



Newsletter 02/2026



 **Sprooch / Langue**

Lëtzebuergesch Versioun

Version française



Newsletter

02/2026



Wëllkomm u Bord !

De Projet *Natur genéissen* och elo am SIAS-Gebitt!

Mat grousser Freet kënn mir lech matdeelen datt de SIAS sech dem SICONA an den dräi Naturparken uschléisst an de Projet *Natur genéissen* ab dësem Schouljoer senge Membersgemengen ubitt.



De Natur an Ëmweltsyndikat SIAS ëmfaasst 21 Gemengen am Oste vum Land an ass eng vun de fënnf biologesche Statiounen vu Lëtzebuerg, wou ënnert verschiddenen Aufgabebereicher villerlee Projeten ëmgëtt ginn. D'Membersgemengen kënnen flexibel gezielte déi Projeten wëhlen, déi bei hinnen ëmgëtt solle ginn. Ab der Rentrée 2026/2027 kënnen sech also och lo SIAS-Membersgemengen fir de Projet *Natur genéissen* entscheeden.

De SIAS, de « Syndicat intercommunal à vocation multiple », gouf am Joer 1974 gegrënnt mam Haaptzil d'Gewässer am Sirdall ze schützen. Iwwert d'Joren huet sech den Aufgabebereich vum SIAS däitlech erweidert an ëmfaasst niewent dem Waasserschutz, och Natur- an Aarteschutz, Offall- a Ressourcemanagement, Ëmsetzung vum Klima- an Naturpakt, NATURA 2000-Koordinatioun fir d'Guttland-Musel Gebitt an d'Bereetstellung vun Bildungsofferen am Beräich vun der Ëmwelt.

Am SIAS-Gebitt gëtt de Projet *Natur genéissen* vum Marc Thiel koordinéiert. Wann Dir e Betrib aus der Regioun sidd oder allgemeng méi Informatiounen wëllt kréien, kënnt Dir lech gären iwwer déi follgend Kontaktdonnéeën bei him mellen.



Marc Thiel

SIAS

[**+352 34 94 10 33**](tel:+35234941033)

[**m.thiel@sias.lu**](mailto:m.thiel@sias.lu)



Newsletter

02/2026



NEI PRODUZENTEN

Dës fënnef Betriber hunn d'*Natur genéissen* Konventioun mat SICONA kierzlech ënnerschríwwen.

Pit Bertemes

Beim Pit Bertemes um Haff steet d'Déierewuel un éischer Stell. Laang Haren, wujelegen a struwwelege Pelz a ganz vill Gemittlechkeet – esou kann een d'Highlänner am beschte beschreiwen. Déi ronn 60 Kéi genéisse vum Fréijoer bis an den Hierscht eran e Liewen dobaussen op aarteräiche Wise mat ganz vill Plaz. Zousätzlech ergänzen ronn 60 Schof de Bestand an droen zur Diversitéit vum Haff bäi.



Den Haff vum Pit Bertemes leet nieft dem Déierewuel och grouse Fokus op den Naturschutz. Liewensräim wéi Weieren, aarteräich Wisen, Strukturelementer a Brutthëllefén sinn hei feste Bestanddeel.

René Van Wissen



De Betrib vun der Famill Van Wissen bewirtschaft um Noojemerhaff an um Neihaff vill Terrainen op deene scho flott Kompensatiounsmesurë fir d'*Natur* ëmgésat goufen. Hei beweeden d'Béischte vun der Rass Angus d'Gréngland, dat mat ville neien Uebstbamplantatiounen a breede Randsträifen strukturéiert gouf an an Zukunft neie Liewensraum fir Aarten ewéi de klénge Neimäerder bitt.

Op fréieren intensiven Akerflächen goufe Blummewisen ugeluecht op deenen elo d'Hee fir d'Fidderung vun de Béischten am Wanter produzéiert gëtt. Nieft dem Rëndfleesch huet de Betrib nach eng konventionell Schwéngsproduktioun, déi nohalteg ass an och *Natur genéissen* konventionéiert ass.



Newsletter

02/2026



Claude Linckels (Goldknapp)

Säit dësem Joer ass och de Betrib Linckels vum Goldknapp bei Angelduerf bei *Natur genießen* dobäi. D'Ziichtung vun Aubrac a Charolais Ranner gëtt aktuell op déi biologesch Landwirtschaft ëmgestallt.

