



4x3 Vivant

PAGE 36
LE GRAND ENTRETIEN

**PAGE 06 - DOSSIER NATURE
& BIODIVERSITÉ**

Nature humaine

**PAGE 52 - ALIMENTATION &
CONSOMMATION**

Tous responsables

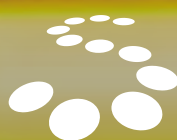
moving people, moving business.

Ensemble vers le prochain défi !

Solutions de mobilité business par Sales-Lentz.

sales-lentz.lu

Testez notre
configurateur
de voyage sur
rentmybus.lu



Sales-Lentz
moving people

**Éditeur responsable**

4x3 SARL SIS
1B, Um Woeller
L-4410 Soleuvre
Tél. : 55 13 08

En partenariat avec infogreen.lu

**Direction**

Frédéric Liégeois
Tél. : 55 13 08 14
frederic@infogreen.lu

Régie publicitaire

Cécile Gadé
Tél. : 55 13 08 15
cecile@infogreen.lu

Rédaction

Mélanie Trélat
Tél. : 55 13 08 12
melanie@infogreen.lu

Marie-Astrid Heyde
Tél. : 55 13 08 10
marie-astrid@infogreen.lu

Alain Ducat
Tél. : 55 13 08 08
alain@infogreen.lu

Layout et mise en page

Camille Servais
Tél. : 55 13 08 13
studio@infogreen.lu

Photographie

Fanny Krackenberger
Tél. : 55 13 08 09
studio@infogreen.lu

Coordination

Sara Liégeois
Tél. : 55 13 08 11
coordination@infogreen.lu

Impression

Imprimerie Centrale
15, rue du Commerce
L-1351 Luxembourg

Tirage

5 000 exemplaires

Parution

4 numéros / an

Abonnement gratuit

abonnement4x3@infogreen.lu

Tous droits réservés.
Toute reproduction totale
ou partielle sans autorisation
préalable de l'éditeur interdite.

Questions... « élémentTerre »

« Qui sait nommer les plantes qui poussent sur le trottoir d'en face, ou dire quand aura lieu la prochaine phase de Lune descendante ? Qui est capable de localiser 5 espèces de champignons vivant dans les environs ? Quelles espèces d'oiseaux migrateurs avez-vous déjà vues cette année ? À quand remonte la dernière fois que vous avez pris un insecte dans vos mains ? Plongé dans une eau non chlorée ? Dormi à la belle étoile ? »*

Aujourd'hui et plus que jamais, nous sommes à un moment charnière... de notre économie ? De nos sociétés ? De notre présence sur terre ? Faut-il tout revoir ? Déconstruire et imaginer une transition ? Notre société « d'après » ?

On ne sait pas, on ne sait plus. On cherche des réponses à toutes ces questions, on demande, on attend, on agit, on regarde, on innove, on recommence, tout, tout, sans se douter un instant que la réponse est en nous, simplement.

Nos choix nous indiquent le chemin.

Regardons la nature, la biodiversité avec notre premier dossier « Nature humaine », qui revient sur ce qui est fait au Luxembourg. Ces actions et ces idées, à redécouvrir ou à creuser.

Poursuivons avec notre second dossier « Consom'acteur, Holmes ? Alimentaire, mon cher Watson ! », qui met en lumière la thématique de l'alimentation et plus largement de la consommation, sous différentes formes et rappelle que le consommateur a le choix et le devoir d'exercer son esprit critique.

Enfin, et c'est un heureux clin d'œil du hasard, la partie centrale de cette édition se compose d'un grand entretien exceptionnel, parce que son invité est un être exceptionnel, par son destin, par son vécu, son expérience du vivant. On y lira un message, en filigrane, une parole d'espoir, qui nous fera certainement du bien en ces temps de crise.

Prenez comme toujours soin de vous et vos proches.

Bonne lecture et bon voyage.

FRÉDÉRIC LIÉGEOIS

*Extrait du livre « Une autre fin du monde est possible » de Pablo Servigne, Raphaël Stevens et Gauthier Chapelle



4x3 déclaré d'utilité publique par arrêté ministériel
en date du 11/12/2017 réf 2017-10



06

**DOSSIER NATURE
& BIODIVERSITÉ**

Nature humaine



52

**DOSSIER ALIMENTATION
& CONSOMMATION**

Tous responsables


Vivant

LE GRAND ENTRETIEN

EN + :
Event n°09 p.86

NOUS REMERCIONS POUR LEUR SOUTIEN





*La biodiversité
nous concerne au
premier chef, car
la biodiversité c'est
nous, nous et tout
ce qui vit sur terre*

Hubert Reeves

Dossier nature & biodiversité

Nature humaine

Gommer l'ombre de l'homme	p.08
Près de 40 ans d'engagement sur le terrain.....	p.10
Un centre de référence national.....	p.12
Au chevet de l'or bleu	p.14
Et si on recyclait l'eau comme on trie ses déchets ?....	p.16
Le glyphosate out, le bio in !	p.18
Gagner du terrain	p.20
L'horticulture urbaine à Schiffflange	p.21
Corridors verts à Differdange	p.24
Récolter les fruits de l'engagemen	p.26
Quand l'architecture contribue à la biodiversité	p.30
Une prairie sur le toit	p.32
Concevoir durable	p.34





Gommer l'ombre de l'homme

« Ce qui m'inquiète, c'est l'avenir de l'humanité. La multiplication des tempêtes, la fonte des glaces, la dégradation des sols, la disparition des forêts, le réchauffement climatique global et l'érosion de la biodiversité me font penser que nous sommes dans une situation alarmante », explique Hubert Reeves, le célèbre astrophysicien, vulgarisateur scientifique et écologiste québécois.

La biodiversité, c'est la vie sous toutes ses formes : espèces animales et végétales, habitats, écosystèmes, avec leurs caractères génétiques. C'est notre capital naturel, vital. Indispensable à la survie de notre mode de vie, en quelque sorte.

Malgré la surface réduite de son territoire, le Luxembourg possède encore une biodiversité

considérable et des paysages variés grâce à une diversité géologique et microclimatique importante. Mais cette biodiversité est en déclin depuis plus de quarante ans. L'Observatoire de l'environnement naturel estime que 75 % des habitats et espèces sont dans un état de conservation défavorable au Luxembourg. Ce déclin est directement lié au développement des agglomérations et des zones commerciales ou industrielles - fragmentation du paysage liée à la forte croissance démographique et économique - ainsi qu'à l'intensification de l'agriculture.

L'activité humaine a tout changé. Mais là où l'humain a mis le souk, il peut aussi remettre bon ordre, avec pour premier allié la nature elle-même, qui regorge de solutions pour reprendre ses droits. Au pied du mur, les consciences, de plus en plus, se réveillent. L'État a pris le taureau par les cornes, en initiant des projets, en les cofinçant dans un cadre européen ou pas, en soutenant l'action de gens de terrain qui s'engagent, à l'image de natur&mwelt, de centaines de scientifiques, de bénévoles, d'associations locales,

de communes, d'entreprises parfois... Le chemin est encore long. Il n'y a rien qui ne puisse être entrepris. Pour l'eau, quand les petits ruisseaux font les grandes rivières. Pour la forêt, quand on fait flèche de tout bois. Pour des terres utilisées durablement, biologiquement, quand se nourrir va de la fourche locale à la bonne et saine fourchette. Pour la faune, la flore, les insectes pollinisateurs. Pour le cercle de la vie, dans lequel s'inscrit l'être humain.

« C'est une triste chose de songer que la nature parle et que le genre humain ne l'écoute pas », disait déjà un certain Victor Hugo, au XIX^e siècle ! Il est temps d'entendre, de convaincre, de sensibiliser, d'éduquer, de faire mieux... Temps de replanter, de faire revivre, de sauver ce qu'il reste du patrimoine pour le transmettre. Temps de gommer l'ombre de l'Homme sur la nature, pour restaurer une nature humaine.

HUMANISÉ PAR ALAIN DUCAT

ALONE WE CAN DO
SO LITTLE; TOGETHER
WE CAN DO SO
MUCH.

Helen Keller



We are all facing enormous challenges in this crisis. As a production and service company and for the well-being of our employees, we feel committed to maintaining the economy and thus our operations as well as our promotional mission as long as this is possible and justifiable.

In these times a trusting cooperation and mutual support are very important for us. And therefore at this point a big thank you to all our customers and employees for your flexibility during this special situation. Thank you!

Stay safe, stay connected, stay human.

#bleiwtdoheem #solidarity #weareinthistogether

IMPRIMERIE / CENTRALE

IMPRIMERIE CENTRALE SOCIÉTÉ ANONYME • 15, RUE DU COMMERCE • L-1351 LUXEMBOURG
T +352 48 00 22-1 • WWW.IC.LU • MESSAGE@IC.LU • @IMPRIMERIECENTRALE

Près de 40 ans d'engagement sur le terrain



Organisation environnementale d'origine associative mais d'utilité publique, natur&ëmwelt lutte principalement pour la sauvegarde de la nature et de la biodiversité locale. Elle se compose d'une fondation et d'une asbl aux rôles distincts, mais liés et complémentaires. Et elle dispose d'une solide expérience, assortie de compétences scientifiques reconnues.

D'un côté, il y a natur&ëmwelt Fondation Hëllef fir d'Natur, un organisme d'utilité publique, créé en 1982. En 2022, on arrivera aux 40 années d'engagement ! Ses principaux domaines d'activité sont l'acquisition et la gestion de réserves naturelles, et la mise en œuvre de plans d'action pour la sauvegarde de la biodiversité dans le cadre du plan national pour la protection de la nature.

De l'autre, il y a natur&ëmwelt asbl, et ses plus de 11 000 membres, qui réalise des campagnes de sensibilisation et d'éducation liées à l'environnement. Mais également des actions pratiques, scientifiques et politiques au niveau local, national et européen sur les problématiques environnementales.

Des spécialistes et des projets

Depuis toutes ces années, natur&ëmwelt s'engage donc, sur le terrain. « Pour la protection de nos paysages naturels, de nos biotopes rares et de nos espèces menacées, tant dans la faune que dans la flore », souligne le directeur Gilles Weber. « Mais natur&ëmwelt ne serait pas la plus grande organisation environnementale luxembourgeoise sans ses spécialistes, géographes, biologistes, ingénieurs, qui élaborent les plans de gestion les mieux adaptés pour chaque réserve naturelle. Chaque campagne de sensibilisation et d'éducation, chaque intervention politique, chaque événement, et chaque action concrète sur le terrain vise à protéger, restaurer ou valoriser notre environnement naturel de façon durable. Avec une collecte rigoureuse de données scientifiques, la fondation est une référence indéniable de professionnalisme et de compétence sur la biodiversité au Luxembourg. »

La Fondation sauve des terres aussi. Ses réserves naturelles couvrent une superficie totale de

La Haus vun der Natur, à Kockelscheuer, est aussi le siège de l'organisation d'utilité publique



Le centre d'expérience sur l'eau allie pédagogie, sensibilisation et joies de la baignade

quelque 1 475 ha aux quatre coins du pays. Et ce patrimoine vert ne cesse de s'agrandir, à chaque fois que c'est possible – notamment financièrement, avec l'aide de mécènes –, avec pour objectif de renforcer le réseau national et européen de zones protégées. En 2019, la Fondation a acquis 73 ha pour 1 250 000 euros. De quoi ajouter le projet « Bats and Birds » aux prérogatives pour 2020. « Ici ou ailleurs, les chauves-souris ne connaissent pas de frontières et leur régression est l'affaire de tous. Trois espèces sont reconnues en danger critique d'extinction : la barbastelle, le petit rhinolophe et le grand rhinolophe. Localiser et garantir la protection des sites des colonies mais également des habitats de chasse permettra le maintien, voire l'amélioration des effectifs de ces espèces ».

Accueil et sensibilisation

Les missions sont multiples et pluridisciplinaires, pour toutes les ressources, et visent aussi une forme de pédagogie, vers le grand public. La Maison de la Nature à Kockelscheuer, siège principal, est aussi un centre de documentation, d'information,

de sensibilisation et d'éducation au développement durable et à la protection de la nature. Il héberge également la COL (centrale ornithologique du Luxembourg).

Le moulin de Kalborn abrite le centre d'expérience sur l'eau (WEZ), la station d'élevage de moules d'eau douce (lire ci-après) et un point d'information sur la zone Natura 2000 de l'Our.

Le centre de soins pour la faune sauvage de Dudelange accueille des animaux sauvages blessés, orphelins ou affaiblis, pour leur donner une seconde chance.

Quant au centre de cultures écologiques et jardin méditerranéen de Schwebsange, c'est le point d'accueil pour tous les passionnés de jardin et de verger.

NATURALISÉ PAR ALAIN DUCAT
pour natur&ëmwelt

Photos natur&ëmwelt



PARTENAIRE INFOGREEN

Un centre de référence national

Le Musée national d'Histoire naturelle de Luxembourg est bien plus qu'un musée, au demeurant très didactique et largement suivi par le grand public. Entre autres par ses missions de recherche, collecte, validation, analyse, conservation et diffusion de données de terrain, il est un centre de référence sur la biodiversité au Luxembourg. On en parle avec Thierry Helminger, biologiste du département Recherches & collections, conservateur et coordinateur de la section botanique du MNHN et de l'arboretum du Kirchberg.



Visite guidée dans l'arboretum du Kirchberg avec le botaniste Thierry Helminger (photo : MNHN)

Comment le musée permet-il d'observer l'état et l'évolution de la biodiversité ?

Le musée est reconnu comme centre de référence national pour la biodiversité. Cela ressort de nos missions d'étude, d'archivage, de documentation, qui œuvrent à la conservation du patrimoine naturel. Nos collections remontent au début du XIXe siècle. Notre herbier national par exemple propose plus de 100 000 planches, dont la majeure partie a été digitalisée - 66 000 éléments numérisés l'année passée - et est donc consultable en ligne, sur nos bases de données, intégrées aussi dans des références internationales. On y conserve des spécimens de plantes et de champignons recensés avec leurs métadonnées (lieu de collecte, collecteur, date, etc.). Ce sont des preuves de l'existence d'une espèce végétale à un endroit précis et à un moment donné. Avec les documents de justification, on a des éléments scientifiques irréfutables, des témoins d'une biodiversité

parfois passée hélas. Beaucoup d'espèces ont aujourd'hui disparu de notre flore, parfois remplacées par d'autres. Cette observation vaut évidemment pour tous les éléments du patrimoine naturel, botanique, ornithologique, entomologique...

Toutes ces données viennent donc du terrain ?

Ce sont des données d'observation, validées par nos spécialistes. Elles proviennent de campagnes de recensement d'espèces, de collectes menées par des collaborateurs du musée, ou d'autres scientifiques, des bénévoles associatifs ou des amateurs, d'achats, de dons... Tous ces éléments sont donc vérifiés pour intégrer les inventaires. On peut compiler ces données, les croiser avec les cartographies de biotopes, le remembrement agricole, les cartes des sols, les observations de stations biologiques... Tout est analysé et validé, pour alimenter des cadastres, des listes rouges d'espèces disparues ou menacées, des atlas et listes d'espèces indigènes...

De quoi dresser un état des lieux de la biodiversité, avec le recul du temps et du scientifique ?

Oui, on voit bien l'évolution. Et les listes rouges s'allongent. On constate qu'environ un tiers des espèces connues sont aujourd'hui menacées ou éteintes. En tant que botaniste, je peux déplorer que, sur un inventaire de 1 323 plantes, une centaine ait disparu du paysage et environ 450 sont menacées. Pour prendre un exemple connu, au tournant des années 2000, l'arnica subsistait encore sur 3 stations-sites dans le pays. 50 ans auparavant, on comptait encore une vingtaine de sites occupés par cette herbacée. On a pu lancer un projet de réintroduction dans des habitats propices et, peu à peu, la plante se rétablit. Idem pour les scorsonères, dont les populations étaient beaucoup plus denses jadis dans les prairies humides, avant l'assèchement et l'amendement des sols.

Voit-on des progrès poindre ?

Pas assez. Il faut encore appuyer la prise de conscience collective. Entre la cartographie réalisée avec les données observées sur la période 2007-2012 et les données mises à jour, il apparaît qu'un tiers des biotopes ont été détruits ou fortement dégradés. Il y a pourtant de belles initiatives,

un soutien de l'État, notamment pour l'achat de terres, la renaturation ou une agriculture responsable, les contrats biodiversité, etc. Il y a du travail de terrain, avec des organisations comme natur&ëmwelt...

Il reste beaucoup à faire cependant, pour sensibiliser à la nature des problèmes.

