



D'une part, le projet « Natur genießen – Mir iesse regional, bio a fair » cible la promotion d'une alimentation durable dans les maisons relais des communes membres du SICONA-Centre et du SICONA-Ouest. Il vise à augmenter l'utilisation de denrées alimentaires régionales, saisonnières et issues - en partie – de l'agriculture biologique dans les cuisines et à rendre ainsi l'offre alimentaire plus saine et plus durable. D'autre part, le projet veut offrir des débouchés aux agriculteurs de la région, qui sont disposés à produire des aliments dans le respect de la nature et de l'environnement. Le but est donc non seulement d'encourager une alimentation saine de nos enfants, mais aussi de promouvoir en même temps – à l'échelle régionale – des objectifs de durabilité et de protection du climat et de la nature.

De quelle manière les objectifs du projet « Natur genießen » peuvent-ils être garantis à long terme dans les Communes?

Afin d'ancrer ces objectifs, des **éléments de texte** ont été élaborés dans le but de compléter les cahiers des charges des communes membres, qui définissent les exigences relatives à l'achat de denrées alimentaires produites selon des méthodes durables pour les maisons relais. Ils contiennent des recommandations sur la sélection des denrées alimentaires selon des critères définis, en lien avec le caractère régional, le mode de production agricole (production biologique/production conventionnelle) et la saisonnalité. Le guide a été rédigé avec la collaboration de l'Oekozenner Pafendall, de l'ASTA, du Parc naturel de l'Our, du Ministère de la Santé ainsi que d'une diététicienne indépendante.



Quels produits sont censés être promus?

L'objectif est de promouvoir une **production agricole régionale écologique**. Les produits « Natur genießen » provenant de producteurs régionaux de qualité qui font partie du projet figurent au premier rang. Des **proportions minimales** de valeur d'achat sont fixées pour les produits « Natur genießen » issus de l'agriculture conventionnelle, respectivement de l'agriculture biologique. Au-delà, il est recommandé **d'affecter 30 % de la valeur d'achat totale à l'achat de produits alimentaires biologiques**.

De quelle manière l'achat de produits régionaux et saisonniers est-il garanti?

Suivant le mode de production et l'origine, les produits alimentaires sont classés dans un tableau qui indique le degré de recommandation par ordre décroissant. L'achat de produits « Natur-genéissen » est particulièrement recommandé et figure dans la toute première catégorie. Ces produits sont des produits régionaux, donc fabriqués au Luxembourg, qui – comparés à d'autres produits - satisfont au-delà à des critères de durabilité supplémentaires. Dans ce classement, nous retrouvons ensuite les denrées alimentaires produites au Luxembourg, suivies de

Produits „Natur généissen“
Produits régionaux
Produits liés à la région
Autres produits (produits sans lien avec la région)
Produits à éviter

Tableau: classement en vue de la sélection des produits

celles qui proviennent des pays frontaliers. Le classement fournit également des indications sur les produits à éviter, dont l'achat est à proscrire.

Le cahier des charges « Natur généissen » est un outil pratique et utile pour l'achat de denrées alimentaires produites selon des méthodes durables puisqu'il décrit, pour les différents groupes de produits alimentaires, les critères à respecter lors de l'achat. L'achat de denrées alimentaires fortement transformées est ainsi, par exemple, déconseillé. L'achat de produits d'origine luxembourgeoise est obligatoire pour certains produits (fabriqués au Luxembourg en quantités suffisantes, comme par exemple la viande de boeuf).

L'affichage de logos guide l'acheteur dans le choix des produits alimentaires. Les produits régionaux sont souvent dotés de logos, les produits biologiques sont toujours marqués comme tels et les produits « Natur généissen » seront également identifiables à l'avenir au moyen du logo correspondant.

Produits du commerce équitable

Les produits qui ne sont disponibles ni dans la région, ni en Europe et qu'il convient d'importer des régions de l'Amérique centrale et de l'Amérique du Sud, de l'Afrique et de l'Asie, doivent répondre aux critères du **commerce équitable**. Ces produits satisfont ainsi à des exigences minimales en matière de critères sociaux, de normes environnementales et de développement durable, en améliorant notamment les conditions de travail des petits paysans et des travailleurs.

Vous souhaitez plus d'informations sur le projet « Natur généissen »?

- Abonnez-vous à notre newsletter digitale, qui vous informera régulièrement sur les derniers avancements, les nouveautés et les manifestations qui se déroulent dans le cadre du projet « Natur généissen ».
- Demandez la liste des producteurs régionaux de qualité et la liste des critères qui s'appliquent à la production et aux produits.

Il suffit de nous soumettre votre demande par courriel à: administration@sicona.lu ou par téléphone: 26 30 36-25. De plus amples informations sont également disponibles sur www.sicona.lu ou [facebook/sicona](https://facebook.com/sicona).





