



NOUVEAUX PRODUCTEURS

Voici les exploitations agricoles qui ont signé une convention avec l'un des trois Parcs naturels ou SICONA pour vendre leurs produits directement aux SEA (service d'éducation et d'accueil) dans le cadre de *Natur genéissen* :

1. La ferme Fromburg à Osweiler

Jeff Weydert, qui avait sa propre vision dès le début, a réalisé son rêve de devenir propriétaire de sa ferme en 2017. Il a décidé de gérer une partie de son exploitation selon le principe de l'agriculture solidaire. Ainsi les gens intéressés peuvent s'engager financièrement, aider dans le travail quotidien ou/et récolter eux-mêmes les légumes. Parallèlement, Jeff élève des bovins Angus et commercialise des fruits et des œufs.



Jeff Weydert vend sa viande Angus bio dans le cadre de *Natur genéissen* depuis avril 2024. Ses efforts en matière de protection de la nature vont bien au-delà des valeurs minimales définies par *Natur genéissen*. L'exploitation de Jeff compte p.ex. 18,5 % d'éléments de structure et a atteint un score de 53 points pour les mesures environnementales supplémentaires.

2. La ferme bio Nico Keup à Weiswampach



Il y a presque huit ans que Nico Keup a entamé un nouveau chapitre avec la conversion bio de sa ferme à Weiswampach, l'une des communes les plus septentrionales du Parc naturel de l'Our. Outre les grandes cultures, l'élevage de vaches allaitantes est le pilier principal de l'exploitation.

Nico Keup commercialise sa viande de bœuf limousin dans le cadre de *Natur genéissen* depuis fin 2023. Alors qu'il répondait facilement aux critères environnementaux supplémentaires, les éléments structurels lui causaient en revanche quelques maux de tête au début. Il manquait 2 % d'éléments de structure, étant donné que la région de l'Ösling est généralement plus pauvre en éléments de structure.



Pour pallier ce manque, un plan a été élaboré en collaboration avec la station biologique du Parc naturel de l'Our, qui prévoit entre autres la plantation de 38 arbres fruitiers et feuillus.

3. La ferme bio Steichen à Welscheid

La ferme bio Steichen se situe à Welscheid dans la commune de Bourscheid dans le nord-est du pays. Michel Steichen et sa famille produisent de la viande de bœuf Limousin et de porc dans le cadre de *Natur genéissen*. La famille met l'accent sur le bien-être animal. Les porcheries installées en 2023 sont pourvues d'une maternité pour l'élevage des porcelets et répondent ainsi aux standards les plus élevés et modernes. Le fourrage est cultivé, dans la mesure du possible, intégralement sur les champs et espaces verts de la ferme.



Afin de répondre au critère *Natur genéissen* qui définit 3 % d'éléments de structure sur la surface d'exploitation agricole, la ferme Steichen a créé au total un hectare de bordures de champs fleuries le long de ses surfaces agricoles. Celles-ci offrent du nectare aux pollinisateurs et servent d'abri à d'autres insectes. Au total 5,67 % de la surface exploitée est cultivée selon les critères de la protection de la nature *Natur genéissen*.

SEA – les services d'éducation et d'accueil



Natur genéissen continue de grandir ! À l'heure actuelle 42 communes dans la région du SICONA, du parc naturel Öewersauer, de l'Our et du Natur- & Geopark Mëllerdall mettent le projet en œuvre dans leur SEA. Les nouvelles adhérentes pour la rentrée 2024/25 sont les communes Colmar-Berg, Troisvierges, Esch-sur-Sûre, Lorentzweiler, Roeser, Wiltz et Vianden.

Dans cette lettre info et sur la page facebook de SICONA, nous allons présenter au fur et à mesure les différentes SEA. D'autres communes ont également marqué leur intérêt pour intégrer le projet et nous nous réjouissons de pouvoir les intégrer à l'avenir.



La commune de Bissen

La commune a adhéré à *Natur genéissen* en 2018 et accorde une importance particulière à la provenance des aliments qui sont transformés dans la cuisine du restaurant scolaire. Le cahier des charges *Natur genéissen* fixe les critères pour l'achat de produits locaux, régionaux, de saison et bio.



L'un des critères consiste à dépenser au moins 13 % du budget alimentaire pour des produits *Natur genéissen*. Le SEA Bissen souhaite aller au-delà de ce pourcentage et s'engage à acheter davantage de produits auprès des producteurs *Natur genéissen* afin de les soutenir dans leurs efforts de protection de la nature. À côté des critères environnementaux, les producteurs doivent également répondre à des critères spécifiques de protection de la nature.

Le chef de cuisine Daniel Schuh et son équipe s'efforce chaque jour de concocter des plats sains, durables et équilibrés pour les enfants. Le personnel éducatif du SEA lui aussi soutient le projet avec des activités pédagogiques de sensibilisation à une alimentation saine et durable.

