



NOUVEAUX PRODUCTEURS

Tel qu'annoncé dans la dernière lettre info de septembre 2023, nous vous présentons ici au fur et à mesure les producteurs qui ont récemment rejoint *Natur genéissen*. Voici donc les exploitations qui ont signé la convention *Natur genéissen* avec les trois parcs naturels.

La ferme Claude Heuertz à Brachtenbach

Claude Heuertz a repris la ferme familiale de ses parents en 2010. Aujourd'hui il produit non seulement du lait, mais également de la viande bovine à la ferme à Brachtenbach au Naturpark Our. Claude a



vaches de la race Limousin.

appris à connaître *Natur genéissen* lors d'une réunion avec SICONA. Dès le début, il était convaincu que le projet correspondait à sa façon de travailler sur sa ferme. Il a en effet déjà travaillé avec les maisons relais locales et accueilli les enfants sur sa ferme bien avant de rejoindre *Natur genéissen*.

Claude Heuertz fait partie du projet depuis avril 2023, à travers lequel il vend la viande de ses

La ferme Miny à Lilien

Il y a un peu plus d'un an que Felix Miny s'est fixé pour objectif de redonner vie à la ferme de son grand père, John Dahm. À l'époque, la ferme était connue pour son digestif à base de miel. Felix a cependant décidé de mettre l'accent sur la cultivation de légumes et de fruits ainsi que l'élevage de vaches de la race Angus à sa ferme à Lilien. Elle se situe dans la commune de Rosport-Mompach au Natur- & Geopark Mëllerdall.

Il a signé sa convention *Natur genéissen* en mai 2023. Il souhaite acheminer ses légumes et la viande dans les assiettes des maisons relais locales. Avec 3,5 % d'éléments structurels et même 6,6 % de surfaces proches de la nature, les critères exigeants de *Natur genéissen* n'ont pas choqué ce jeune exploitant avec sa nouvelle exploitation.





La ferme Koos à Tarchamps



La ferme de Roland Koos est un fleuron du Naturpark Öewersauer. La ferme située à Tarchamps dans la commune de Lac de la Haute-Sûre fait non seulement partie du label *Véi vum Séi* (bêtes du lac) mais participe également à l'initiative *Käre vum Séi* (céréales du lac). Depuis 2010 la ferme se trouve dans les mains de Roland, qui traite les vaches et élève le bétail avec âme et cœur. Les fils de la ferme ont lancé, eux, leur propre projet et vendent désormais des œufs et des pommes de terre.

Roland Koos fait partie de *Natur genéissen* depuis février 2023. Avec 4,4 % d'éléments structurels et 16,7 % de surfaces proches de la nature, la ferme Koos a vite rempli le critère principal de la protection de la nature. La ferme respecte même le critère d'une alimentation sans OGM, qui signifie souvent un changement important pour les exploitations conventionnelles.

La ferme Georges Pierrard à Kalborn

Georges Pierrard a repris l'exploitation de son oncle à Kalborn à la frontière au Nord du Luxembourg en 2007. Tandis que la ferme vivait de l'agriculture des champs à l'époque, elle se concentre aujourd'hui essentiellement sur l'élevage des vaches de la race Aubrac et Highland. Il y a trois ans, Georges a converti son exploitation en bio.

La ferme bio est conventionnée depuis décembre 2022. Les critères *Natur genéissen* concernant les éléments structurels (6,4 %) et les surfaces proches de la nature (38,4 %) étaient facilement atteints.



D'autres exploitations *Natur genéissen* suivront dans les prochaines lettres info





MAISONS RELAIS



En ce début d'année 2024, nous vous proposons une rétrospective sur l'évolution du nombre de menus servis dans les services d'éducation et d'accueil (SEA) *Natur genéissen* en 2023.

Ainsi, 12.158 menus ont été préparés au total par jour selon le cahier des charges *Natur genéissen* dans les maisons relais et crèches participantes. Par rapport aux chiffres de 2021 avec un total de 9.433 menus, cela revient à une hausse de 22 %.



Dans les communes des trois parcs naturels (Naturpark Öewersauer, Our an Natur- & Geopark Mëllerdall), 360 menus ont été préparés par jour selon les critères *Natur genéissen*. Ce chiffre est à la hausse en vue des nouvelles communes qui vont adhérer au projet en 2024. Dans les communes SICONA, 11.798 menus sont préparés par jour dans les maisons relais à l'heure actuelle.

La plus petite SEA prépare 60 menus et la plus grande 1.790 menus par jour.

← RÉTROSPECTIVE

Nature for people – People for Nature 2023

En 2023 nous avons visité trois exploitations *Natur genéissen* dans le cadre des excursions *Nature for people* que SICONA organise pour le grand public sur les sujets de l'agriculture, de la faune et de la flore ainsi que des mesures de protection de la nature sur le terrain.