Le musée, à cet égard, fait œuvre éducative ?

Cela fait partie des missions. Le MNHN bénéficie d'un bon soutien et d'une belle reconnaissance, le grand public suit bien, découvre les expositions, les événements, les initiatives interactives de vulgarisation scientifique... Nous avons un vrai rôle pédagogique aussi, notamment en allant vers le public scolaire, pour y mener des activités ciblées, avec le « Natur Mobil » et le « Science Mobil ». C'est important de sensibiliser le jeune public. On parle de leur futur à améliorer en leur montrant comment on est arrivé à la situation présente.

REBOTANISÉ PAR ALAIN DUCAT
avec le MNHN



PARTENAIRE INFOGREEN



Installation ayant pour thème la liste rouge des plantes vasculaires dans l'exposition *Unexpected Treasures* (photo : Romain Girtgen, 2018)

Au chevet de l'or bleu



L'eau est un trésor, qui n'est pas inépuisable et qui doit être protégé... Quelques éléments d'analyse à bonne source, avec Alexandra Arendt, biologiste spécialiste des milieux aquatiques, chez natur&ëmwelt.

« La nature, avec ses fonctions écosystémiques, dispose d'un potentiel énorme pour épurer l'eau ».

Quel est l'état de santé général de l'eau dans le pays ?

Selon le cadre européen, chaque Etat membre est tenu de faire le suivi de l'état de l'eau de surface et de l'eau souterraine, d'évaluer sa qualité et sa quantité. Tous les 6 ans le Luxembourg doit remettre un rapport en ce sens. L'objectif de la directive était d'atteindre le bon état de l'eau en 2015. Les résultats du monitoring de l'Administration de la Gestion de l'eau ont montré qu'en 2015, seuls 3 des 110 cours d'eau de surface étaient dans un bon état écologique...

La qualité de l'eau de surface dépend largement de la qualité de l'eau souterraine. Et un aspect qui a des répercussions graves sur les écosystèmes, c'est l'excès en nutriments organiques, c'est à dire le phosphore et l'azote, facteurs limitant la croissance. Leur excès conduit à la disparition des espèces aquatiques sensibles et rend l'eau non potable.

Pour cette raison, nous essayons de restaurer les sources dégradées et de sensibiliser un peu plus à ce biotope.

Doit-on s'inquiéter pour les ressources disponibles ?

2/3 de notre eau potable proviennent du barrage de la Haute Sûre, dont la SEBES est gestionnaire. Les 2/3 du bassin versant du lac (428 km²) se trouvent en Belgique. Il faut de gros investissements pour assurer une eau de bonne qualité à partir d'une eau de surface. Il est moins onéreux d'exploiter les eaux de source. Or actuellement, rien que dans le bassin versant de la Syre, plus de 5000 m³/jour d'eau de source sont indisponibles, car non conformes aux normes de potabilité, pour la majeure partie en raison des nitrates ou/et des pesticides. C'est une grande perte si on sait que la fourniture journalière moyenne de SEBES a été de 55.000 m³/jour de 2010 à 2016.

Et puis il y a le changement climatique ! Au Luxembourg, depuis que la température est mesurée, 16 des 17 années les plus chaudes ont eu lieu au 21^e siècle. Les hivers auront plus de pluie et moins de neige, les étés seront plus secs. Il y aura plus souvent des événements de forte averse. Ces facteurs influenceront la recharge de la nappe. »

En fait, les solutions durables sont déjà dans la nature ?

« La nature, avec ses fonctions écosystémiques, dispose d'un potentiel énorme pour épurer l'eau et améliorer la qualité de l'eau potable. Avec des zones de protection et des mesures très ciblées, aux effets suivis, des améliorations sont constatées, parce que les micro-organismes présents dans le sol peuvent agir.

Même chose pour les eaux de surface. On doit laisser suffisamment d'espace au cours d'eau, supprimer les aménagements rigides, remettre à ciel ouvert des tronçons busés, relever et élargir le lit mineur, redynamiser des zones inondables, restaurer des zones alluviales.

Cela active la capacité d'auto-épuration des cours d'eau.

Une mesure clé est la renaturation des berges. La ripisylve - la végétation bordant les milieux aquatiques - protège le cours d'eau, fournit de l'ombre, garde donc les températures plus fraîches. Les racines fixent les nutriments présents dans l'eau. Les feuilles sont à la base de la chaîne alimentaire du milieu aquatique. Les arbres en soi sont des régulateurs du climat.

RESSOURCÉ PAR ALAIN DUCAT

Photo Natur&Emwelt

DES CHIFFRES DANS LE VERT



Le Luxembourg choisit des chemins politiques verts, en se donnant des moyens d'avancer (photo natur&emwelt)

La loi budgétaire 2020 prévoit des investissements environnementaux pour 502 millions d'euros. Trois fonds dédiés se détachent : la gestion de l'eau reçoit 17 % du total des dépenses environnementales, le fonds climat et énergie 13 % et la « protection de l'environnement » 1 %. Ce dernier a en fait plus de 20 ans mais, à l'origine, il englobait l'ensemble des actions, un peu tous azimuts. Désormais, avec des fonds dédiés, le ciblage des actions gagne du terrain.

Le ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable alimente le fonds pour la gestion de l'eau (97 millions), qui reçoit aussi 9 millions (produit de la taxe prélèvement d'eau et rejet des eaux usées).

Le fonds climat et énergie reçoit une contribution prélevée sur les ventes de carburants (88,5 millions), 40 % du produit de la taxe sur les véhicules automoteurs (27,2 millions) ou encore le produit de la vente de droits d'émissions (estimé à 18 millions).

Le fonds pour la protection de l'environnement (55 millions) reçoit aussi 4 millions via le nouveau système numérique d'évaluation et de compensation en éco-points.

A.D.

► La suite est à lire sur INFOGREEN.LU

Et si on recyclait l'eau comme on trie ses déchets ?



Jusqu'à 90% des eaux usées peuvent être avantageusement réemployées.

Les ressources en eau ne sont pas inépuisables, loin s'en faut. Mais on peut changer notre rapport à l'eau et opter pour d'autres modes de gestion de cette ressource. La société luxembourgeoise Ama Mundu Technologies a mis au point une solution innovante et écologique de recyclage de l'eau.

Au cours des dix dernières années, la moyenne d'eau consommée par habitant et par jour au Luxembourg a sensiblement diminué. Malgré cela, avec 200 litres utilisés chaque jour, le Luxembourgeois reste un gros consommateur de cette ressource qui, si elle est aujourd'hui facilement accessible, n'est pas inépuisable. Au regard de l'évolution socio-économique du pays, avec une démographie galopante et des projets de réindustrialisation, le Luxembourg pourrait faire face à de sérieuses pénuries d'eau potable dès 2035.

Il est donc essentiel de changer notre relation à l'eau. Depuis 2015,

c'est ce que les équipes d'Ama Mundu Technologies s'efforcent de faire. « A l'heure actuelle, l'eau est considérée comme une ressource à usage unique. On la prélève, on l'achemine vers l'utilisateur. Une fois utilisée, l'eau usée doit encore être traitée pour être rejetée dans la nature, explique Vincent Popoff, le CEO d'Ama Mundu Technologies. Ce mode d'exploitation, coûteux et énergivore, atteint ses limites. Il faut dès à présent envisager d'autres modèles. »

Sur les 200 litres d'eau consommés chaque jour, seulement 2%, soit 4 litres, le sont à des fins alimentaires. Les 196 litres d'eau

usée restants terminent leur course directement dans les canalisations. Un gaspillage contre lequel Ama Mundu souhaite lutter.

L'entreprise a développé une technologie visant à recycler localement les eaux usées. « Grâce à notre technique de filtration, il est désormais possible de recycler l'eau comme on revalorise de nombreux autres effluents du quotidien (verre, papier, plastique). L'eau de qualité récupérée peut être directement réutilisée localement », poursuit le CEO.

Ama Mundu Technologies permet d'inscrire cette ressource essentielle qu'est l'eau dans une logique d'économie circulaire et durable.

Mais comment ça marche ? Ama Mundu Technologies développe des unités de recyclage compactes et autonomes. Au sein d'un éco-quartier, l'installation permet de capter les eaux grises des ménages (toutes les eaux usées à l'exception de celle des toilettes) et de les recycler en séparant d'une part, une eau de qualité directement réutilisable, et d'autre

part, une fraction résiduelle valorisable sous forme d'engrais ou d'énergie. Cette eau recyclée sert à alimenter localement les chasses d'eau, machines à laver, systèmes d'arrosage...

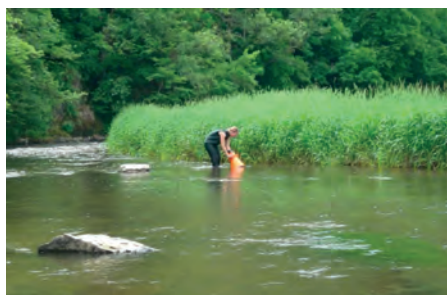
Jusqu'à 90% des eaux usées peuvent ainsi être avantageusement réemployées. A l'échelle d'un site industriel, gros consommateur en eau, une telle solution permet de faire de substantielles économies tout en réduisant la pression sur l'environnement.

AMA MUNDU TECHNOLOGIES



PARTENAIRE INFOGREEN

UNE VRAIE PERLE



photos natur&ëmwelt

La moule perlière était présente dans les ruisseaux de l'Ösling jusqu'à la moitié du XXe siècle. Elle a régressé à cause des barrages de moulins ou des manufactures de cuir. Et a commencé à disparaître avec l'évacuation des eaux usées et l'amendement artificiel des terres agricoles. Or ce mollusque a la capacité de filtrer l'eau, les particules organiques, les microalgues... et il rejette des sécrétions qui attirent les insectes, eux-mêmes attirant les poissons, notamment la truite fario, qui permettent aux larves de moules de grandir... Un projet soutenu par le programme européen LIFE a pour objectif le rétablissement de l'habitat de ce mollusque. Au moulin de Kalborn, avec la Fondation Hëllef fir d'Natur, s'est mise en place une station d'élevage conchylicole. On y veille sur la moule perlière et la mulette épaisse. Dans cette zone Natura 2000, au cœur du Parc Naturel de l'Our, le procédé, complexe (larves recueillies sur place, élevage en laboratoire puis en paniers extérieurs, remise dans la nature après 4-5 ans), permet de repeupler les cours d'eau, plus clairs, en Belgique et en Allemagne, en espérant que les moules rejoignent l'Our et ses affluents.

A.D.

► La suite est à lire sur [INFOGREEN.LU](https://www.infogreen.lu)

Le glyphosate out, le bio in !

*Renforcer le lien
entre produits
régionaux et
produits sains
et de qualité.*

Avec des engagements forts du monde politique luxembourgeois, le secteur agricole fait face à ses défis environnementaux en misant sur la qualité durable, sans pesticides et bio.

Souvent pointée du doigt comme un des acteurs coupables de la fragmentation des paysages, des pertes en terres arables ou de l'assèchement des sols par amendement excessif, l'agriculture fait face à ses défis, et le monde politique entend capitaliser sur son renouveau.

Deux grandes annonces font écho partout en Europe. Le ministre de l'Agriculture annonce des mesures concrètes qui guideront le secteur vers un objectif majeur et ambitieux : 20 % des terres agricoles seront bio pour l'année 2025, contre environ 5 % aujourd'hui. L'autre annonce a été largement relayée : le bannissement des produits phytopharmaceutiques à base de glyphosate place le Luxembourg dans les pays pionniers, du côté de ceux qui osent.

Pour rappel, depuis le 1^{er} février dernier, il n'y a déjà plus d'autorisation de mise sur le marché des produits phytopharmaceutiques contenant du glyphosate. L'écoulement des stocks est permis jusqu'au 30 juin

et les utilisateurs professionnels ou privés ne pourront plus se servir du produit au-delà du 31 décembre 2020.

La démarche qui conduit à un élargissement spectaculaire de l'agriculture biologique – un quadruplement des surfaces bio-cultivées en cinq ans ! – part de la même volonté et du même processus. Les acteurs concernés - agriculteurs, viticulteurs, maraîchers, etc. - ont été largement consultés et informés au préalable. Associés à la démarche, ils y adhèrent souvent, même si c'est par le biais de primes d'encouragement. Le ministre Romain Schneider salue d'ailleurs le fait que les vignerons luxembourgeois sont les premiers au sein de l'Union européenne à avoir renoncé volontairement, à 100 %, à l'utilisation du glyphosate, dès cette saison 2019-2020.

Le Plan d'Action national vise une diminution de moitié de l'utilisation des produits phytopharmaceutiques d'ici à 2030, et une réduction de 30 % des « big movers » (les produits les plus dangereux, voire les





plus utilisés), dont fait partie le glyphosate, à l'horizon 2025.

En outre, un deuxième laboratoire d'écologie des sols ouvrira ses portes en septembre 2020 à Strassen. Celui-ci livrera des analyses complémentaires, plus pointues, sur la qualité biologique et bactérienne, et donc sur la santé, des sols.

Il y a une cohérence et une stratégie, déjà présentes dans l'accord de coalition 2018-2023. « Nous voulons préserver la biodiversité. Cela ne va pas sans efforts. Dans ce contexte, le secteur agricole est un partenaire important », expliquait le Premier ministre Xavier Bettel. « L'attachement à la nature est dans l'ADN du paysan, qui, ne vivant pas seulement dans et avec la nature, vit également de la nature, de son travail et, dans une moindre mesure, de ses subsides. Nous voulons renforcer le rôle de l'agriculture au Luxembourg en accordant la reconnaissance qu'elles méritent aux personnes qui, jour après jour, contribuent à ce que nous ayons des produits

sains et de grande qualité dans nos assiettes et dans nos verres ».

L'idée est aussi de renforcer le lien entre produits régionaux et qualité. « Il faut davantage attirer l'attention sur le fait que ces produits sont aussi plus durables et, très souvent, plus sains (...) Notre pays a une opportunité exceptionnelle de renforcer la notoriété internationale des produits de grande qualité issus de ses secteurs agricole et viticole. L'objectif est de rendre inutiles dans notre pays les labels certifiant qu'un produit est sain, exempt de produits chimiques, régional et fait maison – le seul fait qu'il s'agit d'un produit provenant du Luxembourg devra suffire pour que la confiance soit grande et pour que le consommateur sache qu'on lui propose un produit de grande qualité (...) Tout cela implique une gestion responsable de nos ressources, de la nature et des terres disponibles pour l'agriculture ».

CULTIVÉ PAR ALAIN DUCAT

Photo : SIP / John Zeimet

« Le secteur agricole est un partenaire important (...) L'attachement à la nature est dans l'ADN du paysan ».



René Becker (photo
Oikopolis Foundation)

Gagner du terrain

De plus en plus de personnes veulent s'impliquer activement dans l'agriculture biologique. Mais sans ferme familiale, cela n'est guère possible. Et une grande partie de la motivation se perd suite au manque de terres. L'objectif de la Fondation OIKOPOLIS est de changer cette situation et « Terre de Liens » sert de modèle à bien des égards.

Terre de liens (TdL) est passée d'une association (fondée en 2003) à un réseau actif dans toute la France continentale. L'association a donné naissance en 2006 à la société anonyme et holding « La Foncière », qui collecte des investissements solidaires. Depuis 2013, s'est ajoutée une Fondation caritative, de sorte que les contributions financières d'investisseurs privés ou institutionnels sont fiscalement privilégiées.

Avec les fonds collectés grâce à des dons, des participations et des successions, TdL acquiert des entreprises agricoles, habitations et autres bâtiments, champs, forêts, prés ou vignobles. Les biens sont expertisés, pour déterminer la valeur actuelle et future de l'exploitation. Les souhaits particuliers des anciens propriétaires sont pris en compte. La seule condition que TdL lie à la location des exploitations est qu'elles soient gérées de manière biologique ou biodynamique. Pour le reste, tous ceux qui souhaitent

reprendre l'exploitation bénéficient d'une égalité des chances. Ainsi, à fin 2019, 207 fermes ont pu être acquises et 5.500 hectares de terres agricoles ont été sauvés.

« Nous voulons racheter le terrain, pour une longue période », dit René Becker, l'expert français récemment invité par la fondation OIKOPOLIS. Les baux sont conclus à des prix modérés, et pour une durée d'au moins sept ans. Et même par la suite, si les exploitants décident de se réorienter, les terres bio devront toujours être gérées de cette façon, par un nouveau locataire à trouver - en France, il y a plus de candidats à la reprise d'une ferme bio qu'il y a de terres à transmettre. Terre de Liens s'appuie sur une base financière solide - la Foncière dispose actuellement de 80 millions d'euros et la Fondation a des fonds propres d'1,9 millions. Si la fondation OIKOPOLIS dispose d'un bon capital, à 2,24 millions d'euros, des dons sont nécessaires. Il faut avoir une bourse bien remplie pour

sauver les terres luxembourgeoises de la spéculation immobilière.

