NEWSLETTER 5/2014

Joyeux Noël et Bonne Année à tous !
Nous souhaitons remercier tous ceux qui nous ont soutenu pour le projet « Natur genéissen » au cours de cette année !

Chères lectrices, chers lecteurs,

Nous avons le plaisir de vous présenter le numéro 5/14 de notre Newsletter sur le projet « Natur genéissen, mir iesse regional, bio a fair » ! Il s'agit du dernier numéro de cette année ! Grâce à notre Newsletter, nous vous tenons au courant des progrès, des actualités et des événements autour de « Natur genéissen ».

Les producteurs régionaux de qualité se présentent !

Dans le numéro précédent, nous vous avons présenté deux exploitations ; voici aujourd'hui deux autres producteurs régionaux de qualité : Mario Kleer et Marc Nicolay. Leurs exploitations se caractérisent également par des mesures de protection de la nature que nous allons aborder en particulier ci-après.

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 ».

Contact

SICONA-Ouest et SICONA-Centre
Dr. Simone Schneider
simone.schneider@sicona.lu
Tél. : 26 30 36 - 33
www.sicona.lu

Oekozenter Pafendall
emweltberodung@oeko.lu
Tél. : 43 90 30 - 22
www.oekozenter.lu

Vous trouverez également des informations actuelles sur le projet « Natur genéissen » / SICONA

oekozenter pafendall

Mario Kleer et famille

photo : Georges Goedert

photo : BIO-OVO

Structure de l'exploitation

- exploitation biologique depuis 2001
- surface agricole utile : 100 ha, dont 45 ha de terre arable et 55 ha de prairies permanentes
- cultures : céréales et légumineuses pour les récoltes fourragères ainsi que légumes de plein champ
- élevage de bovins : 50 vaches allaitantes de race Charolaise, engraissement en pâture de bœufs et de taurillons
- production d'œufs bio grâce à 2.500 poules pondeuses, l'exploitation participe à la communauté de producteurs « BIO-OVO » qui commercialise des œufs biologiques
- coopération avec une autre ferme biologique

La famille Kleer gère l'exploitation selon les directives de l'agriculture biologique. Donc les poules pondeuses disposent de beaucoup d'espace en plein air. Le fourrage ne contient pas d'OGM, et il est en grande partie produit sur la ferme elle-même. Il convient de souligner que la culture de légumes de plein champ constitue une nouvelle source de revenus pour l'exploitation.

Des éléments de structure, surtout des haies, qui contribuent à un paysage riche en structure et en espèces, se trouvent sur plus de 3 % de la surface. Il faut également relever la présence de plusieurs étangs comptant parmi les plus riches en amphibiens dans la région, colonisés par le triton crêté, espèce menacée. Un peu moins de 3 % de la surface utile sont constitués de prairies et pâtures riches en espèces, exploitées de manière extensive selon les normes de la protection de la nature sur base contractuelle (p. ex. sans fertilisants).

Produits « Natur genéissen »

légumes : betteraves rouges, oignons, céleri, toutes sortes de choux, échalotes et poireaux (l'offre change tous les ans)
œufs ; poules à bouillir ; viande bovine

photo : BIO-OVO

Adresse

Mario Kleer
22, rue Halt, L-8715 Everlange
Tél. : 23 63 95 44 ou 691 23 63 95
E-mail : kleer.mario@tango.lu

Vente : livraison sur commande ; vente de légumes et d'œufs à la ferme

Marc Nicolay et famille

photo : famille Nicolay

Structure de l'exploitation

- exploitation conventionnelle intégrée, spécialisée dans la culture de pommes de terre de consommation (quatorze variétés) sous le label « Produit du terroir », et d'oignons
- surface agricole utile : 117 ha
- élevage de bétail laitier (40 vaches laitières) et de vaches allaitantes avec 50 vaches de race Charolaise, engraissement de taurillons
- cultures : blé panifiable, ensilage de maïs et cultures dérobées
- vente directe des pommes de terre et des légumes

Les pommes de terre se situent au centre de l'exploitation de la famille Nicolay : environ 450 tonnes y sont récoltées chaque année.
Les tubercules sont conservés dans des caisses empilées dans un hangar obscur et climatisé de manière optimale, sans antigerme.
Les prairies et pâtures riches en espèces, exploitées de manière extensive, selon les normes de la protection de la nature sur base contractuelle (p. ex. sans fertilisants) couvrent, avec 8 %, une proportion élevée de la surface utile. De nouveaux éléments de structure du paysage sont actuellement créés dans le cadre du projet « Natur genéissen » en collaboration avec le SICONA-Ouest. Pour 2015, il est, entre autres, prévu de planter des haies et d'agrandir les vergers.

Produits « Natur genéissen »

pommes de terre
légumes : oignons (blancs et rouges), échalotes, ail

Adresse

Marc Nicolay
3, an der Laach, L-4978 Fingig
Tél. : 38 01 50 ou 691 65 11 95
E-mail : nicolayr@pt.lu
www.gromperen.lu

Vente : livraison sur commande ; vente à la ferme

Les relations d'approvisionnement ont commencé ! Les producteurs régionaux de qualité approvisionnent les maisons relais

Depuis plusieurs semaines, les premiers producteurs régionaux de qualité approvisionnent certaines maisons relais. Jusque-là, celles-ci ont surtout acheté des légumes, des pommes de terre, du lait et des pâtes.

La « Maison Relais Krounebierg » à Mersch est approvisionnée directement par trois producteurs régionaux de qualité. Karin Thiry de la laiterie Thiry en train de livrer du lait aux enfants et à Françoise Weber, responsable de la maison relais.

L'agriculteur bio Marc Emering fournit des pâtes à Alain Thoma, responsable de la maison relais Mamer en présence des deux cuisiniers.

Série de recettes « Miam - c'est trop bon ! »

Vous trouverez ici une nouvelle recette pour un plat délicieux. Qu'il s'agisse de plats végétariens ou de saison, avec des produits biologiques, équitables ou régionaux, il y aura toujours de bonnes idées de recette à refaire soi-même en cuisine. Bon appétit !

Recette de Lydie Muller-Philippy
(auteure de livres de cuisine végétarienne)

Salade de betterave rouge aux pommes et aux noix (plat végétalien)

Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 pommes rouges évidées et détaillées en dés
- 200 g de betterave rouge cuite, coupée en tranches
- 125 g de feuilles de salade rouge, (petite frisée, de la feuille de chêne ou trévise)
- 50 g de noix, par exemple des noisettes et des amandes
- jus d'1/2 citron

Pour l'assaisonnement :

- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à s. d'huile de noix
- 1 c. à s. de vinaigre de vin rouge
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- sel aux herbes
- poivre du moulin

Préparation :

1. Griller les noisettes à sec environ 2 minutes dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'elles soient dorées, remuer fréquemment pour les empêcher de brûler.
2. Plonger les pommes dans le jus de citron pour les empêcher de s'oxyder.
3. Pendant ce temps, préparer l'assaisonnement. Versez l' huile d'olive et de noix, les deux vinaigres, le sel aux herbes et le poivre dans un bol, bien fouetter pour mélanger.
4. Disposez les pommes dans un saladier, avec les feuilles de salade, la betterave et les noisettes. Verser l'assaisonnement et mélanger délicatement.