← RÉTROSPECTIVE

Nature for people – People for Nature 2024

Dans le cadre des activités *Nature for people* nous avons visité deux fermes *Natur genéissen* jusqu'à présent en 2024. SICONA propose des activités et excursions pour tous les âges au sujet de notre paysage, la faune et la flore ainsi que des projets de protection de la nature dans les communes membres.



1. À la ferme Thiry

Les activités *Nature for people* ont commencé mi-avril avec la visite de l'exploitation Thiry et de sa propre laiterie. Pole, la responsable de la laiterie, a d'abord expliqué le procédé laitier depuis la vache à la bouteille pour ensuite aller à la recherche des herbes sauvages dans les champs appartenant à la ferme.

Enfants et adultes ont découvert différentes espèces et appris comment cuisiner sur le feu de bois ou transformer le lait en beurre. Finalement, les participants ont goûté le beurre aux herbes, le pain et les chips d'ortie faits maison.



2. Au Biohaff Kleer

Notre deuxième visite s'est tenue à la ferme bio de Mario Kleer ensemble avec son fils. Nous avons été accueillis le long des champs en direction Schandel où le sol est plus léger et mieux adapté pour la plupart des cultures de légumes, tel que céleri, poireaux et choux, et ce sans irrigation artificielle. Une démonstration de la toute nouvelle machine agricole qui permet d'enlever les mauvaises herbes entre



les rangées sans abîmer la plante cultivée était également au programme. Les participants ont ensuite pu analyser un champ d'essai de culture de pois chiches.

L'exploitation s'engage pour la protection de la nature avec l'installation de nids artificiels pour la chouette effraie dans sa grange. À l'occasion, nous avons parlé des spécificités de cette espèce et de la nécessité de la protéger.

Nous remercions la ferme Thiry et la ferme bio Kleer de nous avoir accueillis lors de ces activités grand public particulièrement instructives !



3. En visite à Koerich

Nous avons présenté aux représentants politiques de la commune Koerich, ensemble avec les responsables SEA Dussmann et le producteur Philippe Matgé, le bilan positif un an après l'adhésion au projet *Natur genéissen*. Les acteurs ont partagé leur expérience et les enfants se sont eux-mêmes exprimés lors du repas de midi.



La commune a adhéré au projet *Natur genéissen* en janvier 2023 afin d'accéder plus facilement à des produits régionaux, de saison et durables et de pouvoir acheter directement auprès du producteur au Luxembourg. Ces produits sont transformés par le personnel de cuisine en plats sains et équilibrés pour les enfants.

Par la collaboration avec les prestataires de service Croix-Rouge et Dussmann les critères ont été atteints et le pourcentage minimal de produits *Natur genéissen* achetés a même été dépassé ! Les produits, conventionnels et bio, doivent être achetés en circuit le plus court possible tandis que les légumes et les fruits doivent être de saison. Lorsqu'un produit ne répond pas au critère de régionalité, il doit être issu du commerce équitable. Lors d'un repas commun, les acteurs ont pu échanger davantage sur les différents aspects.



AGENDA



Samedi, 21.09.2024 – 10h-12h



Dans le cadre de l'activité *Nature for people* « Fruits et légumes de Koulbich » nous allons visiter la ferme de Thierry Garlemant. Vous allez apprendre davantage sur les variétés de légumes cultivées, la façon de travailler et les mesures de protection de la nature mises en œuvre.

Inscriptions par e-mail à administration@sicona.lu. Pour plus d'info :



Nature for People

Meet the producers 14.11.2024



L'événement biennal *Natur genéissen* rassemble le personnel des SEA et les producteurs. C'est l'occasion de se connaître, de s'échanger en face à face et de nouer des liens.

L'objectif est de promouvoir le contact direct entre producteurs et consommateurs.

Cet événement est réservé exclusivement aux producteurs et SEA *Natur genéissen*

Plus d'informations suivront prochainement.



BON À SAVOIR

Nouveau slogan et dépliant

Natur genéissen a désormais un nouveau slogan : « Mir iesse regional, bio a fair » a été changé en « Mir iessen nohalteg a gesond! ». Le projet quant à lui ne change pas : le commerce équitable, les circuits courts et produits bio sont toujours tout aussi importants. Cependant, le nouveau slogan met en évidence le caractère bénéfique pour la santé.



Sur demande de plusieurs SEA, le dépliant *Natur genéissen* est désormais disponible en anglais. Vous pouvez le télécharger ici :

[Flyer - english version](#)

Nouveaux partenaires

Natur genéissen souhaite la bienvenue aux nouveaux partenaires qui viennent de signer leur convention pour intégrer le projet. Il s'agit de la boucherie « Côtes et Carrés » qui transforme la viande *Natur genéissen* et ORTEA qui transforme le jus *Natur genéissen* en thé glacé.

Nous vous souhaitons une bonne rentrée et à bientôt !