Das Projekt Natur genießen – Mir isse regional, bio a fair versucht einerseits eine nachhaltige Ernährung in den Maisons relais der Mitgliedsgemeinden des SICONA-Centre und SICONA-Ouest zu fördern. Ziel ist es, möglichst viele regional produzierte, saisonale und zum Teil biologische Lebensmittel in den Küchen einzusetzen und die Mahlzeiten gesünder und nachhaltiger zu gestalten. Andererseits zielt das Projekt darauf, den Landwirten aus der Region, die bereit sind, natur- und umweltfreundliche Nahrungsmittel zu produzieren, einen Absatzmarkt zu bieten. Damit soll nicht nur eine gesunde Ernährung unserer Kinder gefördert werden, sondern gleichzeitig auf regionaler Ebene Nachhaltigkeits-, Klima- und Naturschutzziele gefördert werden.

Wie können die Ziele des Natur genießen-Projektes langfristig in den Gemeinden gesichert werden?

Um diese Ziele zu verankern, wurden **Textbausteine zur Ergänzung der Lastenhefte der Mitgliedsgemeinden** ausgearbeitet, die die **Anforderungen an den Einkauf von nachhaltig produzierten Lebensmitteln für die Maisons relais** definieren. Darin werden Empfehlungen zur Auswahl der Lebensmittel nach den Kriterien der Regionalität, der Produktionsweise (konventionell/biologisch) und der Saisonalität gegeben. Der Leitfaden wurde in Zusammenarbeit mit Mitarbeitern des Oekozeners Pafendall, der ASTA, des Naturparks Our, des Gesundheitsministeriums sowie einer Ernährungsberaterin erstellt.



Welche Produkte sollen unterstützt werden?

Unterstützt werden soll eine **umweltverträgliche regionale landwirtschaftliche Produktion**. An erster Stelle stehen die *Natur genießen*-Produkte der Regionalen Qualitätsproduzenten des Projektes. Es werden jeweils **Mindestanteile für den Einkauf von *Natur genießen*-Produkten** aus konventioneller beziehungsweise biologischer Produktion festgelegt. Außerdem wird empfohlen, dass **30 % des Gesamteinkaufspreises der Lebensmittel für Bioprodukte aufgewendet werden sollen**.

Wie wird der Einkauf regionaler und saisonaler Produkte sichergestellt?

Je nach Produktionsweise und Herkunft, werden die Lebensmittel in eine Rangfolge gesetzt, nach welcher der Einkauf mehr oder weniger empfehlenswert ist. Besonders empfehlenswert sind *Natur genéissen*-Produkte. Sie werden regional, also in Luxemburg, produziert und erfüllen jedoch gegenüber anderen Produkten zusätzliche Nachhaltigkeitskriterien. In der Rangfolge kommen gleich anschließend Lebensmittel, die in Luxemburg produziert wurden; danach solche aus den Nachbarländern. Zudem werden Hinweise gegeben zu Produkten, deren Einkauf zu unterlassen ist.

Natur genéissen-Produkte
Regionale Produkte
Produkte mit regionalem Bezug
Weitere Produkte (Produkte ohne regionalen Bezug)
Zu vermeidende Produkte

Abbildung : Rangfolge für den Lebensmitteleinkauf

Das *Natur genéissen*-Lastenheft ist eine praktische Umsetzungshilfe beim Einkauf von nachhaltig produzierten Lebensmitteln und beschreibt deshalb für einzelne Lebensmittelgruppen, worauf beim Einkauf zu achten ist. So wird beispielsweise davon abgeraten, stark verarbeitete Lebensmittel einzukaufen. Der Kauf von Produkten mit Luxemburger Herkunft wird für bestimmte Produkte, die in Luxemburg in ausreichendem Maße hergestellt werden, z. B. Rindfleisch, vorgeschrieben.

Bei der Auswahl von Lebensmitteln werden Logos als Entscheidungshilfen angegeben. Diese sind oft für regionale Produkte vorhanden, biologische Produkte sind immer gekennzeichnet und die *Natur genéissen*-Produkte sind in Zukunft ebenfalls über ein entsprechendes Logo erkennbar.

Von welchen Produzenten sollen Lebensmittel aus Entwicklungs-Regionen stammen?

Produkte, die weder regional, noch in Europa zur Verfügung stehen und aus den Regionen Mittel- und Südamerikas, Afrikas oder Asiens bezogen werden müssen, müssen den Kriterien des **fairen Handels** entsprechen. Sie werden somit einem Mindestanspruch an sozialen Kriterien, Umweltstandards und Nachhaltigkeit gerecht, u. a. durch die Verbesserung der Arbeitsbedingungen von Kleinbauern und Arbeitern.

Sie wollen mehr zum Projekt Natur genéissen erfahren?

- Abonnieren Sie den digitalen Newsletter, der Sie regelmäßig über aktuelle Fortschritte, Neuigkeiten und Veranstaltungen im *Natur genéissen*-Projekt informiert.
- Bestellen Sie die Liste der Regionalen Qualitätsproduzenten und die Betriebs- und Produktkriterien.

Dazu genügt eine E-Mail mit einer entsprechenden Anfrage an administration@sicona.lu oder ein Anruf unter der Telefonnummer 26 30 36-25. Infos finden Sie auch unter www.sicona.lu oder [facebook/sicona](https://www.facebook.com/sicona)