En attendant, la fondation OIKOPOLIS se consacre à d'autres volets de sa mission : promouvoir une culture agricole et alimentaire durable en développant de nouvelles formes juridiques et de propriété pour l'utilisation des terres, promouvoir la recherche, le conseil et la formation dans le domaine de l'agriculture durable et la sélection de semences biologiques. D'autres facettes de la mission que s'est fixée l'OIKOPOLIS Foundation sont l'optimisation des méthodes biologiques et biodynamiques, des contributions

de grande envergure à la protection de l'environnement et de la nature ainsi qu'à la pédagogie environnementale et naturelle - dans le sens du bien commun ou au profit du grand public.

DÉTERRÉ PAR ALAIN DUCAT
avec Oikopolis/Naturata



PARTENAIRE INFOGREEN

L'horticulture urbaine à Schiffflange



La commune tente de parer la perte de biodiversité par de nombreuses initiatives ciblées.

Outre la plantation régulière d'arbres et de buissons, la mise en place de petits « hôtels » pour les insectes, la plantation de jardins d'herbes et la plantation de vergers, les responsables de la commune veillent à l'expansion continue du projet dénommé « Urban Gardening ».

Par « Urban Gardening », ou horticulture urbaine, on entend généralement la mise en place et la gestion de petites exploitations maraîchères et de potagers dans les quartiers urbains. Une gestion durable des cultures horticoles,

la production respectueuse de l'environnement et une consommation raisonnable des produits agricoles caractérisent cette tendance « Urban Gardening ». Il va sans dire que l'utilisation de quelques pesticides est prohibée.

Dans la commune de Schiffflange, les premiers potagers ont été érigés en 2017 à la cité op Hudelen, avec le soutien inconditionnel de la commission de l'environnement.

D'autres sites ont suivi en 2018 et 2019, à savoir le « Mittelsten Dorf » et la cité Emile Mayrisch, sachant qu'un quatrième site va voir le jour à la « Maison des Générations » dans le courant de cette année 2020.



LA SUITE

Une cinquantaine de potagers et des ateliers bien suivis

Ainsi, plus de cinquante potagers sont exploités par les habitants de la commune dans le milieu urbain.

Chaque année, à l'initiative de la commission de l'environnement et sous la direction de Marianne Kollmesch de l'EBL (Ëmweltberodung Lëtzebuerg), des ateliers sur le jardinage urbain sont organisés. Cette experte conseille les nombreux participants sur la façon de planifier et de créer un jardin, en tenant entre autres compte de l'interaction entre les plantes ou de l'infestation par les parasites.

En outre, à Schiffflange aussi, on souligne que, à côté de l'effet bénéfique pour la nature, ce projet « Urban Gardening » soutenu par la commune se caractérise également par sa dimension sociale non négligeable.



ARTICLE DE LA COMMUNE
DE SCHIFFFLANGE



PARTENAIRE INFOGREEN

LIEUX DE RENCONTRES ET DE DÉCOUVERTES



En découvrant les jardins urbains, on constate que la biodiversité trouve refuge dans des endroits qui paraissent improbables : cours, toits, balcons... Plantes sauvages, insectes ou oiseaux y trouvent asile après avoir été forcés de quitter les grandes étendues en monocultures, de plus en plus dépourvues d'espaces vitaux pour la flore et la faune sauvages. Les jardins communautaires s'inscrivent pratiquement tous dans la logique de la culture naturelle sans produits chimiques. C'est le caractère collectif de ces jardins qui l'impose, ainsi que l'application des principes de l'agroécologie et de la permaculture. Les mares, les murs en pierres sèches, les nichoirs, les tas de bois mort, les « hôtels » à insectes, le compost, les cultures fleuries d'engrais verts et les « coins sauvages » dans les jardins témoignent de la volonté de ceux qui s'en occupent de créer des îlots de biodiversité. Et les jardins communautaires deviennent des lieux de rencontre – l'on n'invite pas seulement des humains, mais aussi la nature sauvage – et des lieux pédagogiques, pour observer la nature à l'œuvre et apprendre le fonctionnement des écosystèmes.

FRANK ADAMS POUR LE CELL

› La suite est à lire sur INFOGREEN.LU

Photo : eisegaart.lu/CELL



PARTENAIRE INFOGREEN

**Achat durable
avec les produits
Clever akafen**

SDK RESSOURCEN
INNOVATION
NOHALTEGKEET
CIRCULAR ECONOMY
SuperDrecksKëscht®



Peintures et laques



Piles rechargeables et chargeurs



Fournitures scolaires et de bureau



Produits Rinse-off



Eclairage à basse consommation
d'énergie



Lessives et produits de nettoyage



Papiers hygiéniques

Une évaluation des produits écologiques neutre et indépendante.

Les critères généraux:

- Emballages écologiques et recyclables
- Ingrédients sans polluants ou à faible teneur
- Longévité et efficacité énergétique
- Valorisable après usage

sous www.clever-akafen.lu :



- ➡ produits évalués positivement
- ➡ critères spécifiques
- ➡ magasins participants
- ➡ recommandations d'utilisation

**Nohalteg
akafen**

Mir maache mat!
www.clever-akafen.lu

Geliefte Klimaschutz

Corridors verts à Differdange

La 3^e ville du pays est engagée pour l'environnement depuis bien longtemps. L'écologie s'intègre en amont de chaque projet de développement. Couloirs naturels recréés entre forêts périphériques et centre urbain, parcs renaturés, retour d'espèces dans la faune et la flore, gestion de plantations dans la cité... : l'arborescence bien réfléchie porte ses fruits.



Les experts en arbres de la ville :
Gilles Wagener et Michel Drouard

La ville de Differdange marquait le coup pour son centenaire, en plantant symboliquement 2007 arbres. « Cela a bien plu à tout le monde et on a senti qu'il y avait un engagement politique et citoyen, à long terme, en faveur du développement durable, de l'importance de la nature jusque dans la ville. 13 ans plus tard, on voit bien les résultats », observe Gilles Wagener, du service écologique de la ville de Differdange, où il est un des spécialistes des arbres.

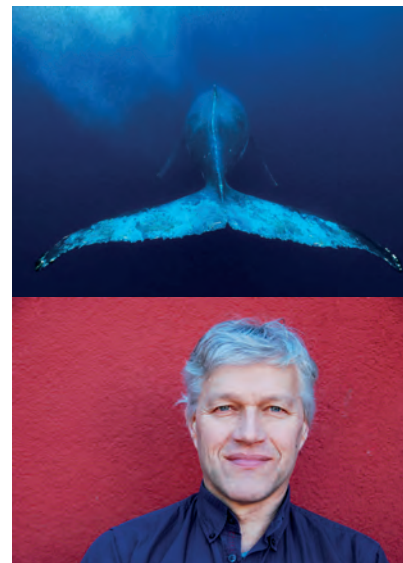
Rien que l'existence de ce service pluridisciplinaire, qui regroupe 7 personnes, est un indicateur d'intérêt par la 3^e ville du pays. Le service est impliqué d'emblée, le plus en amont possible de chaque projet de développement – nouveaux quartiers, aménagements urbains, parcs, etc -, dans une reconversion exemplaire au fil des ans.

« On a travaillé sur un reverdissement général. Notamment avec des corridors verts, en profitant des ressources naturelles à l'extérieur de la ville, pour ramener de la biodiversité dans la ville », explique M. Wagener. Ainsi, l'espace où passaient les anciennes conduites d'air liquide de l'Arbed a été réaménagé, devenant un couloir naturel, connecté aux friches sidérurgiques reconverties. Du côté du plateau du funiculaire ou du quartier résidentiel Arboria, le vert domine, au cœur de quartiers d'habitation et de services.

Le nouveau parc de la Chiers a été pensé comme un espace de respiration, un site naturel plus qu'un terrain de golf ! « Il y a de vieux arbres, morts ou presque, qui ne présentent pas de danger. On aurait pu les évacuer. On les a laissés. Et les pics y sont de retour ».

Profiter des ressources naturelles à l'extérieur de la ville, pour ramener de la biodiversité dans la ville.

ENGAGEZ-VOUS !



Les scientifiques et les ONG parlent très clairement depuis des décennies d'une extinction massive de la flore et de la faune partout sur la planète, y compris chez nous, au Luxembourg. Pourtant, notre modèle économique n'a jamais vraiment pris la protection de la nature au sérieux, bien que cela change lentement.

À vrai dire, la peur de voir la nature disparaître, le fondement de la vie, et de ne pas survivre dans un climat trop chaud, est une posture très égoïste de l'espèce humaine. La planète se remettra des changements ; mais nous, l'humanité, nous ferons partie des milliers et des milliers d'espèces qui s'éteindront. Alors il est temps de changer de paradigme dans tous les domaines, d'adopter un nouveau mode de vie ainsi qu'une économie de bien commun, qui respectera la nature et nos ressources naturelles limitées.

Un engagement collectif de masse est indispensable à la restauration des dégâts déjà conséquents. Pour résister aux forces de destruction à l'œuvre partout dans le monde, engagez-vous dans votre vie quotidienne et soutenez des ONG comme Greenpeace, active pour la planète depuis presque 50 ans.

**RAYMOND AENDEKERK,
DIRECTEUR GREENPEACE
LUXEMBOURG**

Le parc de la Chiers, espace naturel de respiration (photo : Ville de Differdange)

Le lieu boisé a aussi vu revenir quelques chevreuils qui y trouvent refuge en période de chasse alentour...

La flore se manifeste aussi : « A côté du plateau du funiculaire, près du chemin de fer et de la route, on a trouvé une espèce d'orchidée, plutôt habituée des prairies sèches, que l'on ne voyait plus que dans la réserve naturelle Pränzebiërg - Giele Botter. On pratique le fauchage tardif et on essaie de favoriser l'habitat naturel de cette plante, mais aussi d'insectes, de papillons... »

Le pouvoir des arbres

Partout en ville, la fonction des arbres est vue différemment, pas seulement comme un embellissement. « On choisit les essences, indigènes ou/et qui favorisent le lien à la faune et la flore. Pour la taille, on se contente d'orienter la pousse des branches et des feuillages, pour permettre aux arbres de faire leur gros

travail : capturer le carbone et les poussières, donner de l'ombre, apporter de l'humidité, filtrer lentement les précipitations et donc participer à la prévention d'inondations par exemple ».

Et les arbres sont envisagés dans tout leur cycle de vie, à très long terme. « Ils vivent plus longtemps que les humains et leur carrière professionnelle », sourit Gilles Wagener. Et quand l'arbre voit la fin, il sert encore. Un « vieillard » en ville, plutôt qu'un problème de déracinement, a connu une coupe à 2 mètres et le travail d'un artiste sculpteur. Les débris de coupe et les branchages finissent en chaufferie collective. Rien ne se perd. Et tout gagne à être pensé.

RÉARBORÉ PAR ALAIN DUCAT
avec la Ville de Differdange



PARTENAIRE INFOGREEN

Récolter les fruits de l'engagement

Picto Communication Partner a pour vocation de communiquer sur et de sensibiliser aux enjeux du développement durable au Luxembourg. L'entreprise est structurée et agit comme une agence médias classique, à ceci près qu'elle est le fruit d'une réflexion profonde, menée dès sa création il y a 8 ans, sur la réduction des impacts environnementaux et sociétaux de ses activités.



Son 1^{er} projet, la plateforme Infogreen. lu, de par les thématiques qu'elle aborde, est durable par essence. Elle l'est aussi dans son fonctionnement puisqu'elle est hébergée dans un datacenter green (le DC2 Tier IV Design de Luxconnect à Bissen) et que ses émissions de CO₂ sont compensées via myclimate.

« Dès le départ, il nous a paru logique d'être exemplaires », indique Frédéric Liégeois, fondateur de Picto et 4x3. « Nous avons ensuite fait évoluer notre démarche en mettant en œuvre les savoir-faire acquis par Picto dans 4x3 sàrl. Nous avons lancé ce projet avec la volonté de pousser au maximum ce qu'il est possible de faire en termes d'engagement et d'action aux niveaux sociétal et environnemental en devenant l'unique média à avoir décroché l'agrément SIS, société d'impact sociétal ». Les statuts de l'entreprise, dont les parts sociales sont remplacées par des parts d'impact, exigent l'émission d'un rapport annuel au ministère de l'Économie sociale et solidaire, la réalisation d'un audit externe chaque année et la définition d'une série de points d'impact. Certains ont trait à l'environnement.

Points d'impact environnementaux

Le premier, c'est la compensation systématique des émissions carbone (environ 800 g de CO₂ par numéro, soit 4 t par parution et 16 t par an) par le financement, via naturOffice, de la station hydroélectrique Bujagali Hydropower, située au pied de cascades africaines, qui alimente en énergie les villages avoisinants ; une initiative certifiée Projet de protection climatique reconnu.

Le deuxième est l'impression de tous les magazines et brochures au Luxembourg et leur distribution en circuit court. « L'Imprimerie Centrale, notre partenaire privilégié, est aussi au cœur d'une réflexion sur les moyens de réduire autant que possible notre empreinte. Elle nous propose régulièrement des nouvelles solutions d'impression ». Parmi ces points d'impact environnementaux, le fait aussi que 4x3 magazine est fabriqué à partir d'encre et colles naturelles, et de papier circulaire composé de 30 à 40 % de papier FSC recyclé et de 60 à 70 % de restes industriels de fibres végétales, en l'occurrence du maïs. « Nous sommes les seuls à utiliser le papier Crush au Luxembourg.



Cela nous permet d'avoir l'impact le plus minime possible sur la nature et la biodiversité ».

Dans cette optique, Picto oriente systématiquement ses clients vers cette démarche pour la réalisation de projets print externes. « C'est aussi pour ces compétences que nous sommes reconnus et qu'on nous sollicite », ajoute Frédéric Liégeois.

Acteurs de terrain

Pour aller encore plus loin, Picto et 4x3 se positionnent comme acteurs de terrain. « Nous parrainons 3 ruches installées au Limperstberg par notre partenaire Hunnegkëscht, qui promeut la plantation et la renaturation autour des ruches pour favoriser la biodiversité. Nous lançons aussi cette année notre programme de reforestation, baptisé 1 invité = 1 m², en faisant appel aux services de notre partenaire Natur&Ëmwelt. Cela nous permet de planter 300 à 400 m² d'arbres et d'arbustes (autant que d'invités à nos événements) par an à partir de 2020, au Luxembourg. Même démarche pour les mécènes qui soutiennent le magazine : chacun d'entre eux participe à la plantation d'un verger composé de variétés rares et anciennes.



Picto et 4x3 se positionnent en acteurs de terrain

Une dizaine d'arbres fruitiers seront plantés en leur nom en novembre prochain et le verger grossira d'année en année ».

Il faut savoir que la haie, véritable biotope à elle seule, protège du vent, retient l'eau, apporte de l'ombre et génère un microclimat propice à la flore ; elle fournit de quoi se nourrir, mais aussi s'abriter et se protéger à de nombreux insectes, reptiles et petits mammifères. Quant aux vergers, ils apportent une biodiversité intéressante : le bois mort laissé sur place offre un refuge à des chouettes, des chauves-souris, des insectes, des oiseaux ou des reptiles.

Enfin, Picto est signataire du manifeste Zero Single Use Plastic d'IMS, en partenariat avec le ministère de l'Environnement, du Climat et du Développement durable, qui confirme son engagement pour la réduction des plastiques à usage unique, tels que gobelets ou couverts, dans l'entreprise.

« Nous sommes très fiers de voir que de plus en plus d'entreprises nous font confiance, suivent nos conseils, nous rejoignent sur nos plateformes et participent à nos événements lors desquels nous soutenons largement nos partenaires en renforçant le networking entre eux. Nous récoltons les fruits des engagements que nous avons semés au cours des années », conclut Frédéric Liégeois.

DURABILISÉ PAR MÉLANIE TRÉLAT



Brochure Interactions et magazine 4x3 réalisés avec du papier Crush, des colles et des encres naturelles



**INFORMER POUR AGIR AVEC
WWW.INFOGREEN.LU**

Votre quotidien sur les enjeux du développement
durable au Luxembourg

Suivez-nous sur les réseaux !