D'Ranner beweeden dobäi vill strukturräich Bongerten am Sauerdall. D'Fudder kënnt vun de Wäsen a vun de Stécker, déi mat Kléigras ageséint gi sinn. D'neift bitt den Haff nach Landschaftsfleegeaarbechten als Déngschtleeschung un.



Guy Schintgen (Haff um Reedchen)



Zu Keespelt läit den Haff vum Guy Schintgen, dee biologesch bewirtschaft gëtt. D' Aubrac Ranner vum Betrib gi säit 2026 ënnert *Natur genießen* vermaart. Nieft der Rëndfleischproduktioun ginn och nach Akerkulturen, ewéi Spelz, Kürbissen a Melounen produzéiert. An engem klénge Haffbuttek kann een dës an aner Produiten kafen.

Aus Naturschutzsiicht sinn déi aarteräich Akeren vum Haff Reedchen och ganz interessant, apaart Dank der ganzer Rei u Blummen, ewéi d'Feier- oder d'Karblumm, déi heefeg virkommen. Dës si wichteg Fudderquelle fir Déieren ewéi d'Léiweckelchen oder d'Wuechtel.

Alain Thorn

D'Mammekouhaltung vu Limousins-Ranner ass d'Hauptstandbeen vum Betrib Thorn vu Féngg. Ganz vill aarteräich Blummeweise, déi beispillsweis am NATURA 2000 Gebitt Boufferdanger Mouer leien, wéi och eng ganz Partie Heckenstrukturen gehéieren zu de Wäsen a Weede vun dësem Betrib. 2026 ass d'Ëmstellung op biologesch Landwirtschaft ofgeschloss ginn an de Betrib ass am selwechte Joer beim *Natur genießen* Programm dobäi komm.



Weider *Natur genießen* Betriber ginn an deenen
nächsten Newsletteren virgestallt.





SEA (Service d'éducation et d'accueil) ¶1

Natur genéissen begrüsst seng nei Members Gemengen

Mir begrüssen déi nei Members Gemengen, déi rezent eng *Natur genéissen* Konventioun mat eis ënnerschriwwen hunn. Dozou gehéieren d'Gemengen Ell aus dem SICONA Centre a Mamer aus dem SICONA Sud-Ouest. An am SIAS-Gebitt wäerten direkt 4 Gemengen de Programm nach dëst Joer lancéieren.

Mir heeschen Iech härezech wëllkomm a wënschen Iech vill Freed bei der Ëmsetzung vum Programm!

Natur genéissen an der Gemeng Péiteng

Säit der Rentrée vum Schouljoer 2023/2024 zielt Péiteng zu deene Gemengen déi Deel vum Projet *Natur genéissen* sinn. D'Gemeng ënnerstëtzt duerch hir Participatioun um Projet eng gesond a nohalteg Ernährung fir ganz vill Kanner, well bei der Gemeng Péiteng mécht net nëmmen eng SEA mat, mee direkt fënnef Stéck!

D'Kanner aus der Gemeng profitéieren hei vum harmoneschen Zesummespill tëscht den immens engagéierte Pädagogen an der fläisseger Kachelipp. D'Kachelipp vu Sodexo zaubert dagdeeglech de Kanner eng lecker an equilibréiert Molzecht op den Dësch ganz am Respekt vum Cahier des charges *Natur genéissen*. An d'edukatiivt Personal léisst sech ëmmer rëm flott Aktivitéiten afalen och ganz am Sënn vum *Natur genéissen*.



Newsletter

02/2026



Am Kader vun der Projetsvirstellung goufen d'Haaptziler an d'Wärter vum *Natur genießen* dem Gemengepersonal presentéiert. Domat gouf vermëttelt wéi eng wichteg Roll erfëllt gëtt andeems de Projet an der Gemeng ëmgesat gëtt. Tatsächlech gëtt engersäits mam Projet aktiv zum Naturschutz bäigedroen an anerersäits leescht esouwuel d'Kachekipp vu Sodexo, wéi och dat edukatiivt Personal een deegleche Beitrag zur Ëmsetzung vun enger nohalteger a gesonder Ernährung.

