

Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair

NEWSLETTER 01/2021

Chers lecteurs et lectrices,

Découvrez dans cette nouvelle newsletter de précieuses informations relatives au projet du SICONA « *Natur genéissen – Mir iesse regional, bio a fair* ». Dans le cadre de ce projet, nous avons notamment établi un partenariat avec le parc naturel de l'Our. La présente newsletter vous permettra d'en savoir plus sur cette collaboration.

Notre partenariat avec le parc naturel de l'Our

La vente de produits fabriqués selon des normes de qualité minimales, ce en vertu de mesures concrètes en faveur de la protection de l'environnement, fait également partie des ambitions principales des trois parcs naturels que compte le Luxembourg : le parc naturel de la Haute-Sûre, le parc naturel et géoparc Mëllerdall et le parc naturel de l'Our. Cela fait plusieurs années déjà que ces trois parcs naturels collaborent avec le SICONA à l'élaboration de critères agricoles pour les exploitations désireuses de rejoindre le projet. Lorsque deux exploitations biologiques du parc naturel de l'Our ont manifesté leur intérêt pour opérer sans plus attendre selon les critères *Natur genéissen*, et tandis qu'une forte demande en viande bovine a parallèlement été observée dans les communes membres du SICONA, il a été décidé d'intégrer, au nom du parc naturel de l'Our, les exploitations Lambert et Miller-Mariany à la liste des agriculteurs *Natur genéissen*. Cette étape vient consolider la coopération entre le SICONA et les parcs naturels, le SICONA collaborant également avec ces entités au niveau des structures d'accueil pour enfants. Ainsi, l'École du Goût, un projet mis en œuvre par les trois parcs naturels, contribue depuis plus d'un an à la formation continue dans les structures d'accueil pour enfants ayant adhéré à l'initiative *Natur genéissen*. Les activités de l'École du goût visent à découvrir les aliments

avec tous les sens, à promouvoir la joie et la curiosité de manger, et à susciter une prise de conscience quant à une culture alimentaire durable.

La ferme biologique de Lambert Guy de Walsdorf

La ferme de Guy Lambert était autrefois située au cœur de Walsdorf, dans la commune de Tandel. Depuis lors, l'agriculteur a établi sa ferme en bordure du village, jouissant à présent d'une situation en pleine nature. L'exploitation, gérée à plein temps et selon les principes de l'agriculture biologique, se spécialise dans l'élevage allaitant. Guy Lambert, qui accorde une grande importance à la protection de l'environnement et à la préservation de la biodiversité, indique : « Différentes espèces végétales particulièrement menacées ont été découvertes et cartographiées sur certaines terres de mon exploita-



photo : Caroline Martin

tion. Cela m'a fait prendre conscience de l'importance de préserver ces plantes et de la signification que représentent ces terres pour la nature. » C'est la raison pour laquelle Guy Lambert a conclu des accords en matière de biodiversité pour bon nombre de ses terres, dans l'optique de préserver ces espèces végétales. La plantation de haies et d'arbres sur sa propriété fait également partie intégrante de sa philosophie. Toutes ces initiatives font de la ferme un candidat idéal au projet *Natur genéissen*, dans le cadre duquel au moins 5 % des terres doivent être réservées à la protection de la nature. Et Guy Lambert d'ajouter : « L'une des raisons pour lesquelles je participe au projet *Natur genéissen* est la sensibilisation des enfants à la question de la régionalité, tout en proposant un produit de qualité fabriqué au Luxembourg. Mon objectif est de produire des aliments qui seront consommés dans la région ou au Luxembourg. »