INFO **Green**
LUXEMBOURG



Quand l'architecture contribue à la biodiversité

Ces dernières années, les critères environnementaux sont devenus prépondérants dans le travail du bureau d'architecture Coeba, qui s'est attelé à la recherche de matériaux durables et locaux.



*« Maximiser
l'empreinte positive
de nos bâtiments ».*



Un système constructif basé sur le matériau miscanthus (photo nawaro.ch)

À l'origine de cette démarche, quelques chiffres alarmants : le Luxembourg consomme 7 fois plus de ressources qu'il en a à sa disposition, 84,5 % des déchets qu'il produit sont issus des bâtiments et, au niveau mondial, 40 % de l'énergie et 50 % des matières premières consommées le sont par le secteur de la construction. « Nous avons un levier énorme pour faire avancer les choses dans le bon sens », en déduit Dave Lefèvre, co-dirigeant de Coeba.

« D'où cette approche qui consiste non pas à essayer de réduire l'empreinte écologique négative des bâtiments que nous concevons, mais à maximiser leur empreinte positive. Nous promouvons toutes les pistes qui s'inscrivent dans la philosophie Cradle to Cradle ». Différents facteurs de durabilité accompagnent les architectes dans le choix des matériaux. Ils prennent en considération l'ensemble de leur cycle de vie, de la production à la décharge.

La paille bio

La paille a retenu leur attention parce qu'elle est une ressource renouvelable chaque année, un résidu agricole qui ne doit pas être spécifiquement produit ou transformé, disponible dans la Grande- et très Grande-Région, récupérable lors de la déconstruction d'un bâtiment et réutilisable, soit dans un nouvel immeuble, soit, comme le veut sa fonction première, dans les étables. « La paille représente un potentiel très important, qui n'est pas du tout exploité au Luxembourg à ce jour », souligne Dave Lefèvre. « En tant que matériau naturel, elle peut jouer un rôle dans la préservation de la biodiversité. Mais, étant souvent

un produit de monoculture, il faut quand même garder un regard critique sur le sujet. Oui, la paille peut contribuer à la biodiversité, à condition qu'elle provienne d'une agriculture biologique ».

Elle peut avoir une fonction statique. Elle est alors utilisée en ballots, mais les épaisseurs nécessaires (jusqu'à 1 m) induisent des pertes d'un espace qui est de plus en plus précieux. Elle peut également servir d'isolant, comme c'est le cas dans la maison relais pilote de Fischbach, livrée en 2017.

Il s'agit alors d'éléments en bois remplis de paille compressée à une densité de 120 kg/m³, préfabriqués en usine. Le grand avantage du système, outre la vitesse de construction qui se trouve largement augmentée, est son excellente inertie thermique. La paille stocke naturellement la chaleur ou la fraîcheur pour la restituer progressivement vers l'habitat, ce qui permet aux usagers de réaliser de substantielles économies d'énergie. Seul bémol, elle peut être disponible ou non selon les années en fonction des conditions météorologiques.

Le hêtre régional

Une autre option explorée par Coeba est le bois de hêtre régional qui, lui, n'est pas tributaire du climat : « Le hêtre est un arbre propre au Luxembourg, contrairement aux différentes variétés de pins qui ne le sont pas, ou en tous cas pas dans les quantités nécessaires. Nous avons à notre disposition une masse de beaux arbres qui ne sont pas du tout exploités en tant que matériau de construction. Et le ministère de l'Environnement, du Climat et

du Développement durable va dans une direction de plus en plus positive en termes de gestion des forêts locales ». Forêts qui offrent le gîte et le couvert à de nombreux mammifères et insectes, et sont le poumon de notre planète.

Le miscanthus : avenir circulaire

Enfin, Coeba s'intéresse de près au miscanthus qui va plus loin que la paille en termes de biodiversité. « Nous sommes en train de développer un système constructif basé sur ce matériau qui est malaxé et mélangé avec de la chaux pour la stabilité, puis inséré dans une ossature bois », précise Dave Lefèvre. Cette graminée présente de nombreux atouts sur le plan écologique. En tant que plante vivace, il ne doit être entretenu que pendant les 3 années qui suivent sa plantation, puis il repousse automatiquement pendant 25 ans. Lorsque le bâtiment arrive en fin de vie, il peut être réintégré dans le domaine de la construction ou réparti sur des champs pour créer de l'engrais. Il filtre les eaux pluviales, attire les insectes et, la plupart du temps implanté en bordure de forêt, il permet, de par sa hauteur, de créer une zone tampon qui protège les animaux lorsqu'ils sortent du bois pour entrer dans les champs.

« Si nous voulons soutenir la biodiversité au Luxembourg, nous devons promouvoir ces trois matériaux : le miscanthus, le hêtre et la paille, sous réserve. Utiliser la terre crue, plutôt que la mettre en décharge, peut également avoir des répercussions positives, indirectement. Car il faut avoir une réflexion sur toutes les étapes, notamment sur la nocivité du matériau en fin de vie, sur la pollution des eaux potables et des sols qu'il peut engendrer, sur le traitement des déchets spécifiques. L'architecture elle-même peut aussi contribuer à la biodiversité. Nous disposons de nombreuses surfaces en toiture à couvrir de plantations indigènes. On peut même y poser des ruches ! »

MAXIMISÉ PAR MÉLANIE TRÉLAT

avec Coeba

photo Fanny Krackenberger



PARTENAIRE INFOGREEN

Une prairie sur le toit

Le végétal dans la conception des bâtiments se démocratise au Luxembourg. Et devient dès lors un outil indispensable à la biodiversité de nos villes. Depuis de longues années, la société allemande Optigrün propose des systèmes pour les toitures végétales.



« La nature fait toujours selon les conditions dont elle dispose et, autant que possible, les choses les plus belles et les meilleures ». En citant Aristote, Xavier Duboisdendien pense à un outil pour promouvoir la biodiversité urbaine, les éléments végétaux pour toitures.

Représentant commercial et prescripteur des systèmes de toitures végétales chez Optigrün International AG, il observe : « Le végétal se démocratise au Luxembourg dans le bâtiment et devient dès lors un outil indispensable à la biodiversité de nos villes. Depuis de longues années, la société Optigrün fournit, en Allemagne ainsi qu'en Europe, aujourd'hui dans le monde, des systèmes pour les toitures végétales ».

Toute une gamme de solutions naturelles

On parle bien de systèmes, qui s'adaptent aux réalités de la conception architecturale, urbanistique et paysagère.

Par exemple, la toiture inclinée végétale, selon le concept Optigrün, peut équiper tout type de toiture de 0-45°. Cela privilégie l'écologie,

l'isolation, le recyclage des fines particules de pollution ainsi que l'abattement et la filtration des eaux de pluie, qui retournent au réseau ou s'évaporent dans l'air, procurant une chaleur humide et bien plus acceptable dans nos villes.

Et le concept, qui ne se contente pas de poser une fine couche de gazon mais propose jusqu'à de véritables prairies sauvages autant que fleuries, offre toute une gamme de toitures naturelles, ornementales, à rétention d'eau, en jardin potager, en terrasse-jardin, en version circulaire...

Xavier Duboisdendien souligne : « Il existe des subsides et l'État luxembourgeois favorise ce choix. Dès lors, l'essor de la toiture végétale peut accompagner tous vos projets. Rien de tel que de retrouver la nature par la fenêtre de votre bureau ou depuis votre canapé. Nos services études et nos services commerciaux se feront une joie d'étudier votre projet ».

ARTICLE DE DUBOISDENDIEN



PARTENAIRE INFOGREEN

LES ABEILLES VOUS FONT UNE FLEUR



« Dès qu'on installe une ruche à côté d'un fruitier, on voit les rendements de l'arbre augmenter », explique Hugo Zeler, apiculteur urbain et fondateur de Hunnegkëscht. Moins il y a de fleurs et d'arbres, moins il y a d'abeilles, et inversement. « Les pollinisateurs favorisent la dissémination, la fructification, donc le couvert végétal. On le constate dans les zones incendiées : quand les pollinisateurs reviennent, la végétation renaît grâce à eux. »

Pour contribuer au maintien de la biodiversité, il faut donc planter. C'est d'ailleurs une condition pour l'installation de ruches sur les toits des entreprises ou dans leurs parcs et ce, dans un souci de cohérence de la démarche. Hunnegkëscht, au-delà de la production de miel de quartier (Kirchberg, Limpertsberg, Gasperich...) a une vocation didactique, pour montrer aux usagers à quel point la flore qui les entoure, même en ville, est typique. Les miels, analysés en laboratoire, révèlent précisément les fleurs qui les composent : tilleuls, haies de troènes, marronniers... tous donnent un goût différent.

M.T.

Photos : Fanny Krackenberger

› La suite est à lire sur INFOGREEN.LU



PARTENAIRE INFOGREEN

ENJEUX SANS FRONTIÈRES



Des programmes européens, comme Life, appuient des projets régionaux, de renaturation par exemple. (photo natur&ëmwelt)

La nature a ses limites, mais ce ne sont pas celles des États ou des régions. L'Union européenne a ses priorités politiques bien définies et des programmes financiers pour les implémenter.

La stratégie européenne pour la biodiversité a pu appuyer des actions nationales et transnationales, notamment via un Programme européen d'actions Environnement de l'Europe, des programmes Life, ou encore par le biais des programmes de soutien à la coopération transfrontalière, type Interreg, Feder...

Interreg III A "Wallonie-Lorraine-Luxembourg" (un espace de plus de 24 000 km² pour une population de 2,6 millions d'habitants), dont un des axes visait la biodiversité et les milieux naturels, a encouragé les initiatives cofinancées par l'Europe, des budgets nationaux ou régionaux, avec des apports du secteur privé. Idem pour Interreg V Grande Région.

Par capillarité, il existe désormais des stations d'épuration transfrontalières et des programmes de gestion de l'eau (entre Lorraines française – Gorcy - et belge – Musson - par exemple, ou entre Arlon et Steinfort) ou des gestions communes de bassin hydrographique (les eaux de l'Attert qui s'écoulent vers la Sûre et le bassin de la Moselle).

A.D.

Photo: life

› La suite est à lire sur INFOGREEN.LU



Concevoir durable

Pour réduire la consommation d'espace, la planification reste le point d'attaque le plus important. Si possible, éviter l'intervention ; si elle est nécessaire, la réduire.

Certains biologistes parlent de la 6^e grande vague d'extinction. Nous connaissons tous l'histoire des dinosaures. Il est également compréhensible que de nombreux animaux n'aient pas survécu aux périodes glaciaires. Mais aujourd'hui ? Quelles peuvent en être les raisons ? Les études actuelles montrent que dans le cas des oiseaux, le changement climatique n'est pas le principal facteur. Au contraire et surtout sous nos latitudes, certaines espèces d'oiseaux bénéficient du développement actuel. Mais l'homme est quand même responsable - et cela est dû à sa consommation d'espace.

Le Luxembourg est marqué par de magnifiques paysages naturels tels que les collines boisées de l'Ösling, les terres cultivées variées

de la Minette et de la Moselle, et une mosaïque colorée de zones agricoles et d'agglomérations.

Fragmentation

Cependant, au vu de la croissance démographique actuelle, ces agglomérations s'étendent de plus en plus, autant pour les villes que pour les villages. Ainsi, des structures développées au fil des années à proximité des agglomérations comme les vergers ou d'autres bosquets, doivent parfois céder la place au développement.

Parallèlement, l'agriculture continue de se développer. Afin de rester compétitif au niveau national et international, les méthodes de cultivation s'adaptent et se technologisent. Des terres

auparavant non cultivées - des sites à faible rendement ou des bords difficilement accessibles - sont désormais utilisées.

Et parce que l'homme moderne est mobile et qu'il exige un haut degré d'échange de biens, nous avons également besoin d'infrastructures suffisamment dimensionnées. Celles-ci sont inévitablement réalisées dans les espaces libres restants. La fragmentation du paysage qui en résulte entrave les voies de migration des animaux sauvages et empêche l'échange génétique des populations.

Même si un changement de mentalité de la population est perceptible, la pression d'utilisation sur les zones libres si précieuses pour les espèces animales et végétales sauvages, ne cesse d'augmenter. Mais quoi faire ? Dans un pays d'environ 2500 km², la surface est une denrée rare.

En cas de fragmentation du paysage, des ponts verts ou des passages souterrains peuvent être mis en place. Bien qu'idéalement intégrée lors de la planification d'un projet, une installation postérieure peut encore s'avérer efficace.

Un fil conducteur dans les projets

L'intensification de l'agriculture est contrée par des programmes soutenus par l'État. Le guide agricole de 2017 sur la biodiversité est à l'origine de programmes ciblés pour générer des niches et des retraits écologiques. Les programmes relatifs aux prairies et aux pâturages, ainsi que les programmes concernant les bordures des champs tels que les bandes fleuries ou jachères ne sont que quelques exemples.

Pour réduire la consommation d'espace, la planification reste le point d'attaque le plus important.

Pour L.S.C. Engineering Group, l'utilisation durable de nos ressources est le fil conducteur de nos projets. Il est de notre responsabilité non seulement de conseiller et d'accompagner nos clients lors de la réalisation

de leur projet de construction, mais aussi d'attribuer une importance toute particulière à la durabilité du projet.

Cela signifie concrètement : éviter l'intervention si possible, la réduire si nécessaire.

Une mesure d'évitement est de préserver les structures hébergeant un habitat et de les intégrer dans la planification. La préservation d'un arbre remarquable ou d'une rangée d'arbres a toujours une valeur écologique nettement supérieure à celle d'une nouvelle plantation qui ne remplit une fonction écologique importante qu'après plus de 20 ans.

Parmi les bonnes-pratiques d'aménagement paysager, les bandes vertes, les prairies fleuries, les zones de rétention d'eau de haute qualité écologique ou même les toitures vertes ou façades végétalisées peuvent fournir un habitat supplémentaire. Certaines solutions techniques peuvent aider à optimiser l'habitat des chauves-souris et oiseaux par exemple. Ainsi, des solutions élégantes de nichoirs intégrés ou non dans les immeubles peuvent créer de nouveaux habitats.

Certes, cela favorise surtout les espèces qui suivent l'être humain dans les agglomérations, mais ces quartiers restent structurellement plus riches. Dans ces conditions nous pouvons encore, espérons-le, observer les oiseaux dans le jardin avec nos petits-enfants.

ARTICLE DE MARKUS QUACK,
Coordinateur de Service
Environnement (LUXPLAN/
L.S.C. Engineering Group)

ET CARINE KOLBER,
Directrice de Département
QSE2 (SIMON-CHRISTIANSEN &
Associés/L.S.C. Engineering Group)



Connaissez-vous la Pie-grièche grise (*Lanius excubitor*) ? Les chances sont petites... Il est probable que personne au Luxembourg ne la reverra. Actuellement, les peuplements sont en forte diminution. Vers 2000, 137 sites de reproduction étaient connus sur l'ensemble du territoire luxembourgeois. En 2012, il ne restait plus que 26 sites - et ceux-ci se trouvaient uniquement dans l'est et au nord du pays. Statut 2018 : 6 sites de reproduction !



PARTENAIRE INFOGREEN





Vivant

**C'est le premier mot. Le mot qui vient,
qui reste comme imprimé dans cet
ADN. Vivant, comme un pied de nez,
une forme de chance, une victoire
sur le monde autour, certainement,
mais avant tout, sur lui-même.**

Il en a reçu des coups, franchi des précipices,
évité des raccourcis trop simplificateurs, il en a
bu de cette soupe, faut-il plutôt dire de cette eau
tiède, souillée. Vivant, vivant, vivant. Son cœur
bat, sa main est toujours tendue, son sourire
est franc et communicatif. Cet homme vit... Au
sens propre du terme, il éprouve intimement,
réellement, l' p rience de la vie, il existe.



Le monde n'a rien appris ?

Aujourd'hui, son constat est simple. Les tensions internationales, la « haine » ou simplement la peur de l'autre, celui qui est différent, de par sa religion, ses origines, sa culture, son âge ou encore son orientation sexuelle, la destruction du lien social, la mise en opposition de groupes sociaux au sein d'un même pays, la crise économique latente, la montée des extrêmes... La liste est longue, si longue pour lui, qu'elle le replonge dans le passé. Et de penser à haute voix: « Nous sommes là où nous étions en 1938 ».

Et pourtant, celui qui est notre interlocuteur n'a de cesse de le répéter: « Un réfugié n'est autre qu'une personne comme vous et moi, qui, avec sa famille, quitte son pays pour chercher, bien souvent en terres lointaines, la paix, pour participer à la société ».

Il est convaincu que ce message de fraternité doit circuler, comme un appel à la lutte contre toute forme de harcèlement, et que cela doit commencer dans les écoles.