Trimesteruell Visitt an der SEA zu Rëmeleng

Zanter 2019 ass d'Gemeng Rëmeleng Deel vum Projet *Natur genießen*.

All Trimester kënnst ee Mataarbechter vum Programm *Natur genießen* op Visitt, fir sech mam Kichepersonal an dem edukatiivt Personal ze treffen. Ugefaange gëtt mat enger Visite vun der Kichen, wou esouwuel de Stock, wéi och Rechnungen gekuckt a mam Kichechef beschwat ginn. Duerno gëtt sech mam edukatiivt Personal zesumme gesat fir sech eng Iddi maachen ze kënnen vun de flotten Aktivitéiten déi mat de Kanner am Sënn vum *Natur genießen* organiséiert ginn.

Sou ginn ënnert anerem vill Aktivitéiten am Schoulgaart gemaach, wou zum Beispill mat der Recolte vu frëschem Geméis lecker Zalote preparéiert oder aner frësch Menuen dobausse gekacht ginn.



D'SEA zu Rëmeleng ass wierklech exemplaresch fir eng gelongen an harmonesch Zesummenaarbecht tëscht allen Acteuren, déi um Projet *Natur genießen* bedeelegt sinn.



RÉCKBLÉCK

Meet the producers

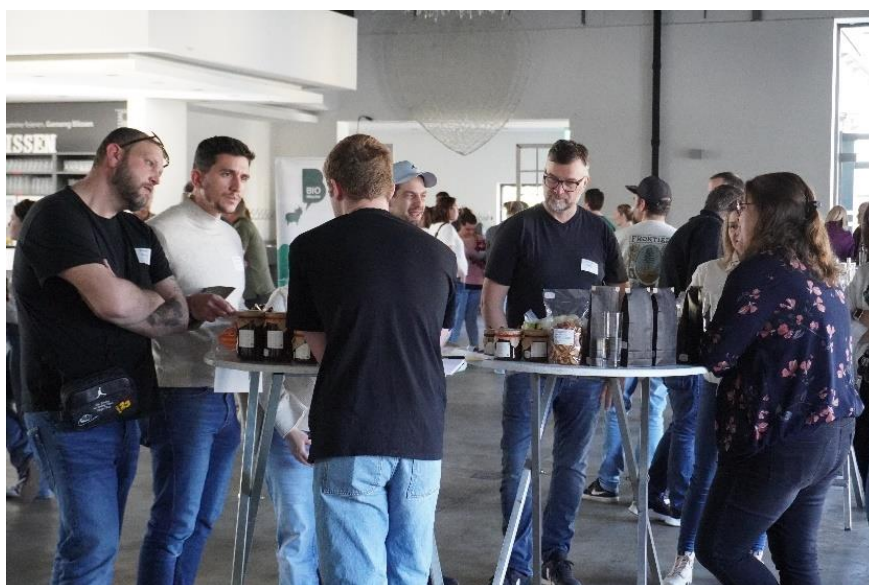
Am Mäerz 2026 hu sech d'*Natur genéissen* Produzenten nees vill Zäit geholl fir um Meet the producers deelzehuelen. De Meet the producers ass een Treffen wat all zwee Joer stattfënnt an zum Zil huet een direkten Austosch tëscht den *Natur genéissen* Produzenten, dem edukatiive Personal, dem Kichepersonal a Prestatairen ze fërderen.

Fir dësen Austausch esou interaktiv wéi méiglech ze gestalten, goufe kleng Gruppe forméiert, déi am Rhythmus vun ongeféier 10 Minutte vun engem Produzent zum anere gewiesselt sinn, fir gruppéiert Froe stellen ze kënnen, sech auszetauschen an sech géigesäiteg besser kennen ze léieren.

Nodeems all Grupp bei all Produzent passéiert war, gouf et uschléissend nach ee Patt an eng kleng Stärkung fir den Nomëtten ofzeronnen. Esou konnten d'Participanten sech an enger gemittlecher Atmosphär nach weider austauschen an hir Gespréicher verdéiwen.

Merci un all d'*Natur genéissen* Produzenten, déi sech Zäit geholl hu fir sech op engem Stand ze presentéieren, sou wéi och ee grouse Merci un d'Personal aus de SEA an de Kichen, déi duerch hir Präsenz an hiert Interessi zum Erfolleg vun dësem Nomëtteg bäigedroen hunn.