La ferme biologique Miller-Mariany de Bastendorf

La ferme biologique Miller-Mariany à Bastendorf est exploitée par Fränk, sa femme Elisabeth et leurs deux fils Charel et Max. L'exploitation abrite également 3 000 poulets biologiques, un cheptel de vaches allaitantes limousines avec élevage, ainsi qu'un troupeau de moutons. Les œufs sont principalement commercialisés par l'intermédiaire de Bio-Ovo. La famille elle-même en commercialise une petite partie. La vente de la viande bovine et de jeunes bovins est assurée par le biais du groupement *Interessengemeinschaft Vermarktung Lëtzeburger Biofleesch asbl* (Biomaukel) et du projet *Natur genéissen*. Fränk Miller déclare, à propos de son travail et du projet *Natur genéissen* : « En tant qu'agriculteur biologique, il me tient à cœur de pouvoir nourrir mes animaux uniquement avec du fourrage issu de ma propre production. C'est la raison pour laquelle l'exploitation se compose à la fois de prairies et de terres arables, fertilisées exclusivement avec du fumier. Je veille à une couverture végétale constante du sol et à une rotation optimale des cultures, afin de fixer un maximum d'azote et d'obtenir une bonne structure du sol. C'est ainsi que j'assure une exploitation durable. Grâce aux critères auxquels je satisfais en tant que membre de Bio-Lëtzeburg et qui revêtent également une grande importance pour le SICONA, j'ai la possibilité de contribuer au projet *Natur genéissen*. Ma motivation à partici-



photo: Caroline Martin

Informations intéressantes pour l'achat de denrées alimentaires :

Quel type de farine choisir ?

La farine fait partie intégrante de nombreux aliments, tels que le pain, les pâtes, les gâteaux, les pâtisseries et bien d'autres encore. Mais quand utiliser quel type de farine ? Les supermarchés nous donnent l'embarras du choix... Dans le cadre d'une alimentation équilibrée, les produits à base de céréales complètes sont particulièrement intéressants, car ils renferment des nutriments importants tels que des protéines, des vitamines B, des minéraux et des fibres. Les farines raffinées sont dotées d'un numéro de type (p. ex. le type 405, ou T45 selon la nomenclature française), tandis que la farine complète n'a pas de désignation de type, toutes les composantes du grain étant présentes dans la farine. La désignation de type fournit des informations sur la teneur en minéraux de la farine et non, comme on le suppose souvent, sur son degré de finesse. La farine de blé habituelle de type 405 (T45) contient 405 mg de minéraux pour 100 g de farine. Le type 550 (T55) contient davantage d'enveloppe du grain et donc 550 mg de minéraux. Une farine plus fine, c'est-à-dire avec un numéro de type moins élevé, est souvent privilégiée pour la confection de pâtisseries fines. Rien n'empêche toutefois d'utiliser également de la farine complète, qui est plus saine.

per au projet *Natur genéissen* est guidée par les mêmes idées : protéger la nature, par exemple en évitant l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques, favoriser la diversité des espèces animales et végétales, ainsi que préserver et améliorer les processus naturels. Il m'importe d'inculquer à nos enfants l'importance d'une alimentation saine et bio. Le projet *Natur genéissen* offre la possibilité de sensibiliser les enfants au sein des structures d'accueil à une alimentation équilibrée – une démarche que je ne peux qu'appuyer. Ma production de viande me permet d'apporter ma pierre à l'édifice. »

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* ».

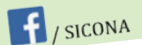
Contacts

Naturschutzsyndikat SICONA

Julie Even
Tél. : 26 30 36 - 52
julie.even@sicona.lu
sicona.lu



Aktuelle Informationen zum
Natur genéissen-Projekt
finden Sie auch auf



Dans ce cas il faut prendre soin d'incorporer davantage de liquide dans la pâte.

Au Luxembourg, différentes variétés de céréales sont cultivées pour la production de farine. La diversité des céréales produites est plus grande que certains pourraient le penser : outre le blé, nos moulins travaillent également du seigle (Kar), de l'épeautre (Spelz) ou encore du sarrasin (Wëllkar) issus de la production locale, et dans le parc naturel de l'Our, on trouve même des cultures de chanvre et de graines de lin destinées à la fabrication de farine. Les différents types de farine peuvent être utilisés en cuisine en fonction de la recette et selon les goûts. Il importe cependant d'utiliser des produits régionaux dans une démarche d'achat durable et de veiller à utiliser suffisamment de farine complète. Les labels *Produit du terroir* ou *Bio-Lëtzebuerg* vous aideront entre autres à identifier l'origine luxembourgeoise des produits.