18 000

Depuis bientôt 20 ans, il sillonne la France, le Luxembourg, l'Allemagne, se rend aux Pays-Bas, au Portugal, partout où on est prêt à l'accueillir pour véhiculer son message. Motivé par une force intérieure indéfectible, une obsession, il le sait et il le clame. « Les jeunes, de la petite école au lycée, représentent notre avenir, c'est avec eux qu'il faut avancer, et ce sont eux qu'il faut convaincre car ils sont les décideurs de demain ».

On dénombre des centaines de conférences au cours desquelles il raconte son histoire, son parcours, des milliers d'heures à échanger,

argumenter, contre-argumenter. La parole est une arme, son arme pour éveiller les consciences. Chaque semaine, un nouveau programme, comme un parcours initiatique à refaire encore et encore, de Villerupt à Toulouse, d'Esch-sur-Alzette à Wiltz, sur la route, toujours.

18 000. Ce nombre, c'est le nombre d'enfants qu'il a déjà rencontrés, 18 000 cœurs qu'il a courtisés à sa manière, 18 000 âmes qu'il a cherché à convaincre... Et si seulement l'un d'entre eux, au cours de ses visites, se dit qu'il faut croire en son message, pour lui, c'est gagné.

C'est aussi le nombre de petites billes de verre qu'il a distribuées. Une bille à chaque enfant qui symbolise le monde dans lequel nous vivons. Un monde si grand et pourtant si petit, de toutes les couleurs. Cette marque évoque aussi le principe que « L'avenir est entre leurs mains ». Il dit bravo aux jeunes en politique, aux jeunes qui veulent changer la donne. Il y voit un signal d'espoir.

Mais quelle énergie, quelle volonté rare ! Qui est donc cette personne ? Pourquoi tant d'acharnement ? D'où lui vient cette force ? Est-ce un surhomme ? Un fou ? Un maniaque ? Un extraterrestre ?



*« Les jeunes, de la
petite école au Lycée,
représentent notre avenir,
c'est avec eux qu'il faut
avancer, et ce sont eux
qu'il faut convaincre car
ils sont les décideurs de
demain »*





Back to the 90's

Cela fait donc bientôt 20 ans, depuis 2002 plus précisément, qu'il sillonne l'Europe et porte cette parole et son témoignage bienveillants. Mais ce besoin, car il faut dire que pour lui c'est effectivement un besoin, prend racine quelques années auparavant...

En 1990, notre interlocuteur endure la mort d'un des êtres les plus chers à son cœur sur cette terre, sa mère.

Cette mère, qui représente la personne la plus exemplaire qu'il lui a été donné de connaître, le ciment, l'essence même du noyau familial, disparaît. Elle qui le protège si bien, qui tient éloigné ses vieux démons, soigne et guérit ses vieilles plaies par sa simple présence, le quitte à jamais.

C'est une chute, un effondrement. Il sombre en lui-même et ses traumatismes refont surface comme au premier jour. Il ne dort plus, ou si peu. Quand il arrive enfin à trouver le sommeil, les cauchemars brûlent son inconscient, il se consume de l'intérieur. C'en est fini, ses ennemis le rattrapent au galop, grignotent du terrain, comme une gangrène, il se meurt à petit feu.

Son épouse et ses enfants subissent cela de plein fouet, doublement victimes des effets de cette disparition. La vie de famille devient insupportable.

Il lui est alors proposé de faire une thérapie. Il s'exécute et, dix années durant, fait des allers-retours aux Pays-Bas - le néerlandais est sa langue maternelle -, pour s'entretenir avec le psychothérapeute de son choix. Dix années de va-et-vient, une fois par mois, à discuter, échanger, se soigner de l'intérieur, se reconstruire et arriver au constat qu'une des solutions pour tenter de guérir de ses traumatismes est d'en parler. Tout cela est ancré si profondément en lui, a été presque oublié si longtemps qu'il faut à

présent désenfouir tout ce qui a été refoulé des années durant. Il faut le remettre au monde, comme une seconde naissance, l'afficher au grand jour car cette douleur n'a fait que patienter à la porte de sa conscience, attendant le bon moment, son heure, pour ressurgir à nouveau. Il doit raconter son histoire pour en sortir debout et espérer que nos sociétés ne replongent pas.



Son histoire, pas son CV

Nous sommes juste à l'après-guerre. Notre homme entame un parcours qui se révélera brillant. Il vient de terminer des études en agriculture aux Pays-Bas et une thèse en agronomie en Israël qui l'amènent à s'installer en Amérique latine, au Honduras. Il y exerce le métier de directeur d'une plantation de quelque 5 000 hectares de bananiers et 25 000 hectares pour le bétail.

En 1958, il est expulsé vers l'Afrique du Sud où il représente, rien à voir, la marque Olivetti qui produit les fameuses machines à écrire.

Il met toutes ses compétences au service de cette activité et devient directeur des ventes pour l'Afrique jusqu'en 1972.

C'est en Afrique toujours, en 1970, qu'il rencontre la personne qui devient la femme de sa vie, Charlène, et qu'il épouse le 12 août 1970, 6 mois après leur première rencontre. Charlène lui donne deux filles.

En 1973, ce couple, qui supporte aussi Nelson Mandela, doit pour des raisons « politiques » rapidement quitter l'Afrique du Sud pour le... Luxembourg.

Arrivé au Grand-Duché, où il obtient quelques années plus tard la nationalité luxembourgeoise, notre homme se lance dans l'aventure de l'immobilier avec deux partenaires. Cette petite association se termine en 1976. Il continue alors en « solo » le développement de sa carrière dans la pierre, celle-ci va durer plus d'une quarantaine d'années.

Rien de traumatisant dans ce parcours, une trajectoire somme toute originale, avec quelques rebondissements, des choix, des problèmes certes mais surtout, systématiquement, des solutions. Car il existe en effet deux catégories de personnes. Celles qui créent des problèmes et celles qui trouvent des solutions.

Les cicatrices, ses cicatrices sont plus anciennes.







BERGEN-BELSEN CONCENTRATION CAMP

Bergen-Belsen, the point of origin of the "death train" and the army colleagues of Frank Towers, was a Nazi concentration camp. It was located in a remote area of Germany, near the Dutch border. The camp was known for its overcrowding and lack of food and medical supplies. It was one of the most notorious of the Nazi concentration camps.

« En camp, c'est la loi du plus fort, on n'a pas d'ami, on doit d'abord survivre ».



Vivant... d'abord survivant

Nous sommes à Bergen-Belsen en Basse-Saxe, Allemagne, le 1^{er} février 1944. Plus de 110 000 juifs vivant au Pays-Bas sont « livrés » en pâture à la barbarie nazie depuis le début de la guerre. Ici, au beau milieu de nulle part, il se retrouve déporté.

Il n'a alors que 12 ans et comprend rapidement que l'enfer n'est pas une simple vision de l'esprit.

Arrivée par train dans des wagons à bestiaux, après deux jours de transfert dans la puanteur, les cris des enfants – qui le marqueront à vie-, le gémissement des aînés, les excréments..., la famille est guidée vers des baraquements et séparée, lui et son père d'un côté, son jeune frère avec sa mère de l'autre. Il va falloir survivre.

Chaque matin, levé à 4 heures pour l'appel à côté de son père, celui qui n'est alors qu'un jeune adolescent doit d'abord, avec ses compagnons de misère, vider les baraquements des cadavres des hommes morts durant la nuit pour les entasser et les voir se décomposer jour après jour à quelques pas de là. À Bergen-Belsen, on dénombre quelque 600 décès chaque jour vers la fin de la guerre.

Il doit ensuite vider les excréments et procéder au nettoyage du baraquement avant l'appel.

Ici, en rang par cinq, ils sont comptabilisés. Après une soupe de « légumes » sales et terreux, où se promène de temps à autre un bout de viande, comme il le dit (« On apprend plus tard qu'il s'agit bien souvent de viande de chat, de chien, quand ce n'était pas du rat ou de la souris »), il est envoyé au travail forcé. Le sien consiste à trier les chaussures qui, reçues par tonnes des autres camps, finissent en matière première pour les nazis.



1 an après

Les mois passent, l'horreur, la mort, la souffrance relèvent du quotidien. L'hiver 44-45 est connu pour être l'un des plus rigoureux de l'histoire. Et pourtant, ce matin du 4 février 1945, le froid n'est qu'un détail. Il se réveille aux côtés de son père sur ces « lits » superposés à trois étages. Après quelques instants, il constate que son père est inerte. Il est touché de plein fouet par cette douleur insupportable qui n'est autre que la réalité, sa réalité. Il a passé la nuit allongé aux côtés de la dépouille de son père. Et c'est à son tour, avec l'aide d'un partenaire de galère, de transporter au matin le corps sans vie de son père pour le déposer au pied d'un arbre, parmi toutes les autres dépouilles en état de décomposition.

Il se retrouve seul. Seul avec tout ça. « En camp, c'est la loi du plus fort, on n'a pas d'ami, on doit d'abord survivre ». Seul mais avec maintenant deux paires de chaussures, deux bols et deux couvertures... en héritage.

Alors qu'aujourd'hui dans son salon, au-dessus de son fauteuil favori, trône une statue de bois au pied de laquelle on peut lire « Les étoiles ne sont pas toujours belles, quand on les accroche sur le cœur », à cette époque, cette étoile est épinglée sur sa chair à vif, cette étoile, c'est le point de départ de son traumatisme, de son pire cauchemar.

Libéré le 7 avril 1945 avec 2 000 autres juifs en route par les Américains, il se met dès le 13 avril 1945 en route vers Farsleben près de Magdeburg, il retrouve alors sa mère et son frère eux aussi survivants.





Premiers pas dans l'inconnu, première respiration en enfer

En 1936, avant cette étape horrible du camp de Bergen-Belsen, notre homme, alors enfant, vit en Allemagne où il grandit dans une famille fortunée de confession juive. À cette époque, le vent tourne, il règne une ambiance délétère, toxique. Son père, alors président du tribunal de Berlin, bénéficie d'un vaste réseau de connaissances. Parmi lesquelles, Otto Landsberg, ministre sous la république de Weimar, qui, en protecteur, lui conseille de quitter le pays et d'aller avec sa famille s'installer aux Pays-Bas.

À deux voitures, ils partent, parents et enfants, vers La Haye, ils s'installent à la périphérie, dans un petit village du nom de Scheveningen. Son père et son grand-père deviennent les représentants officiels de la marque Skoda pour les Pays-Bas.

En 1940, l'Allemagne nazie envahit le pays, les parachutistes arrivent à La Haye. Son père et son grand-père sont directement arrêtés et emprisonnés outre-Rhin. Grâce à l'intervention de Otto Landsberg à nouveau, ils sont relâchés. Son père retourne en Hollande et son grand-père, qui a pu acheter ses papiers et être naturalisé avec son épouse au Liechtenstein, part pour la Suisse. Il y est rejoint quelque temps après par sa grand-mère.

Tous les comptes sont à ce moment-là bloqués, toute activité est rendue presque impossible, ils sont progressivement coupés du monde. Sa mère se lance alors dans la création d'un petit atelier de confection de jouets

pour enfants que son père se charge de commercialiser dans les échoppes de la région pour continuer à avoir des revenus leur permettant de vivre.

Fin 1942, tout se complique, l'étau se resserre encore, la famille doit maintenant se cacher à Naarden afin d'éviter le pire, la déportation. Notre homme vit ainsi jusqu'en 1943.

Nous voici en février 1943, étonnamment un hiver très doux, si bien que lui et son frère sortent un instant de leur « cachette » pour jouer dans le jardin. C'est la sortie fatale, ils sont directement dénoncés par leurs voisins et arrêtés par la police néerlandaise. Nous sommes le dernier jour de février 43 et dès le 1^{er} mars, il arrive déjà avec sa famille dans un premier camp de concentration, toujours au Pays-Bas, celui de Westerbork. Il y retrouve toute la population de confession juive du pays.

Cette étape, comme l'antichambre de l'enfer, va durer onze mois. S'ensuit l'épisode catastrophique de Bergen-Belsen.

Finalement, on comprend mieux maintenant cette énergie mise à sillonner l'Europe, on imagine mieux les raisons d'une telle volonté de sensibiliser les jeunes pour éviter le pire, pour éviter que ce schéma se reproduise.

Non, cet homme n'est pas un fou, ni un extraterrestre, ni un surhomme, ni un maniaque.

Juste un vivant

Car vivre, c'est être au monde, creuser de ses mains la terre, fouler d'un pas décidé et alerte le temps qui passe. Vivre, ce n'est pas survivre, c'est aimer. Aimer sa famille, ses proches, mais aussi l'autre, l'inconnu, le passant, le voisin, l'étranger, le noir, le blanc, le petit, le faible, le fort, le grand.

Aimer, c'est avant tout s'aimer. Travailler sur son moi profond, celui que l'on est à l'intérieur et essayer de lui donner un sens, chercher à lui donner ce sens. Voir ses failles, ses faiblesses, jouer avec parfois, les combattre, c'est sûr.

Aimer, c'est donner. Tout. Toujours. C'est se donner, entier ou morceau par morceau. Tout sauf des miettes.

Aimer, c'est partager. Son pain, son eau, ses idées, son cœur, ses sentiments, son sourire.

Aimer, c'est espérer. Voir en l'autre cette lumière, cette couleur, cette chaleur qui nous fait du bien, nous rassure simplement, ici, à l'intérieur, et nous rend beau et fort, juste pour un jour, pour une heure, un instant.

La personne que nous avons rencontrée n'est ni un ange ni un saint. Cet humain est un vivant, simplement, indéniablement, extraordinairement. Et quand on lui pose la question « Qui êtes-vous ? », il répond modestement : « Mon nom est Gerd Klestadt, je suis né le 23 décembre 1932 à Düsseldorf en Allemagne et je suis l'un des derniers survivants luxembourgeois de l'holocauste ».

FRÉDÉRIC LIÉGEOIS





**Et de citer ces quelques vers
de Martin Niemöller :**

« Quand ils sont venus chercher les communistes, je n'ai rien dit, je n'étais pas communiste. Quand ils sont venus chercher les syndicalistes, je n'ai rien dit, je n'étais pas syndicaliste. Quand ils sont venus chercher les juifs, je n'ai pas protesté, je n'étais pas juif. Quand ils sont venus chercher les catholiques, je n'ai pas protesté, je n'étais pas catholique. Puis ils sont venus me chercher et il ne restait personne pour protester »



Dossier Alimentation & Consommation

Tous responsables

*« Quand on pense
qu'il suffirait que les
gens n'en achètent
plus pour que ça
se vende pas »*

Coluche

Consom'acteur, Holmes ? Alimentaire, mon cher Watson !	p.54
Les mêmes valeurs sur toute la chaîne	p.56
Entre les rayons, un effet d'échelle	p.58
Fairtrade : considérer les droits humains dans nos choix de produits	p.59
Derrière les fraises espagnoles ou les tomates italiennes, un système d'exploitation organisé	p.62
Le consommateur sort couvert	p.64
« Un outil qui trompe le consommateur et favorise la distorsion de concurrence »	p.66
Un resto qui voit plus loin que le bout de l'assiette	p.68
L'effet de la fermentation	p.70
Plus juste et collaborative : l'épicerie AlterCoop	p.71
Naturellement différent	p.74
Protéger les ressources, ça coule de source	p.76
Une nouvelle filière bovine	p.78
Delhaize : faire (encore) mieux	p.80
Une alimentation responsable à bord	p.82
La valeur ajoutée de l'eau du robinet	p.84



Consom'acteur, Holmes ? Alimentaire, mon cher Watson !

« Que ton aliment soit ta seule médecine ! », aurait dit Hippocrate. Force est de constater que, depuis l'explosion des industries agro-alimentaires et autres visions des productions intensives, les notions d'alimentation, de santé et de qualité ont pu faire le grand écart. Et si tout était question d'alternative, de bonne information, de responsabilité de chaque maillon de la chaîne, de la production à la consommation ?

Un concept a fait son chemin, un mot-valise formé de « consommateur » et « acteur ». Le consom'acteur, c'est une personne qui, à la fois, reçoit et crée des informations, des activités ou des biens. C'est le contraire du client passif, prêt à avaler – au propre comme au figuré – n'importe quoi, pourvu que ça aille vite, que ce soit moins cher, que ça comble un besoin – même créé de toutes pièces – que ça flatte quelques instincts allant au-delà de la survie... Le marketing l'a bien compris qui, dans son « Intelligence Client », s'appuie sur l'évolution des comportements des consommateurs, recherchant

aujourd'hui une ultra-personnalisation des services et une interactivité avec les marques.