1. Visite de la ferme Kopphaff



L'ouverture a été faite au Kopphaff à Wickrange au mois de juin. Le projet *Natur genéissen* a été expliqué aux participants avant d'entamer la visite guidée sur la ferme de Ben Majerus et Mara Lang.

Pour commencer, le groupe a rendu visite au troupeau des vaches allaitantes de la race Limousin.

Avec ses animaux reproducteurs, les exploitants participent régulièrement à des expositions et ont déjà gagné plusieurs prix.



La visite a ensuite abouti aux porcs élevés en plein air. Il s'agit de la race ancienne Pie noir de Bentheim devenue aujourd'hui assez rare. La visite a ensuite menée à travers leur verger pour se terminer sur une petite dégustation.

2. Visite de la ferme Zimmer

Au mois de septembre, la ferme Zimmer à Tuntange a attiré les curieux. Le jeune exploitant Christian Zimmer a accueilli les participants et expliqué la transition de l'élevage de vaches allaitantes vers l'agriculture biologique.

Pour commencer, différentes surfaces d'exploitations ont été analysées de plus près, dont une prairie de pâturage avec la plupart des vaches Limousin du troupeau rassemblées à l'ombre en-dessous d'un grand chêne, d'un champ de trèfle, d'un champ de fauche et d'autres champs agricoles. De retour à la ferme, le rôle du projet *Natur genéissen* dans le cadre de l'agriculture, la protection de la nature et l'alimentation a été élucidé. Les habitants de la commune étaient assez nombreux et très curieux à découvrir la ferme.



3. Visite de la ferme Kraus-Hoffelt



La dernière visite d'une ferme dans le cadre du programme *Nature for People* a eu lieu chez la famille Kraus-Hoffelt à Garnich. Parents et enfants étaient au rendez-vous pour profiter de cette belle journée d'automne et visiter la ferme, récolter les pommes dans le verger de la famille et préparer un petit amuse-bouche.

Sur le chemin vers le verger, les participants ont longé le champ de vaches et Mr Kraus a fourni des informations sur leur nourriture. Arrivés au verger, parents et enfants ont été sensibilisés à travers un jeu pour ensuite récolter les pommes et concocter du « Fruchtleider », une alternative saine aux bonbons.

Réunion des producteurs

Tous les ans, SICONA et les parcs naturels invitent les producteurs *Natur genéissen* à une réunion des producteurs. Cette année, celle-ci a eu lieu le 23 novembre au centre culturel à Schoos dans la commune de Fischbach. Une trentaine de producteurs, productrices et partenaires du projet étaient présents. Ces réunions à intervalle régulier ont pour objectif de favoriser l'échange entre les producteurs et les responsables du projet. Les avancements et nouveautés récentes du projet ainsi que les développements projetés à l'avenir ont été exposés. La réunion s'est clôturée avec une réception gustative.



© C. Martin

AGENDA



Samedi, 13.04.2024 - 14h30-17h

L'activité *Nature for People* de la commune de Dippach aura lieu à la ferme *Natur genéissen* de la famille Thiry. Il sera possible de visiter la ferme avec sa laiterie. Les produits laitiers serviront ensuite d'ingrédients pour préparer un amuse-bouche. Cette activité est destinée aux familles avec leurs petits enfants.





Dimanche, 14.07.2024 - 14h30-17h



Lors d'une promenade dans les alentours de la ferme *Natur genéissen* de la famille Kleer à Everlange, nous visitons l'exploitation et allons découvrir les corrélations qui existent entre agriculture et paysage.

Samedi, 21.09.2024 - matin (heure précise à définir)

Cette fois-ci, nous visiterons la ferme *Natur genéissen* de Thierry Garlemant „Koulbicher Uebst a Geméis“ (fruits et légumes de Koulbich) dans le cadre de l'activité *Nature for People*. Les participants pourront en savoir plus sur les différents types de légumes cultivés à la ferme, sa manière de travailler et les mesures de protection de la nature mises en œuvre.



Le programme de toutes les activités *Nature for People* sur l'année 2024 sera disponible **prochainement** sur le site internet siconal.lu :

Nature for People



BON À SAVOIR

Nouveaux partenaires

Natur genéissen souhaite la bienvenue aux nouveaux partenaires qui ont signé une convention dans le cadre du projet : Abattoir Ettelbruck, Boucherie-Traiteur Niessen, Salaisons Meyer et La Provençale ainsi que Bio-Ovo, qui emballe les œufs bio *Natur genéissen* et Naturlëtz, qui épluche et prépare les pommes de terre *Natur genéissen* pour les SEA.



*Nous vous souhaitons une bonne année
et à bientôt !*