » de Marc Emering et la laiterie Thiry. Dans les prochaines newsletters, nous vous présenterons les autres producteurs régionaux de qualité. Nous insisterons en particulier sur les mesures de protection de la nature prises par les exploitations, qui constituent une spécificité des critères de « Natur genéissen ».

Informations générales et contacts

Inscription au bulletin

Vous pouvez vous abonner gratuitement à notre bulletin 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 ».


Contact

SICONA-Ouest et SICONA-Centre

Dr. Simone Schneider
simone.schneider@sicona.lu
Tél. : 26 30 36 - 33
www.sicona.lu

Oekozer Pafendall

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

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



Molkerei Thiry Claude Thiry et famille



Structure de l'exploitation

- exploitation laitière conventionnelle (selon les critères de « Natur genéissen ») avec engraissement de taureaux
- surface agricole utile : 102 ha
- élevage de bétail laitier : 55 vaches laitières de la race « Fleckvieh »
- culture: céréales et maïs pour les récoltes fourragères
- laiterie de ferme depuis 2013. Une partie du lait est pasteurisé / homogénéisé et conditionné à la ferme, puis commercialisé sous le label « D'fair Mëllech »

Sur l'exploitation de la famille Thiry, les vaches laitières passent beaucoup de temps en pâture : l'été, elles sont en pâturage de jour comme de nuit, l'hiver, elles sont nourries avec du fourrage de la ferme (ensilage d'herbe et de maïs, foin). Ici on n'utilise que des aliments sans OGM.

Plus de 4 % de la surface sont constitués de prairies et pâtures riches en espèces, exploitées de manière extensive, selon les normes de la protection de la nature sur base contractuelle. De nouveaux éléments de structure du paysage sont actuellement créés dans le cadre du projet « Natur genéissen » en collaboration avec SICONA-Ouest. Ainsi par exemple, en 2015 un étang proche de l'état naturel sera aménagé pour des espèces menacées, comme le triton crêté.

Produits « Natur genéissen »

lait frais entier min. 3,5 % matières grasses,
lait demi-écrémé 1,5 % matières grasses,
conditionné en briques Tetra Pak de 1 litre

Adresse

Molkerei Thiry – Claude Thiry
19, rue du Stade L-4995 Schouweiler
Tél. : 37 93 73 ou 62 12 61 55 1
E-mail : thclod@pt.lu
<http://www.industrie.lu/MolkereiThirySchouweiler.html>
<https://www.facebook.com/MolkereiThiry>

Vente: livraison sur commande



« Bio-Haff An Dudel » Marc Emering et famille



photos: Georges Goedert

Structure de l'exploitation

- exploitation biologique depuis 1999
- surface agricole utile : 78 ha
- élevage de poulets biologiques depuis 2007 : élevage d'animaux mâles et femelles, pendant 10 à 11 semaines (ce qui correspond au double de la durée d'engraissement prévue dans l'élevage conventionnel), membre du cercle de producteurs « Coq des Prés »
- cultures : céréales et légumineuses
- prairies et pâturages : plus de la moitié des surfaces a une haute valeur environnementale et est liée à un contrat de biodiversité
- arboriculture : production de pommes et de jus de pomme
- production de pâtes bio avec de la farine d'épeautre bio et des œufs bio, depuis 2013

La famille Emering gère l'exploitation selon les directives de l'agriculture biologique, qui réglementent entre autres une exploitation sans engrais chimiques ni pesticides, la surface par animal à l'étable, ainsi que les parcours extérieurs. Il est évident que cette exploitation bio n'utilise que des aliments sans OGM.

L'exploitation « An Dudel » se caractérise par le fait qu'un pourcentage élevé de sa surface, c'est-à-dire 11 %, est constitué de prairies et pâtures riches en espèces et exploitées de manière extensive, selon les normes de la protection de la nature sur base contractuelle (entre autres : sans fertilisants). En font également partie les prairies au lieu-dit « Bitschenheck » protégées au niveau européen. L'exploitation dispose en outre d'un grand nombre d'éléments de structure, surtout des haies, qui contribuent à un paysage riche en structure et en espèces.

Produits « Natur genéissen »

poulets (entiers ou découpés)
pâtes aux œufs et à l'épeautre
pommes (en saison) et jus de pomme

Adresse

Bio-Haff « An Dudel » – Marc Emering
rue de la Croix L-4998 Sprinkange
Tél. : 37 08 86 ou 69 13 70 88 6
Fax : 37 05 92 E-mail : andudel@pt.lu
www.dudelmagie.lu

Vente : livraison sur commande et vente à la ferme
(samedi de 9h30 à 12h30)



Série de recettes

« Miam - c'est trop bon ! »

Vous trouverez ici une nouvelle recette pour un plat délicieux.

Qu'il s'agisse de plats végétariens ou de saison, avec des produits biologiques, équitables ou régionaux, il y aura toujours de bonnes idées de recette à refaire soi-même en cuisine. Bon appétit !

Recette de Lydie Muller-Philippy

(auteure de livres de cuisine végétarienne)

Légumes sautés au tofu et aux herbes accompagnés de boulgour

Ingrédients pour 4 personnes :

- 150 g de chou-fleur coupé en bouquets
- 150 g de brocolis
- 150 g de haricots verts coupés en tronçons
- 2 carottes moyennes coupées en morceaux
- 20 ml d'huile d'olive
- 2 gousses d'ail écrasées
- thym, marjolaine, origan
- sel aux herbes
- poivre noir
- 400 g de tofu ferme, égoutté et coupé en dés
- 2 oignons bruns moyens coupés en rondelles
- 150 g de champignons de Paris, coupés en tranches
- 1/8 l de lait de coco
- 3 c.à c. de farine de pois chiches ou de maïs
- 250 ml de bouillon légumes bio

Pour le boulgour :

- 1 échalote
- 200 g de boulgour
- environ 400 ml de bouillon de légumes bio
- 1 c.à s. d'huile d'olive
- sel aux herbes
- poivre noir
- Facultatif : 1 c.à c. de tamari (sauce soja)
- quelques branches de persil, hachées



Préparations :

1. Plongez le chou-fleur, les brocolis, les haricots et les carottes dans une grande casserole d'eau bouillante pendant environ 2 minutes. Egouttez et rincez à l'eau froide.
2. Dans une poêle, faites chauffer l'huile et faites revenir l'ail, les herbes, le sel, le poivre et le tofu jusqu'à ce que ce dernier soit légèrement bruni. Retirez de la poêle.
3. Ajoutez les oignons et les champignons dans la poêle. Faites revenir les oignons.
4. Mettez tous les légumes dans la poêle, ajoutez le lait de coco et la farine délayée dans le bouillon. Continuez à remuer jusqu'à ébullition et épaississement de la sauce.
5. Ajoutez le tofu. Remuez délicatement jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.

Pour le boulgour :

1. Epluchez puis ciselez l'échalote.
 2. Dans une casserole, faites fondre l'huile d'olive, faites revenir l'échalote. Après mettez le boulgour, mélangez bien, ajoutez le bouillon de légumes et laissez cuire à une température très basse, pendant environ 8 à 10 minutes.
- Facultatif : Ajoutez le tamari, salez et poivrez. Parsemez avec le persil haché.