Justement, c'est le consommateur qui a la main. À lui de choisir. Et le choix du client-roi est, par définition, souverain. « Quand on pense qu'il suffirait que les gens n'en achètent plus pour que ça se vende pas », plaisantait Coluche. Sérieusement au fond. Un consom'acteur se donne le choix, le droit d'être informé correctement. Il est sensible à sa consommation, et pas uniquement alimentaire. Il voit plus loin que le produit, il voit son cycle de vie et de renaissance. Il évite le gaspillage et privilégie les circuits maîtrisés. Il s'intéresse aux origines, aux matières premières, aux producteurs, à la transformation, à l'éthique, à la logistique, à la distribution, à l'emballage... Bref, il a des convictions et, souvent, les partage avec les professionnels de sa filière de prédilection.

L'information est une clé. Le contrôle, les garanties, les labels, en sont d'autres. Il ne faut pas tout mélanger, mais on peut observer les tendances, les comprendre

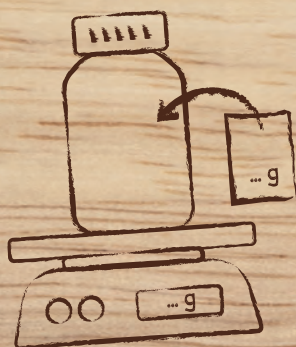
sans nécessairement y adhérer, les adopter mais en connaissance de cause. Bio, végétarien, local, fairtrade, « made in Luxembourg (ou ailleurs) », vegan, responsable, sain, en vrac, de saison, certifié, sans conservateur ajouté, sans gluten... Les options sont multiples et, peut-être, pas exclusives à qui s'informe pour agir bien et consommer juste.

Que l'on parle de se nourrir ou plus généralement de bonnes pratiques, l'idéal c'est la qualité recherchée. On peut la trouver au-delà des étiquettes à mettre sous la loupe. Et si chacun était son propre enquêteur pour éclairer ses choix ? « Consom'acteur, Holmes ? Alimentaire, mon cher Watson ! »

**COMPORTEMENTALISÉ
PAR ALAIN DUCAT**

Notre nouvelle station
REEMPLIR - PESER - PAYER
au NATURATA Bio Marché
Esch-Belval

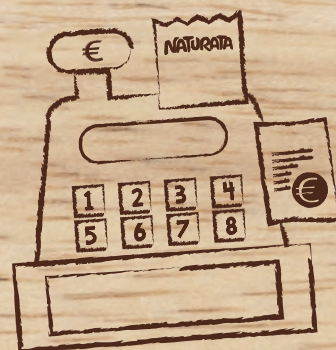
NATURATA „onverpackt“: achetez en vrac!



1 Leeren Behälter wiegen
und Etikett aufkleben
Pesez le récipient vide
et collez l'étiquette dessus



2 Mit Ware befüllen
Remplissez avec le produit



3 An der Kasse abwiegen lassen
und bezahlen
Faites peser à la caisse
et payez



70, Route de Belval | **L-4024 Esch-Belval**
Lu-Ve: 9:00 - 19:00 | Sa: 9:00 - 18:00

Épargner
les ressources naturelles,
c'est dans notre ADN –
dès le début!

Les mêmes valeurs sur toute la chaîne



Né de convictions de pionniers du bio et entretenu dans une communauté de valeurs, le groupe OIKOPOLIS pratique, au-delà de l'agriculture responsable, une culture économique associative. Chacun coopère dans ce modèle d'entreprise centré sur l'agriculture, la collaboration équitable, la cohésion sociale et l'éducation.

Le « Éisleker Kéis », c'est un classique, un symbole fromager de l'excellence appréciée de la production, de la transformation et de la distribution bio au Luxembourg. La transformation directe du lait se fait sur place, par la fromagerie BIOG, implantée dans cette ferme Schanck-Haff, qui fut pionnière du paysage bio local. C'est ici, dans l'Oesling, qu'eut lieu, il y a 40 ans, un passage significatif à l'agriculture biodynamique.

BIOG, la coopérative des producteurs bio du pays, est née en 1988, « une véritable profession de foi dans le métier de produire autrement de quoi nourrir les gens, et ce pour quoi chaque producteur doit être justement rémunéré », souligne Änder Schanck, directeur du groupe OIKOPOLIS.

L'année suivante, BIOG ouvrait son premier point de vente, en ville, dans le Rollingergrund, qui allait devenir Naturata. La coopérative BIOG est devenue le cœur du groupe OIKOPOLIS, ainsi que le moteur de tout un réseau d'initiatives de commercialisation (grossiste, vente au détail, marques propres), transformation (boulangerie, fromagerie, boucherie-traiteur...), formation, sensibilisation...

Pas de business plan, mais une ligne de conduite

« Il n'y avait pas de business plan. Il y avait juste des agriculteurs fiers de leur savoir-faire et de leur mission, des indépendants désireux de créer une dynamique, de se regrouper pour vivre de leur travail et proposer une alternative au consommateur » rappelle Änder Schanck. Tout s'est fait au fil des idées et des besoins collectifs. Et dans une même ligne de conduite : avec OIKOPOLIS, on est passé de l'agriculture classique à la culture économique associative, en suivant un principe directeur

immuable depuis les premiers pas : « soutenir efficacement l'agriculture écologique et encourager tous les acteurs à collaborer pour promouvoir des structures économiques durables ».

Collaborateurs, agriculteurs et actionnaires ont formalisé leur réflexion. « Notre culture d'entreprise intègre des directives pour nos relations avec nos clients et nos partenaires commerciaux, mais aussi le respect des uns et des autres, car nous voulons faire valoir nos valeurs au quotidien. C'est la base de notre travail, tout comme

la protection de l'environnement et la préservation des ressources ».

Depuis l'été 2017, plus de 30 produits de la marque BIOG portent le label fair & associative. Il témoigne à la fois de la transformation de matières premières biologiques et biodynamiques de qualité mais aussi d'une collaboration solidaire à chaque étage.

BIODYNAMISÉ PAR ALAIN DUCAT

Photos OIKOPOLIS et Fanny Krackenberger

Soutenir efficacement l'agriculture écologique et encourager tous les acteurs à collaborer pour promouvoir des structures économiques durables



Le premier point de vente de BIOG en Ville, au Rollingergrund, a ouvert une voie, menant avec maîtrise du producteur au consommateur.

Entre les rayons, un effet d'échelle

Naturata fait mieux que surfer sur une vague bio, que l'enseigne a largement contribué à alimenter au Luxembourg. Mais le marché du pays a ses limites, la production et la transformation aussi.



En 2019, pour ses 30 ans, Naturata Luxembourg a fait une entrée remarquée dans le Global Customer Experience Excellence Report de KPMG. Selon le baromètre des six piliers de l'expérience client, mesurés par la firme et un sondage TNS-Ilres, le réseau de distribution bio luxembourgeois est dans le Top 10 des entreprises du pays tous secteurs confondus. Et cette 8^e place le place en tête pour le secteur de l'alimentation au détail.

Vitrine du groupe Oikopolis, Naturata compte une dizaine d'implantations. L'enseigne capitalise sur ses valeurs mais n'entend pas s'endormir sur ses lauriers. « Il faut s'adapter sans cesse », observe Peter Altmayer, le jeune co-administrateur-gérant de Naturata Luxembourg.

Production – transformation – demande

Le Luxembourg est 4^e en Europe sur le plan de la consommation bio par habitant, derrière la Suisse, le Danemark et la Suède, avec un

marché de détail annuel du bio s'élevant à quelque 125 millions d'euros, soit environ... 200 euros par personne. Peter Altmayer y voit un reflet des habitudes de consommation d'une population de plus en plus nombreuse et cosmopolite.

La production locale ne suit pas la demande. Fin 2018, les 5 800 ha exploités en agriculture bio représentaient 4,2 % de la surface agricole utile - on sait que le nouveau plan national veut doper l'agriculture bio, pour la faire atteindre 20 % en 2025. « Mais il y a aussi un manque dans la transformation et la valorisation des produits ». Dès lors, la plupart de l'alimentaire bio vient de l'étranger... et bénéficie surtout aux grandes et moyennes surfaces. Naturata, avec son réseau, sa philosophie et ses quelque 8 000 références, parvient à dégager environ un tiers des parts du marché bio luxembourgeois.

L'effet d'échelle joue dans les deux sens. « 85 % du lait conventionnel produit au Luxembourg va à l'étranger ». Le groupe OIKOPOLIS et la coopérative historique BIOG se sont appuyés sur un partenariat

avec Luxlait pendant 15 ans, avant de créer leur propre laiterie BIOG-Molkerei... OIKOPOLIS, sous la houlette de BIOG, s'est aussi avancé vers les différentes gammes de la production alimentaire, notamment en créant dès 2012 un atelier de production 4^e et 5^e gammes (salades, crudités, légumes épluchés, conditionnés ; produits agricoles cuits sous vide, stérilisés, prêts à l'emploi...) chez BIOGROS, le grossiste du groupe. Les rayons sont encore alimentés, entre autres, par les produits estampillés BIOG ou issus des filiales et porteuses de participations du groupe OIKOPOLIS, comme les œufs Bio-Ovo ou les pains et pâtisseries d'Oiko-Bakhaus (devenu BAKHAUS – lire aussi page 67).

Ne pas tout mélanger

Une chose est sûre, les aliments bio sont les plus surveillés. « Les normes des labels vont plus loin que la législation européenne.

Et tout cela est solidement contrôlé, inspecté sur le terrain. Souvent, l'agriculteur ou/et le transformateur est membre d'une association, comme Demeter, Bioland ou Vereeniging fir Bio-Landwirtschaft Lëtzebuerg, qui octroie par ailleurs le label de qualité luxembourgeois Bio LËTZEBUERG. Il est alors contrôlé sur des points supplémentaires, qui vont au-delà des normes écologiques de l'Union européenne. Bien sûr, les entreprises bio passent également les contrôles alimentaires et sanitaires ainsi que les contrôles qualité standard ».

Attention donc aux pièges du marketing et priorité au décodage des étiquettes ! D'autant que le consommateur s'est un peu dispersé. « Il ne faut pas confondre effectivement. Le bio peut-être vegan, l'inverse n'est pas nécessairement vrai... Auparavant, le substitut de fromage était stigmatisé, comme produit conventionnel, aux ingrédients artificiels. Désormais, avec de vrais

composants bio, la même catégorie respecte les critères du bio. En règle générale, il ne faut pas tout mélanger : bio, local, végétarien, végétalien, fairtrade, que sais-je... Des modes et des habitudes apparaissent. C'est respectable, en tant que philosophie de consommation. Cela doit rester un choix éclairé, dans un circuit transparent de la production à la distribution. Nous le faisons avec le bio, c'est notre métier ».

RÉAPPROVISIONNÉ PAR ALAIN DUCAT
avec Naturata

Photos Oikopolis



PARTENAIRE INFOGREEN

Fairtrade : considérer les droits humains dans nos choix de produits



Le commerce équitable est une alternative au commerce conventionnel qui vise à atteindre plus d'équité dans les échanges entre les producteurs, au sud, et les consommateurs, au nord. Ce modèle tend à trouver des solutions pour améliorer la situation des producteurs mais aussi des travailleurs, et ainsi lutter contre les inégalités et la pauvreté.



LA SUITE

Le label Fairtrade garantit au consommateur que chaque produit s'inscrit dans les trois piliers du développement durable. « Au niveau économique, le prix minimum garanti couvre les coûts d'une production responsable et le travailleur est assuré de percevoir un salaire garanti. Au niveau social, les critères définis par l'organisation internationale du travail sont respectés ; ils comprennent l'interdiction de l'exploitation des enfants, de toute discrimination, la liberté syndicale, etc. Au niveau écologique, une majorité de produits sont doublement certifiés – biologique et Fairtrade –, mais le label Fairtrade en tant que tel comprend déjà des éléments environnementaux comme la gestion des cultures, de l'eau et des déchets, l'interdiction des OGM et de certaines substances chimiques », explique Geneviève Krol, directrice de Fairtrade Letzebuerg.

En plus, les producteurs, qui sont réunis en coopératives gouvernées de manière démocratique, bénéficient d'une prime de développement. « Elle leur permet d'investir dans des projets sociaux à vocation pédagogique comme la construction d'une école, la mise à disposition d'outils ou des formations, dans la lutte contre le changement climatique ou dans l'autonomie des femmes, en leur apportant les outils, les informations ou l'éducation nécessaires pour qu'elles puissent prendre des

places importantes dans les coopératives, gérer un budget ou du personnel », souligne-t-elle.

Chaque acteur qui intervient dans la filière Fairtrade – coopérative, plantation, exportateur, importateur, fabricant, torréfacteurs, etc. – est enregistré et certifié par la société FloCERT GmbH qui est habilitée selon la norme ISO 19065. « Elle est en charge de contrôler tous les acteurs de la chaîne d'approvisionnement dans les pays producteurs ou dans ceux où se fait la transformation, ce qui signifie que la filière est entièrement traçable ».

Au Luxembourg, plus de 2 300 produits labellisés sont disponibles, dont environ 180 sont vendus sous une marque locale. Certains, comme le café et la banane, sont des produits phares. Le café a été le premier produit certifié Fairtrade introduit sur le marché luxembourgeois en 1992. L'offre de café Fairtrade s'élargit régulièrement grâce à l'engagement des torréfacteurs luxembourgeois, actuellement on décompte 7 acteurs engagés. De son côté, la banane Fairtrade, introduite en 1999, a une part de marché de plus de 30 %. Ceci est dû à une qualité exceptionnelle et à son prix abordable car le prix d'un kg de banane Fairtrade – aussi souvent certifiée biologique – est plus ou moins équivalent au prix d'une banane conventionnelle.

« À l'heure de la crise actuelle, la solidarité est nécessaire de la part de chacun d'entre nous. C'est ce que représente le commerce équitable. Nous pouvons et devons tous faire preuve de solidarité dans nos actions quotidiennes en nous protégeant et en protégeant les autres et en apportant notre soutien là où l'aide est nécessaire. Cela s'applique aux personnes qui se trouvent dans notre voisinage immédiat. Mais notre solidarité s'applique aussi aux personnes qui nous fournissent des produits tels que le café, le cacao, les bananes ou d'autres matières premières, et pour lesquelles nous nous engageons également en cette période de crise. Si les ventes de produits Fairtrade s'effondrent, l'existence de 1,7 million de petits producteurs et de travailleuses Fairtrade dans les pays en voie de développement sera menacée. En outre, la crainte que les systèmes de santé de ces pays ne soient pas en mesure de faire face à une pandémie est élevée. C'est la raison pour laquelle il est si important, surtout maintenant, de faire preuve de solidarité en achetant des produits Fairtrade », conclut Geneviève Krol.

RÉÉQUILIBRÉ PAR MÉLANIE TRÉLAT
avec Fairtrade



PARTENAIRE INFOGREEN



*Faire preuve de
solidarité en
achetant des
produits Fairtrade*





**CHOISIR UN CAFÉ CERTIFIÉ FAIRTRADE, C'EST LIER UN
ACTE D'ACHAT RESPONSABLE AU PLAISIR.**

WWW.FAIRTRADE.LU



FAIRTRADE
LËTZEBUERG

Derrière les fraises espagnoles ou les tomates italiennes, un système d'exploitation organisé

Une enquête sur l'exploitation au travail et les violences endurées par les ouvriers agricoles dans le bassin méditerranéen menée par The Guardian et documentée par Human Rights Watch a révélé des violations des droits humains dans le contexte des chaînes d'approvisionnement mondiales dans l'agriculture.

Interview d'Ana-Luisa Teixeira, coordinatrice du programme Plaidons Responsable chez Caritas Luxembourg.

Quelle est la situation dans les exploitations maraîchères du sud de l'Europe ?

Depuis les années 1990, elle s'est progressivement dégradée pour plusieurs raisons : globalisation des marchés, hausse de la culture intensive, poids de la grande distribution et surtout, la constante recherche d'une main-d'œuvre la moins coûteuse possible pour la plus grande partie en provenance de pays plus pauvres...

En Italie, les journalières représentent 42 % des 430 000 travailleurs victimes du « caporalato », un système de recrutement informel et illégal, dans lequel propriétaires terriens

et journalistes agricoles bien souvent issus de l'immigration sont mis en relation par des intermédiaires. Dans les Pouilles, quelque 40 000 Italiennes et 18 000 étrangères sont ainsi exploitées. Employées sous contrat à durée déterminée et payées 5 à 10 euros de moins par jour que les hommes, elles sont aussi victimes de différentes formes de violences, comme du chantage au travail en échange de rapports sexuels.

