












NOUVEAUX PRODUCTEURS

Bienvenue aux exploitations agricoles suivantes, signataires de la convention *Natur genéissen* avec SICONA et les parcs naturels :

-  Brachtenbach : Ferme Claude Heuertz
-  Garnich : Ferme Kraus-Hoffelt
-  Kalborn : Ferme Georges Pierrard
-  Knaphoscheid : Um Knapphaff
-  Lilien : Ferme Miny
-  Stegen : Bio-Haff Baltes
-  Tarchamps : Haff Koos
-  Tuntange : Ferme Zimmer
-  Welscheid : Biohaff Steichen

Regardons quelques-unes de plus près !

La ferme Zimmer à Tuntange

La ferme Zimmer Nico & Christian de Tuntange a adhéré à *Natur genéissen* en 2022. L'exploitation pratiquant l'élevage d'un troupeau de 55 vaches allaitantes travaille en agriculture biologique depuis 2020.



Père et fils exploitent près de 80 hectares de terres, dont une partie est consacrée à la protection de la nature. À côté des étangs, la famille a entre autres aménagé des bordures fleuries de 33 ares le long d'une prairie longeant une forêt adjacente.

Pour eux, *Natur genéissen* offre la possibilité d'approvisionner les cuisines des maisons relais de la région avec leur viande de boeuf.



La ferme Kraus-Hoffelt à Garnich

Une autre exploitation agricole qui participe au projet depuis 2022 est la ferme biologique Kraus-Hoffelt à Garnich. À côté de ses 16-18 bovins limousins, elle exploite 35 hectares de terres, dont 25 hectares de prairies. Les prairies sont utilisées pour le pâturage et la production de foin.

Sur ses terres, la famille cultive également du blé panifiable, de l'épeautre et de l'avoine.

Le projet leur a ouvert une nouvelle voie de commercialisation auprès des maisons relais *Natur genéissen*, ce qui a été un argument majeur pour adhérer au projet.

Afin d'assurer le maintien des espaces naturels et des éléments de structure du paysage, l'exploitation agricole Kraus-Hoffelt a aménagé dans le passé, en collaboration avec SICONA, un verger qui porte déjà ses fruits.



© C. Martin

Um Knapphaff à Knaphoscheid

Daniel Rossler, appelé Dan, a repris l'exploitation familiale au petit village de Knaphoscheid, près de Wiltz, en 1998. Il y a presque cinq ans, la ferme s'est réorientée. Les anciennes porcheries ont été transformées en un atelier pour la culture de champignons bio. Parallèlement, Dan et sa femme Nathalie proposent toute une série d'activités pédagogiques chez eux *Um Knapphaff*.



La famille Rossler fait partie de *Natur genéissen* depuis novembre 2022. C'est entre autres par ce biais qu'elle commercialise ses champignons. Ses efforts en matière de protection de la nature se caractérisent avant tout par le désir de progresser. Ainsi, l'exploitation n'est pas seulement en cours de conversion bio, mais s'est également fixée pour objectif d'augmenter les éléments de structure de paysage actuels et les surfaces proches de la nature dans les années à venir.

Bio-Haff Baltes à Stegen

La ferme Bio-Haff Baltes, connue pour ses fromages de chèvre et ses chevaux islandais, produit pour *Natur genéissen* depuis fin 2022. La famille Baltes commercialise une partie de la viande de bœuf de ses vaches de race Limousins à travers le projet. Le fourrage pour les animaux est cultivé sur environ 150 hectares de terres, dont la moitié consiste en prairies permanentes.



Comme toutes les exploitations *Natur genéissen*, la ferme Bio-Haff Baltes s'engage à consacrer une partie de sa surface à la préservation d'éléments de structure de paysage et d'espaces proches de la nature. 4 % de la surface de l'exploitation constituent des éléments structurels sous forme d'arbres, de haies et de vergers. Un tel engagement est précieux pour la biodiversité.



Les autres producteurs ayant rejoint *Natur genéissen* seront présentés dans la prochaine lettre-info.







NOUVELLES MAISONS RELAIS








Depuis janvier 2023, d'autres communes ont signé la convention *Natur genéissen* avec SICONA et les Parcs naturels.

SICONA compte quatre nouvelles communes :

-  Groussbus-Wal
-  Habscht
-  Reckange-sur-Mess
-  Pétange

Les Parcs naturels souhaitent la bienvenue aux communes suivantes :

-  Clervaux (Parc naturel de l'Our)
-  Consdorf (Natur- & Geopark Mëllerdall)
-  Esch-sur-Sûre (Parc naturel de la Haute-Sûre)
-  Vianden (Parc naturel de l'Our)
-  Wiltz (Parc naturel de la Haute-Sûre)



Vous trouvez la carte nationale actuelle avec les communes *Natur genéissen* et maisons relais/crèches ainsi que les exploitations agricoles ici :

Natur genéissen





← RÉTROSPECTIVE

Atelier de cuisine avec les pro des maisons relais *Natur genéissen*

Début mai, notre équipe *Natur genéissen* a organisé une formation continue pour le personnel de cuisine des maisons relais dans la cuisine pédagogique de l'SNJ (Service national de la jeunesse) au Marienthal. C'était une expérience culinaire fulgurante. Les cuisinières et cuisiniers ainsi qu'un diététicien ont amené leurs recettes préférées pour cuisiner ensemble et s'échanger. En respectant le thème de la régionalité et de la saisonnalité selon le cahier des charges *Natur genéissen*, les participants ont concocté des plats végétariens très variés et ont pu démontrer leur savoir-faire.

Nous avons hâte de retrouver les cuisiniers et cuisinières lors de la prochaine formation continue, qui aura lieu en automne !

Natur genéissen meets École du Goût



De juin à juillet, les cheffes cuisinières et chefs cuisiniers et des maisons relais *Natur genéissen* ont été mis à rude épreuve lors d'une formation continue en trois parties, organisée conjointement par l'École du Goût et SICONA.

Le jury, composé cette fois-ci d'enfants de la maison relais de Tandel, a été sévère mais juste. Les enfants ont tranché parmi les plats des 3 équipes de cuisine pour en nommer leur favori.

Le challenge des équipes de cuisine consistait à transformer un légume spécifique en entrée, en plat principal et en dessert. Les enfants ont pu assister de près à la préparation et ont même donné un coup de mains. Lors de la dégustation, les enfants ont évalué les plats avec tous les sens, pour finalement choisir un gagnant.

La formation a su captiver petits et grands, permettant aux cuisinières et cuisiniers d'échanger sur leurs expériences et bonnes pratiques, tandis que les enfants ont pu les assister et donner leur avis.



AGENDA

Samedi, 14.10.2023 à 14 h30



Pour l'activité *Nature for People* à Garnich, nous nous rendrons à la ferme *Natur genéissen* de la famille Kraus-Hoffelt. Au programme figure la visite du verger de la famille Kraus-Hoffelt, suivie par une dégustation des différentes variétés de pommes du verger. L'activité convient aux petits et grands.



Toutes les activités *Nature for People* en un coup d'oeil ici :

[Nature for People](#)

BON À SAVOIR

Version française

Le site internet du projet est désormais disponible en langue française !



Il n'attend plus que vous :

[Natur genéissen FR](#)

À bientôt !