Mir halen et als eng gelongen Editioun vum Meet the Producers fest, déi op en Neits gewisen huet, wéi wäertvoll de perséinlechen Austausch tëscht allen Acteuren ass.



Newsletter

02/2026



Formatioun fir d'edukatiivt Personal aus der SEA zu Sëll

Am Kader vum Programm *Natur genießen* gi reegelméisseg Weiterbildunge fir d'Kichen- an d'edukatiivt Personal ugebueden. Si bestinn aus dräi Formatiounsdeeler, mam Zil, Wëssen a Kompetenzen am Beräich vun der Erzéiung fir nohalteg Entwécklung ze stäerken an eng bewosst a gesond Ernährung ze fërderen. Schwéierpunkt läit op der praktescher Uwendung am Alldag an engem SEA.

Och d'edukatiivt Personal aus der Gemeng Sëll huet un dëser Weiterbildung deelgeholl. E Samschden, den 18. Abrëll gouf d'Formatioun zum Thema gesond an equilibréiert Ernährung fir Kanner ugebueden, déi theoretesch a praktesch Elementer matenee kombinéiert huet. No der theoretescher Aféierung goufen d'Verpackunge vu verschiddene Liewensmëttel zesummen analyséiert. Dono goufe vegetaresch Platen zesumme preparéiert a geschmaacht. Op dës Manéier gëtt e wichtege Grondstee geluecht fir eng dauerhaft Sensibiliséierung am Beräich vun der gesonder Ernährung am SEA-Alldag ze verankeren.

E grouse Merci dem edukatiive Personal fir déi engagéiert Participatioun un der Formatoun an hirem wäertvollen aldeeglechen Asaz.

E grouse Merci un all d'Participanten!



GUTT ZE WËSSEN

Neie *Natur genießen* Partner

Mir sinn ëmmer rëm frou fir nei Partner am Kader vum *Natur genießen* Programm wëllkomm ze heeschen. Mat **Proactif** vu Contern hu mir elo e weidere staarke Partner un äiser Säit.



Proactif ass spezialiséiert op d'Weiderveraarbechtung vun frësche Produiten, wéi Geméis an Uebst. Dank der Veraarbechtung vun Rostoffer gëtt d'Offer u lokale Produiten méi diversifizéiert an d'Produktioun vun héichwäertge Liewensmëttel aus der Region gestärkt.

Ausserdeem däerfe mir och, nieft Proactif, **Luxsoy** häerzlech wëllkomm heeschen als neie *Natur genießen* konventionéierte Partner. Sie veraarbechte lëtzebuergeschen *Natur genießen*-Soja zu Tofu, an droen domat zu enger nohalteger an ofwiesslungsräicher Ernährung bäi.

Mir freeën eis op eng erfollegräich a laangfristeg Zesummenaarbecht.



Newsletter

02/2026



Eisen Internetsite

Säit November 2024 gëtt et de gemeinsamen *Natur genéissen* Internetsite vum SICONA, den 3 Naturparken Naturpark Our, Naturpark Öewersauer an Natur- & Geopark Mëllerdall a vum SIAS.

Falls Dir eise Site scho kennt, lount et sech trotzdeem, reegelméisseg luussen ze goen. Mir hunn eng Rei Dokumenter aktualiséiert, verschiddener ersat an och nei interessant Inhalter dobäigesat. Ënner anerem kënt Dir hei eisen neie Cahier des charges fir d'Kichepersonal an d'edukatiivt Personal duerchliesen, déi nei Kritterkatalogen am Landwirtschaftsberäich an och eng Rëtsch nei Memo'en entdecken.

Mir beméien eis den Internetsite reegelméisseg mat neien Dokumenter z'ergänzen an lech eng wäertvoll Panoplie u Memo'en an Informatiounen zur Verfügung ze stellen.

Op dësem Site fënnt een all wichteg Informatiounen iwwert de Projet an och eng interaktiv Kaart mat de Produzenten a Gemengen, déi matmaachen.

Dir sidd virwëlzeng oder Dir sicht no enger präziser Informatioun da klickt eran op www.naturgeneissen.lu

Natur genéissen



Bis geschwënn an der nächster Newsletter!