À Almería, en Espagne, on cultive toute l'année des fruits et des légumes, il y a près de 35 000 hectares de serres qui nourrissent plus de la moitié de la demande européenne. On estime qu'il y aurait entre 40 000 et 80 000 travailleurs illégaux dans les serres. Ces travailleurs vivent dans des cabanes de fortune, sans installations sanitaires ni accès à l'eau potable, et les salaires sont généralement inférieurs à la moitié du salaire minimum légal.





L'Espagne est le plus grand exportateur de fraises vers l'Europe. Le fruit est devenu si précieux pour l'économie nationale qu'il a été surnommé « l'or rouge » du pays. À Huelva, où ce marché représente plus de 320 millions d'euros par an, des femmes, principalement d'origine marocaine, sont embauchées pour travailler dans les champs. En 2019, il en est officiellement arrivé environ 20 000 : deux fois plus qu'en 2015 et 2016. Il s'agit, en majorité, de femmes mariées qui ont des enfants et ne restent que le temps de la récolte en Espagne où elles gagnent 25 à 30 euros la journée contre 6 à 7 euros au Maroc. À leur arrivée, affirment-elles, elles ont été contraintes de vivre dans des logements insalubres sans accès à l'eau potable. Elles affirment ne pas avoir été payées pour leur travail, menacées et victimes de violences raciales et elles ont vu des femmes être agressées sexuellement.

Et au niveau mondial ?

Selon l'Organisation internationale du travail (OIT), plus de 450 millions de personnes occupent des emplois liés aux chaînes d'approvisionnement mondiales, qui mobilisent souvent de nombreux fournisseurs ou sous-traitants, parfois informels ou obscurs. Les personnes les plus affectées par les violations des droits humains,

appartiennent souvent à des groupes qui n'ont aucune possibilité réelle d'attirer elles-mêmes l'attention sur ces problèmes : femmes, travailleurs migrants, enfants, habitants de zones rurales ou extrêmement pauvres.

Quel est le rôle des entreprises ?

Les recherches effectuées par Human Rights Watch ont permis de constater des lacunes dans le droit du travail, la faiblesse des inspections du travail et des mesures pour faire respecter le droit

Il faudra absolument adopter de nouveaux critères internationaux juridiquement contraignants qui obligent les gouvernements à exiger des entreprises de respecter le principe de diligence raisonnable en matière de droits humains. Ceci constituerait un progrès important vers le renforcement des pratiques commerciales responsables à travers le monde.

Quelle est notre part de responsabilité en tant que consommateurs ?

Nous devons refuser d'acheter des aliments qui n'ont rien à faire sur nos étagères. S'il n'est pas toujours

facile de connaître les conditions de production de ce qui se retrouve dans nos assiettes, on peut s'en tenir à respecter les saisonnalités.

De plus, ce système dominé par la grande distribution et par les grands groupes alimentaires tue les petits exploitants locaux. L'agriculteur n'a plus aucun moyen de fixer le prix de son travail. Il n'a d'autre d'alternative que baisser les salaires des ouvriers ou renier leurs droits. Ce système entraîne un désastre économique, écologique et social.

Alors, que ce soit pour encourager les producteurs locaux, pour protéger l'environnement, ou encore pour ne pas encourager l'esclavagisme déguisé, toutes les raisons sont valables pour préférer acheter local et régional.

RÉCOLTÉ PAR MÉLANIE TRÉLAT
avec Caritas Luxembourg

Photos : Fanny Krackenberg



PARTENAIRE INFOGREEN

Le consommateur sort couvert



Sécurité alimentaire, contrôles sanitaires, sur toute la chaîne de la production à la distribution, labels et normes de qualité, associations vigilantes : le consommateur est protégé et informé mais il doit d'abord opérer les bons choix, en conscience.

Il y a eu des scandales alimentaires et des cas moins spectaculaires, mais plus récurrents aussi, comme des rappels de produits détectés non conformes, trompeurs, mal étiquetés, voire potentiellement dangereux.

Qui garantit ou protège au Luxembourg ? L'ILNAS, en tant qu'autorité compétente de la surveillance du marché, détecte les produits non-conformes ou dangereux et gère au niveau national le système d'alerte rapide de l'Union européenne (RAPEX).

Le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la protection des Consommateurs a dans ses attributions le contrôle de la qualité et de la sécurité des produits agricoles, l'organe de la Sécurité et de la Qualité de la Chaîne alimentaire (OSQCA) - aussi lié au ministère de la Santé -, la coordination interministérielle de la protection des consommateurs (en partie rattachée à l'Économie) ou encore les relations avec l'ULC (asbl, union des consommateurs).

Ambition durable et rassembleuse

Le Service de la Sécurité Alimentaire de la direction de la Santé contrôle (fabrication, distribution, transformation, stockage, importation) la sécurité de la chaîne alimentaire et des denrées - produits nutritifs, eau potable incluse, mais aussi des

produits dits d'agrément, comme les boissons alcoolisées ou le tabac, ou les matériaux et additifs entrant en contact avec ces produits.

L'Administration des Services Vétérinaires (ASV) - sous tutelle des ministères de la Santé et ministère de l'Agriculture - contrôle les produits d'origine animale, tout au long de la chaîne alimentaire, depuis l'animal vivant (production primaire) jusqu'à la mise sur le marché des denrées et sous-produits.

Le ministère de la Protection des consommateurs (MPC), créé fin 2018, a lancé une série de projets qui visent à améliorer aussi bien la sécurité et la protection juridique des consommateurs que leur information. « L'ambition est double. Il faut assurer que les produits et services proposés aux consommateurs sont à la hauteur des normes et réglementations en vigueur, et faire évoluer ces normes. En même temps, il faut informer les consommateurs afin que ceux-ci puissent prendre des choix en connaissance de cause. Le but est aussi de promouvoir une consommation durable », explique Paulette Lenert, ministre en charge de la Protection des consommateurs, évoquant le bilan d'activités 2019.

Le ministère travaille notamment sur un projet de loi sur le « recours collectif », qui facilitera l'exercice des droits des consommateurs. Une restructuration est aussi en cours et une première étape a été franchie le 12 février avec

l'adoption par le Conseil de gouvernement d'un projet de loi relatif à la création d'une administration unique regroupant les différentes instances de contrôle de la sécurité alimentaire.

Nutriscore en vue

Le système nutriscore (code couleurs et alphabétique pour classer les valeurs nutritionnelles) est appliqué ou recommandé dans la quasi-totalité des pays autour du Luxembourg. Comme le pays importe la majeure partie des produits alimentaires qui y sont en vente, les consommateurs y sont déjà confrontés.

En concertation avec les différents acteurs de terrain, le MPC élabore un avant-projet de règlement grand-ducal recommandant l'utilisation du nutriscore aux producteurs luxembourgeois. En parallèle, afin de donner aux consommateurs les outils pour bien comprendre le nutriscore et de l'interpréter dans le sens d'une alimentation saine et équilibrée, il a été décidé de lancer une large campagne d'information.

NORMALISÉ PAR ALAIN DUCAT

LA SCIENCE EN SOUTIEN DU BIO



Photos : IBLA

Le travail de recherche fait partie des axes de développement d'une agriculture responsable, en amont de toute la chaîne alimentaire. Sur ce terrain, le pays peut compter sur l'IBLA. L'Institut pour l'Agriculture biologique et la culture agraire - Institut fir biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur - a été fondé en 2007 par deux associations luxembourgeoises d'agriculture biologique, bio-LABEL et Demeter Luxemburg.

L'objectif de l'IBLA est clair, et quelque part militant : « contribuer à la mise en place au Luxembourg d'un système agricole qui produise des aliments de qualité tout en préservant les ressources naturelles³. Il participe activement à l'amélioration et au soutien de cette agriculture biologique à l'échelle d'un territoire, par la recherche, le conseil et le transfert de connaissances.

L'IBLA mesure et analyse la durabilité du système alimentaire luxembourgeois, observant toute la chaîne, de l'agriculture et des habitudes alimentaires dans la société au comportement des consommateurs lors de leurs achats alimentaires.

Il conseille également les exploitations agricoles sur la transition vers l'agriculture biologique ou biodynamique et propose des formations complémentaires dans ce domaine.

A.D.

› La suite est à lire sur INFOGREEN.LU

« Un outil qui trompe le consommateur et favorise la distorsion de concurrence »



Le Nutriscore, une aide quasi-institutionnalisée pour les grands groupes agroalimentaires au détriment des consommateurs et des PME artisanales ? C'est l'avis de la Chambre des Métiers.

Le Nutriscore est un système d'étiquetage volontaire qui indique la valeur nutritionnelle d'un aliment en se basant sur une échelle allant de A à E et du vert au rouge. Son but ? Encourager la consommation de produits sains et, ainsi, lutter contre les maladies cardiovasculaires, l'obésité et le diabète.

Ce système a été instauré dès 2016 par la France qui a été suivie par la Belgique et l'Espagne, et devrait bientôt l'être par l'Allemagne. De plus en plus de denrées labellisées sont donc amenées à apparaître dans nos rayons. Le ministère de la Protection des consommateurs est en train de réfléchir à son adoption au Luxembourg et vient de lancer une consultation auprès des producteurs et des consommateurs.

Que faut-il en penser ?

La Chambre des Métiers pointe du doigt le fait que, si le Nutriscore considère 4 composantes « négatives » (densité énergétique, graisses saturées, sucres simples, teneur en sel) et 3 composantes

« positives » (fruits et légumes, fibres, protéines), il ne tient compte en revanche ni de la présence d'additifs ni de la taille des portions et évalue chaque produit en fonction de son état au moment de la vente, même si une étape de transformation est prévue en aval.

« Ainsi, le système émet des résultats qui ne correspondent pas à la réalité : tandis que l'huile d'olive obtient un D malgré son excellente réputation et le fait que l'aliment n'est jamais consommé à l'état pur, les pommes de terre précuites surgelées pour frites sont classées A. Des limonades « light » contenant une rangée d'édulcorants suspects sont également classées vertes et les boissons alcooliques sont carrément exemptes de marquage », souligne Gilles Reding, directeur des Affaires environnementales, technologies et innovation, qui a signé le rapport.

Un des effets pernicieux pourrait être de voir les multinationales ajouter des additifs à leurs recettes pour atteindre le A ou la pastille verte qui leur permettra de vendre davantage, en trompant le consommateur.

D'autre part, « il y a de fortes chances que la prolifération du logo entraînera une demande du consommateur généralisée. Les entreprises artisanales qui proposent leurs produits dans les grandes surfaces à côté des marques de l'industrie agroalimentaire seront quasiment obligées de s'aligner aux tendances du marché ». Ce qui leur demandera des investissements non négligeables pour les analyses et les logiciels de calcul et ce, d'autant plus qu'elles ont un assortiment de produits souvent très varié, saisonnier, et dont le processus de fabrication est variable.

Quelles alternatives / solutions ?

La Chambre des Métiers alerte sur le risque que cet outil « favorise la distorsion de concurrence en privilégiant les multinationales au détriment des entreprises artisanales » et demande au Gouvernement de prévoir un régime d'aide spécifique pour les PME.

Elle se montre également sceptique quant au fait qu'il contribue réellement à réduire les maladies cardiovasculaires. Elle propose de renforcer l'information et la sensibilisation sur une alimentation équilibrée et de systématiser l'offre en produits régionaux dans les cantines.

DÉCRYPTÉ PAR MÉLANIE TRÉLAT
avec la Chambre des Métiers



PARTENAIRE INFOGREEN

LE BOULANGER BIO ET LA PÂTISSIÈRE VÉGÉTALE



BAKHAUS, nouvelle identité de marque, liée au groupe Oikopolis, s'appuie toujours sur le fondateur Frank Obertin, rejoint par une co-gérante, Julie Jager, venue de son projet « Chez Julie ».

Frank Obertin a fondé en 1983 une boulangerie biologique et artisanale à Remerschen. Encore aujourd'hui, la même souche de levain est utilisée par les boulangers de BAKHAUS, à Munsbach.

BAKHAUS est certifiée bio, tous les produits issus de l'atelier sont labellisés. La société fait partie du groupe Oikopolis et partage les mêmes valeurs : soutien aux agriculteurs bio luxembourgeois et production « fair ». La boulangerie est équipée depuis 1 an d'un moulin à meule de pierre lui permettant de moudre du blé et de l'épeautre afin d'obtenir des farines complètes, acheminées ensuite directement vers les pétrins.

Une équipe de 15 artisans produit environ 250 000 pains par an. Et son nouveau laboratoire de pâtisserie permet de développer une gamme de pâtisseries biologiques. Le tout est proposé à la vente dans les NATURATA et auprès de revendeurs au Luxembourg, en Belgique et en Allemagne.

Julie Jager partage son temps entre la production et la gestion de l'entreprise, en misant sur le développement des pâtisseries véganes puisque ce domaine la passionne. Elle vient de rejoindre le club des « Sucrés du Lux » afin de représenter cette branche encore peu connue de la pâtisserie.

A.D.

› La suite est à lire
sur INFOGREEN.LU



PARTENAIRE INFOGREEN

Un resto qui voit plus loin que le bout de l'assiette

BENU, c'est le projet qui, à Esch/Alzette, élabore le premier éco-village de la Grande Région. Pas à pas, la structure s'installe. S'y prépare le premier restaurant bio, zéro-déchet et alimento- responsable.



Un restaurant bio, végétarien voire végétalien, et où la chasse au gaspillage fait aussi partie du menu. « Alimento-responsable », évoque Georges Kieffer, père porteur de BENU. La philosophie ? « Tous les ans, environ un tiers de la nourriture produite pour l'alimentation humaine est perdu ou gaspillé. Au niveau mondial, cela correspond à 1,3 milliard de tonnes de nourriture. Il suffirait de récupérer 20% de cette nourriture gaspillée pour pouvoir alimenter tous ceux qui aujourd'hui souffrent de faim, ce qui montre à quel point le fléau de la faim dans le monde est basé sur la répartition plus que sur des problèmes de capacité de production. De plus, la nourriture gaspillée tous les ans contribue au réchauffement climatique avec environ 8% des émissions de gaz à effet de serre totales ».

Face à ces constats, BENU se concentre sur les produits de type « rescued food », donc de la nourriture qui serait gaspillée... mais que l'on peut « sauver ». « Il s'agira surtout de nourriture que les supermarchés n'arrivent pas à vendre en rayon ou que les producteurs n'arrivent pas à vendre aux grossistes en raison de l'apparence moins attrayante ou de la taille des aliments, bien

qu'ils soient conformes aux normes alimentaires européennes et parfaitement comestibles. Par exemple, des fruits et légumes sont récupérés pour nous par BioGros. Nous sommes les premiers ici à appliquer ce concept. En raison de l'imprévisibilité de cette approche et afin de toujours pouvoir offrir un menu adéquat à nos clients, nous admettons l'achat complémentaire de produits sur les marchés conventionnels, tout en nous engageant à toujours assurer un minimum de 80% de « rescued food » dans nos préparations. Et naturellement, chez BENU, tout est bio et végétarien ou végan ».

Responsable, sain... et bon !

À travers son approche durable et responsable, le restaurant a l'ambition de jouer un rôle de sensibilisateur du consommateur final. « En effet, aujourd'hui,

***BENU VILLAGE
hébergera le
premier restaurant
zéro-déchet de la
Grande Région***



la moitié du gaspillage alimentaire dans les pays industrialisés se fait au domicile du consommateur final. La sensibilisation de la population est donc indispensable si on veut réellement changer la donne ». Aujourd'hui, environ 12% du gaspillage alimentaire mondial est imputable à la gastronomie, au sens large. « Voilà pourquoi notre but est d'employer des techniques de conservation et d'aromatisation traditionnelles,

afin de stocker les produits qui ne sont pas utilisés directement ».

Un système de compost local permettra de valoriser au maximum les déchets inévitables tout en suivant la philosophie d'une économie circulaire socio-écologique. « Pour compléter le concept, il nous reste à considérer les déchets connexes, tels que les emballages en plastique. Chez BENU, nous nous engageons à réduire ces déchets à un strict minimum, tout en respectant les obligations légales en matière de santé et d'hygiène ». BENU s'engage aussi pour une alimentation saine de type « slow food », sans exhausteurs de goût ni produits finis. « Nous travaillons uniquement avec des produits frais et nous utiliserons des herbes cultivées par nous-mêmes ou des partenaires locaux. »

BENU VILLAGE hébergera ainsi le premier restaurant zéro-déchet de la Grande Région. « Pour nous, cela fait partie intégrante d'une alimentation responsable ».