Newsletter

02/2026



Bienvenue à bord !

Le Projet *Natur genéissen* étend désormais sa présence à la région du SIAS !

C'est avec grand plaisir que nous vous annonçons que le SIAS rejoint le SICONA et les trois parcs naturels partenaires du projet. Dès cette année scolaire, les communes membres du SIAS proposeront à leur tour le projet *Natur genéissen*, permettant ainsi aux enfants du Sud-Est du pays de bénéficier également de cette initiative.



Le Syndicat pour la protection de la nature et de l'environnement, SIAS, regroupe 21 communes de l'est du pays et constitue l'une des cinq stations biologiques du Luxembourg, au sein de laquelle de nombreuses activités sont menées dans des domaines variés. À partir de la rentrée scolaire 2026/2027, les communes membres du SIAS pourront, elles aussi, participer au projet *Natur genéissen*.

Le SIAS, « Syndicat intercommunal à vocation multiple » a été fondé en 1974 avec pour objectif principal la protection des cours d'eau du Sirdall. Au fil des ans, le champ d'action du SIAS s'est considérablement élargi et englobe désormais, outre la protection des eaux, la protection de la nature et des espèces, la gestion des déchets et des ressources, la mise en œuvre du Pacte pour le climat et la nature, la coordination du réseau NATURA 2000 pour la région de Guttland-Moselle, ainsi que la mise en place d'offres de formation dans le domaine de l'environnement.

Dans la région du SIAS, le projet *Natur genéissen* est coordonné par Marc Thiel. Si vous souhaitez obtenir plus d'informations, n'hésitez pas à le contacter aux coordonnées suivantes :



Marc Thiel

SIAS

[+352 34 94 10 33](tel:+35234941033)

m.thiel@sias.lu





NOUVEAUX PRODUCTEURS

Cinq producteurs ont récemment signé la convention *Natur genéissen* avec SICONA.

Pit Bertemes

Pour Pit Bertemes, le bien-être animal est une priorité absolue. De longues cornes, un pelage touffu et hirsute, ainsi qu'une grande tranquillité, c'est ce qui décrit le mieux les vaches Highland.

Du printemps à l'automne, une soixantaine de vaches profitent d'une vie en pleine air, dans des prairies riches en biodiversité qui leur offrent de vastes espaces. En outre, une soixantaine de moutons viennent compléter le cheptel et contribuent à la diversité de la ferme.



La ferme de Pit Bertemes accorde une grande importance non seulement au bien-être animal, mais aussi à la protection de la nature. Des habitats tels que des étangs, des prairies riches en espèces, des éléments structurels et des nichoirs font partie intégrante de la ferme.

René Van Wissen



La ferme de la famille Van Wissen cultive de nombreuses parcelles sur le « Noojemerhaff » et le « Neihaff », où de très belles mesures de compensation en faveur de la nature ont déjà été mises en œuvre. Les animaux de la race Angus pâturent dans ces espaces verts, qui ont été aménagés avec de nombreuses nouvelles plantations d'arbres fruitiers et de larges bandes fleuries, offrant de nouveaux habitats à des espèces telles que le petit papillon des prés.

D'anciennes terres arables intensives ont été transformées en prairies fleuries, où est désormais produit le foin destiné à l'alimentation des animaux en hiver. Outre la production de viande bovine, la ferme pratique également un élevage porcin conventionnel, durable et certifié *Natur genéissen*.

Newsletter

02/2026



Claude Linckels (Goldknapp)

Depuis cette année, la ferme « Goldknapp » de Claude Linckels, près d'Ingeldorf, fait également partie de *Natur genéissen*. L'élevage de bovins des races Aubrac et Charolais est actuellement en cours de conversion vers l'agriculture biologique.



Les bovins pâturent dans les prairies vallonnées de la vallée de la Sûre. Le fourrage provient des prairies et des parcelles ensemencées en mélange trèfle-graminées. Par ailleurs, la ferme propose également des services d'entretien du paysage.

Guy Schintgen (Haff um Reedchen)



À Keispelt se trouve la ferme de Guy Schintgen, exploitée selon les principes de l'agriculture biologique. Les bovins de race Aubrac de la ferme sont commercialisés depuis 2026 sous le label *Natur genéissen*. Outre la production de viande bovine, la ferme cultive également des cultures de plein champ, telles que l'épeautre, les courges et les melons. Ces produits, ainsi que d'autres, peuvent être achetés dans une petite boutique à la ferme.

Du point de vue de la protection de la nature, les champs riches en biodiversité de la ferme « um Reedchen » présentent également un grand intérêt, notamment grâce à la présence abondante de fleurs telles que le coquelicot ou le bleuet. Celles-ci constituent une source de nourriture importante pour les animaux, tels que les alouettes des champs ou les cailles.



Newsletter

02/2026



Alain Thorn

L'élevage de vaches allaitantes de race Limousine constitue l'activité principale de la ferme d'Alain Thorn à Fingig. De très nombreuses prairies fleuries riches en espèces, notamment dans la zone NATURA 2000 « Boufferdanger Mouer », ainsi qu'une multitude de structures de haies, font partie intégrante des prairies et pâturages de la ferme. En 2026, la conversion vers l'agriculture biologique a été achevée et, la même année, la ferme a été certifiée *Natur genéissen*.



**D'autres exploitations *Natur genéissen*
seront présentées dans la prochaine édition !**





SEA (Service d'éducation et d'accueil) ¶1

Natur genéissen s'enrichit de nouvelles communes membres

Natur genéissen a le plaisir d'accueillir de nouvelles communes membres, ayant récemment signées la convention dans le cadre du projet. Il s'agit des communes Ell et Mamer issues du SICONA Centre. Dans la région du SIAS, quatre communes s'engageront dans le programme dès cette année.

Nous leur souhaitons la bienvenue dans le programme et leur souhaitons beaucoup de succès et de satisfaction dans la mise en œuvre !

Natur genéissen dans la Commune de Pétange

Depuis l'année scolaire 2023/2024, la commune de Pétange fait partie des communes adhérentes au projet Natur genéissen.

En s'engageant dans ce projet, la commune encourage une alimentation saine et durable chez de très nombreux enfants, car à Pétange, ce n'est pas uniquement un seul SEA qui participe, ce sont directement cinq !

Les enfants de la commune bénéficient ici d'une collaboration harmonieuse entre les éducateurs engagés et le personnel de cuisine dévoué. Le personnel de cuisine de SODEXO prépare chaque jour pour les enfants un repas savoureux et équilibré, dans le respect du cahier des charges Natur genéissen. Le personnel éducatif propose régulièrement de nouvelles activités autour des valeurs du Natur genéissen.



Newsletter

02/2026



Dans le cadre de la présentation du projet, les principaux objectifs et les valeurs de *Natur genéissen* ont été exposés au personnel municipal. Cela a permis de souligner combien le choix de la commune de s'engager dans ce projet s'avère bénéfique. En effet, le projet contribue activement à la protection de la nature. Le personnel de cuisine ainsi que le personnel éducatif s'investissent au quotidien pour assurer une alimentation durable et équilibrée au sein du SEA.

Visite trimestrielle dans le SEA à Rumelange

Depuis 2019, la commune de Rumelange participe au projet *Natur genéissen*. Chaque trimestre, un collaborateur du programme *Natur genéissen* vient effectuer une visite et rencontre le personnel de cuisine et le personnel éducatif. La visite commence par un tour de la cuisine, où les stocks sont examinés, ainsi que les factures, qui font ensuite l'objet d'un échange avec le chef de cuisine. Par la suite, une réunion avec l'équipe pédagogique permet de faire le point sur les activités menées avec les enfants et celles à venir.

Parmi les nombreuses activités organisées autour du potager de l'école, on peut notamment citer la réalisation de salades ou d'autres menus à partir des délicieux légumes fraîchement récoltés.



Le SEA de Rumelange illustre parfaitement une collaboration réussie et harmonieuse entre l'ensemble des acteurs impliqués dans le projet *Natur genéissen*.



RÉTROSPECTIVE

Meet the producers

En mars 2026, les producteurs *Natur genéissen* ont une nouvelle fois répondu présents avec enthousiasme à l'événement Meet the producers, en lui consacrant un temps précieux. Le Meet the producers est une rencontre qui a lieu tous les deux ans et qui a pour objectif de favoriser les échanges directs entre les producteurs *Natur genéissen*, le personnel pédagogique, le personnel de cuisine et les prestataires.

Afin de rendre ces échanges aussi interactifs que possible, de petits groupes ont été formés qui, toutes les 10 minutes environ, passaient d'un producteur à l'autre. Cette organisation leur a permis de poser leurs questions en groupe, d'échanger leurs points de vue et de mieux se connaître. Une fois chaque groupe était passé chez tous les producteurs, un verre et quelques amuse-bouches ont été servis pour terminer l'après-midi en toute convivialité. Les participants ont ainsi pu continuer à échanger et approfondir leurs discussions dans une ambiance détendue.

Un grand merci à tous les producteurs *Natur genéissen* qui ont pris le temps de se présenter sur un stand, ainsi qu'aux équipes éducatives des SEA et des cuisines. Grâce à leur présence et leur intérêt, ils ont contribué à faire de ce Meet the producers un véritable succès.

Nous considérons cette édition de Meet the producers comme une belle réussite, ayant une nouvelle fois démontré combien les échanges personnels entre tous les acteurs sont précieux et essentiels.



Newsletter

02/2026



Formation pour le personnel éducative du SEA de la commune de Saeul

Dans le cadre du programme *Natur genéissen*, des formations continues sont régulièrement proposées au personnel de cuisine et au personnel éducatif. Elles se composent de trois modules et ont pour objectif de renforcer les connaissances et les compétences en matière d'éducation au développement durable et de promouvoir une alimentation saine et équilibrée. L'accent est mis ici sur l'application quotidienne dans un SEA.

Le personnel éducatif de la commune de Saeul a également participé à cette formation continue. Le samedi 18 avril, la formation sur le thème de l'alimentation saine et équilibrée pour les enfants a été proposée, combinant à la fois des éléments théoriques et pratiques. Après une introduction théorique, les emballages des différents aliments ont été analysés ensemble. Ensuite, des plats végétariens ont été préparés et dégustés en groupe. Cela a permis de poser les bases essentielles pour ancrer durablement la sensibilisation à une alimentation saine dans le quotidien du SEA de Saeul.

Un grand merci à tous les participants !

BON À SAVOIR

Nouveau partenaire *Natur genéissen*

Nous sommes toujours ravis d'accueillir de nouveaux partenaires dans le cadre du programme *Natur genéissen*. Avec **Proactif** de Contern, nous avons désormais un nouveau partenaire puissant à nos côtés.



Proactif est spécialisé dans la transformation de produits frais, tels que les fruits et légumes. Grâce à leurs chaînes de production dédiées à la transformation des matières premières, l'offre de produits locaux se diversifie davantage et la production de denrées alimentaires régionales de haute qualité s'en trouve renforcée.

De plus, outre Proactif, nous sommes également ravis d'accueillir chaleureusement **Luxsoy** en tant que nouveau partenaire de *Natur genéissen*. Celui-ci transforme le soja luxembourgeois *Natur geneissen* en tofu et contribue ainsi à une alimentation durable et variée.

Nous nous réjouissons de faire grandir ensemble une collaboration fructueuse et durable.



Newsletter

02/2026



Notre site internet commun

Le site internet commun *Natur geneïssen* de SICONA, des trois parcs naturels, Naturpark Our, Öewersauer et Natur- & Geopark Mëllerdall et du SIAS a été lancé en novembre 2024.

Même si vous connaissez déjà notre site, cela vaut toujours la peine d'y jeter un œil régulièrement.

Nous avons actualisé plusieurs documents et enrichi nos ressources de nouveaux contenus passionnants. Vous pourrez notamment consulter notre nouveau cahier des charges pour le personnel de cuisine et le personnel éducatif, découvrir les nouveaux catalogues de critères dans le secteur agricole et parcourir toute une série de nouveaux « Memos ».

Nous nous efforçons de mettre régulièrement à jour le site web avec de nouveaux documents et de vous proposer une sélection utile de « Memos ».

Sur ce site, vous trouverez toutes les informations importantes concernant le projet, ainsi qu'une carte interactive des producteurs et des communes participants. Si vous êtes curieux ou si vous recherchez des informations spécifiques cliquez, sur www.naturgeneissen.lu

Natur geneïssen



À bientôt pour la prochaine newsletter!