RESCUED PAR ALAIN DUCAT
avec BENU

Photos: Fanny Krackenberger



PARTENAIRE INFOGREEN



Photo: community food rescue



L'effet de la fermentation

Microjungle combine innovation et tradition, en remettant au goût du jour les processus de fermentation des aliments. La jeune société popularise une panoplie de recettes à manger et à boire. Une pratique millénaire, simple et sûre, mais abandonnée depuis l'industrialisation alimentaire, qui refait surface.

« Les aliments fermentés n'ont pas de date de péremption, sont prébiotiques et probiotiques, et renforcent ainsi le système immunitaire. Aujourd'hui, nous pouvons passer en revue les résultats empiriques sur la fermentation à la lumière d'un large éventail de publications scientifiques. Ainsi, nous apprenons à mieux comprendre et à utiliser en toute sécurité ce miracle de la nature », explique Stefania Filice, gérante de Microjungle, petite entreprise familiale luxembourgeoise, en mode start-up, co-fondée par Björn Lorenzen.

Car, quand on parle de la fermentation alimentaire, on parle de science qui valide la tradition. « Depuis plus de 10 000 ans, les populations du monde entier perfectionnent leurs connaissances en essayant différents mélanges et techniques. Il y a un demi-siècle, nos grands-parents fermentaient encore eux-mêmes des légumes, de la viande ou du lait. Ce que pratiquaient nos ancêtres a été oublié comme méthode de conservation, l'offre de l'industrie agroalimentaire l'ayant rendue inutile, au regard du style de vie de la société dite moderne ». Avec l'industrialisation, l'alimentation s'est aussi transformée. L'hygiène est a priori supérieure, mais en essayant de supprimer les bactéries néfastes, la production a également perdu une source



de bactéries bienfaisantes pour le système immunitaire.

La quête d'une autre alimentation, d'une production maîtrisée, de l'anti-gaspi et de la qualité locale a fait revenir la fermentation sous les projecteurs. La méthode diffère des conserves pasteurisées ou au vinaigre. La conservation des aliments peut aussi avoir lieu grâce à un milieu acide, qui est formé par des micro-organismes bénéfiques pour la flore intestinale (entre autres, les bactéries lactiques) pendant la fermentation. « En consommant des produits fermentés, nous pouvons nourrir notre intestin avec des bonnes bactéries que nous ne trouvons plus ailleurs ».

Une grande variété de plats et boissons

Microjungle a lancé un kit de fermentation et un fermenteur

innovant, Safaro, que l'entreprise définit comme « le premier fermenteur haut de gamme pour plus de sécurité et de plaisir ! ».

S'y ajoutent notamment des accessoires et une gamme d'activateurs bio pour fermenter des plats et pour réaliser des boissons probiotiques, avec une panoplie de recettes proposées. Microjungle, qui s'appuie sur toute une philosophie de vie « microtarienne », comble la lacune du marché qui n'offrait plus le matériel adapté à la pratique de la lacto-fermentation chez soi. En parallèle, son académie reconnue par l'Etat propose des formations sur mesure aux secteurs professionnels de l'alimentation, de la santé ou encore de l'éducation.

Une grande variété de plats peut se préparer, facilement et rapidement. Une fois fermentés, les aliments peuvent être consommés

immédiatement ou stockés pendant une longue période. Différents, savoureux, sains... et malins, puisque l'énergie est économisée et le gaspillage évité.

On notera que Microjungle est une start-up qui a déjà su séduire. Ainsi, pour ses besoins de financement pour la production et la distribution, elle a obtenu en décembre 2019, de la part de Spuerkeess et etika, un crédit d'investissement conséquent et bienvenu.

LACTOFERMENTÉ PAR ALAIN DUCAT

Photos : Microjungle

Plus juste et collaborative : l'épicerie AlterCoop



En proposant des produits locaux, biologiques, issus de cycles courts et/ou d'entreprises sociales du Grand-Duché et de la Grande-Région, l'épicerie AlterCoop vise à rendre accessible au plus grand nombre des produits respectueux d'un point de vue environnemental et social.

Le projet AlterCoop est né de plusieurs questionnements sur notre système alimentaire, et devenir coopérateur d'AlterCoop, c'est participer à bâtir un autre modèle de distribution. Ainsi, bien que les produits labellisés bio soient de plus en plus achetés, seulement 15% de la population luxembourgeoise en consommerait tous les jours. Cela pour des raisons financières, mais aussi par manque de transparence sur ce qui nous est vendu.



LA SUITE

Une approche plus durable et équitable de l'alimentation



Les supermarchés sont devenus le lieu d'achat principal des consommateurs, car ils ont su répondre aux besoins d'une majorité de la population : proposer une grande variété de produits en un même lieu et à un prix abordable. Les grandes enseignes ont bien perçu que les consommateurs sont de plus en plus soucieux des produits qu'ils consomment et proposent donc de nombreux produits biologiques et éco-responsables... le tout en captant environ 41 % du surcoût du bio. Pourquoi consommer mieux devrait profiter à la grande distribution plutôt qu'aux producteurs ?

Autre conséquence des supermarchés : les petits commerces se raréfient et les centres villes se désertifient. L'agriculture industrielle est ainsi devenue la norme, permettant de produire à bas coût avec les conséquences nutritionnelle, humaine et environnementale qu'on lui connaît (surcoût d'énergie consommée pour produire et acheminer des produits non locaux et/ou non saisonniers, difficultés financières pour les producteurs, etc.). Ainsi, l'endroit où je fais mes courses impacte la qualité de ce que je mange, le réchauffement climatique, la qualité de vie des producteurs ou bien encore la vie de mon quartier.

Le modèle coopératif d'AlterCoop permet à chacun de s'impliquer concrètement afin de défendre une approche plus durable et équitable

de l'alimentation. Pour offrir des prix raisonnables et justes, AlterCoop propose un modèle alternatif de distribution, participatif, impliquant que les membres donnent chaque mois 3 heures de leur temps pour assurer le bon fonctionnement de l'épicerie (commandes, ventes, entretien, etc.) et pouvoir y faire leurs courses. La première épicerie du genre a vu le jour en 1973 à New-York et compte désormais plus de 17 000 coopérateurs. Ces dernières années, des coopératives similaires se sont également développées en France, Belgique et Allemagne, soulignant l'intérêt grandissant des citoyens pour une telle offre leurs permettant d'être « consom'acteur ».

Vous souhaitez vous aussi faire partie de l'aventure AlterCoop en devenant coopérateur et profiter dès à présent du groupement d'achat qui vient de voir le jour? Ou tout simplement soutenir ce projet? Des réunions d'information et de travail sont régulièrement organisées. Informations sur www.altercoop.lu ou altercooplux@gmail.com

DELPHINE HARDY ET ISABELLE TOURNIER POUR ALTERCOOP ET CELL



PARTENAIRE INFOGREEN

Abitatio
Fondation pour
l'accès au logement



100%



COMBATTRE
LA PÉNURIE DE LOGEMENTS ABORDABLES

ÉPAULER
LE FONDS DU LOGEMENT ET LA SNHBM

SOUTENIR
LES COMMUNES

EN ROUTE POUR DEVENIR LE 3^{ÈME} PROMOTEUR DU LOGEMENT SOCIAL AU LUXEMBOURG

Le nouveau projet des créateurs de l'Agence Immobilière Sociale

www.abitatio.lu

202b, rue de Hamm
L-1713 Luxembourg

Tél. (+352) 26 48 39 52
info@abitatio.lu

Naturellement différent

« Naturellement différent », c'est le slogan de Pall Center. « Cela peut s'entendre de deux façons », indique Jean Bettingen, Chief Marketing Officer chez Pall Center, « "Naturellement, nous sommes différents". Cela se décline dans notre assortiment : nous sommes en recherche constante de produits uniques, qu'on ne trouve pas ailleurs, des dernières tendances en Europe que nous rapportons au Luxembourg, où nous avons plusieurs exclusivités. Et "naturellement différent", c'est-à-dire plus équitables aux niveaux social et environnemental dans le choix de nos produits ».

Les premiers critères de sélection de ces produits sont la qualité et le goût, qui prévalent sur tout le reste. Viennent ensuite la proximité, puis le caractère bio. « Nous ne sacrifions pas la qualité et le goût pour avoir le local. Nous essayons en général de proposer une alternative conventionnelle et une bio pour chaque produit. Ensuite, c'est au client de faire son choix. Notre approche n'est pas d'être éducatifs ou normatifs, mais elle est d'offrir un choix de consommation avec, bien sûr, une invitation à essayer le local et/ou le bio », souligne-t-il.

De nombreux partenariats ont été tissés avec des producteurs locaux, sans passer par des centrales d'achat. « Nous soignons le contact direct », précise-t-on. Parmi ceux-ci, une collaboration toute récente avec Zäitgeméis, un maraîcher qui produit sur demande à Beckerich, la commune voisine d'Oberpallen

où se trouve le siège de Pall Center. La commande est passée une année à l'avance. Rendez-vous donc en 2021 pour retrouver ces légumes dans les rayons.

Le distributeur possède ses propres ruches, gérées par un partenaire local, dont le miel est vendu dans les rayons de l'épicerie. Il développe sa propre gamme de café en collaboration étroite et quasi-exclusive avec le torréfacteur luxembourgeois Knopes et travaille avec les plus grands fournisseurs du pays, comme la boulangerie Fischer ou la boucherie Kirsch qui privilégient les produits du terroir, les bêtes élevées sur notre territoire. Pall Center a en outre été le premier à introduire le Fair Mëllech dans les rayons d'un supermarché et le premier acteur de la grande distribution à proposer exclusivement des bananes Fairtrade. Il a également lancé sa propre marque de prêt



De nombreux partenariats ont été tissés avec des producteurs locaux, sans passer par des centrales d'achat



à manger, nommée "racines", en exclusivité avec ses partenaires locaux Cocottes et Kirsch.

Mêmes sources d'approvisionnement dans les restaurants du centre commercial ; toutes les activités sont liées, avec une seule centrale de gestion.

Pour les fruits et légumes, l'approvisionnement se fait via des grossistes, mais le saisonnier est privilégié autant que possible. Pall Center possède même sa propre serre où sont cultivées des salades et des herbes aromatiques en aquaponie, un système qui fonctionne en circuit clos dans lequel les racks de production sont reliés à un bassin où vivent des poissons. L'eau de ce bassin, qui contient les déjections des poissons, sert de fertilisant pour les végétaux et les feuilles qui tombent dans l'eau nourrissent les poissons. La production n'est

pas assez importante pour être commercialisée, mais elle est utilisée dans la restauration.

Pall Center est en train de mener un projet avec l'Université de Luxembourg en vue d'implémenter dans ses épiceries, dès l'année prochaine, une application mobile qui permet de mesurer l'impact des informations données aux acheteurs sur leurs choix de consommation.

Pall Center est, en outre, un des premiers partenaires locaux à avoir adhéré à la démarche anti-gaspillage proposée par Food4All, il y a plus d'un an déjà dans son magasin d'Oberpallen, puis dans ceux de Strassen et Steinsel.

ACHALANDÉ PAR MÉLANIE TRÉLAT
avec Pall Center



PARTENAIRE INFOGREEN



Protéger les ressources, ça coule de source

Producteur local d'eaux minérales naturelles, Sources Rosport recherche une amélioration continue de sa qualité. L'entreprise y accède en respectant scrupuleusement l'environnement et une série de valeurs éco-responsables.

Fondée en 1959, Sources Rosport S.A. soutire des eaux minérales d'une source naturellement gazeuse, ainsi que d'une source d'eau minérale naturelle non gazeuse.

La vocation de cette PME à capital 100% luxembourgeois est non seulement de séduire des milliers de consommateurs par le goût unique de ses eaux, la composition en sels minéraux riche et équilibrée et la variété de ses produits, mais d'insister également sur la recherche de l'excellence qui passe par une amélioration continue de la qualité de ses produits. Le respect de l'environnement, la responsabilité sociétale ainsi que la sécurité au travail font partie intégrante de la culture d'entreprise – des efforts reconnus avec l'obtention de certifications ISO et autres labels.

Un engagement naturel

L'entreprise cherche depuis des années à minimiser les émissions de gaz à effet de serre et à prendre des décisions managériales écologiquement responsables. Par exemple, son choix de ne pas exporter ses produits impacte de manière positive l'empreinte carbone que peut laisser l'entreprise. Les trajets de la source aux consommateurs, et donc les émissions de CO₂, sont ainsi réduits à leur strict minimum.

Sources Rosport a poussé plus loin la réflexion et a réévalué les distances des sites des différents fournisseurs par rapport à son site de production à Rosport, afin de réduire également les taux d'émission liés au transport des matières premières. La règle



Une réflexion sur le choix des fournisseurs les plus proches du site de production.

appliquée est celle de choisir le fournisseur qui, pour une qualité conforme au cahier de charges, doit parcourir la distance la plus courte vers le site de production.

Initiatives et recyclage

Sources Rosport propose des bouteilles en verre consigné de différents formats, mais également des bouteilles PET pour pouvoir faire face à l'offre des grandes marques internationales. Pour pouvoir répondre à la demande, tout en respectant ses convictions, des efforts ont été entrepris par l'entreprise dès 2011.

Dans cette optique, Sources Rosport a, dans un premier temps, cherché à réduire la matière PET de ses bouteilles et a réalisé un gain de 37 tonnes l'année du changement.

Dans un deuxième temps, l'entreprise s'est concentrée sur la teneur du PET recyclé, dit « rPET », de ses bouteilles. Actuellement, celles de Rosport Viva, Rosport Blue et Rosport mat sont constituées de 50% de rPET. Les bouteilles de Rosport Classic sont quant à elles, composées de 25% de rPET et de 75% de Bio PET, un PET issu de la canne à sucre.

Pour 2020, tous les efforts seront entrepris afin que les bouteilles en PET soient toutes composées de 100% de PET recyclé. Dans le respect du principe de l'économie circulaire, l'entreprise a signé en 2014, un accord avec Valorlux et Plastipak LuxPET. Cet accord garantit que les bouteilles PET Sources Rosport collectées, sont réinjectées, après leur utilisation, dans le circuit de recyclage, afin de redevenir entre autre une nouvelle bouteille en PET. C'est également dans cette optique que Sources Rosport a décidé de ne pas exporter ses produits, afin de pouvoir travailler dans un système de circuit fermé, et ce dans l'espoir que chacune de ses bouteilles PET lui revienne, et puisse être revalorisée à l'infini.

SOURCES ROSPORT

Photos : Sources Rosport



PARTENAIRE INFOGREEN

Une nouvelle filière bovine

Après la création de sa première filière avec les Moulins de Kleinbettingen en 2018, Auchan, porteur du « Bon, sain et local », poursuit sa lutte pour la protection de l'environnement. Cela passe notamment par le développement de chaînes de production responsables et le lien étroit avec les partenaires locaux. Ainsi, Auchan entend également contribuer à faire évoluer durablement le comportement des consommateurs.

Depuis quelques semaines, vous pouvez retrouver dans les rayons d'Auchan les produits du label «Naturschutz Fleisch», une coopérative de 17 éleveurs de bovins pour qui le bien-être animal et l'environnement sont la priorité.

Les veaux grandissent au côté de leur mère jusqu'à huit mois dans des champs à très faible densité d'animaux. Ces derniers ont une alimentation composée exclusivement d'herbe. Cela signifie plus de qualité de vie et moins de gaz à effet de serre.

Aussi, chaque éleveur est disposé à se conformer à des contrôles réguliers et stricts de la part du Ministère de l'environnement, du Climat et du Développement durable.

Afin de garantir le respect de l'animal et une qualité du produit final, les pâturages se trouvent dans des zones protégées et aucun fertilisant ni herbicide n'est utilisé. Ainsi la faune et la flore présentes sur ces prairies sont préservées et les animaux peuvent circuler librement à travers les prairies, ce qui profite à la qualité de la viande.

Aucune machine agricole n'est utilisée, le fauchage n'a lieu qu'à la mi-juin afin d'offrir protection et abri aux espèces animales sauvages.

Au niveau de la traçabilité des produits, le nom de l'éleveur est inscrit sur chaque colis. Ainsi le consommateur est informé de l'origine de sa nourriture. Chaque bovin est né et a grandi au Luxembourg et est envoyé à l'Abattoir Ettelbruck à un âge élevé.

La production alimentaire locale et de qualité étant la principale préoccupation de l'entreprise, Auchan a pour projet de créer prochainement deux autres filières au Grand-Duché de Luxembourg.

AUCHAN

Photos: Auchan/Naturschutz Fleisch



PARTENAIRE INFOGREEN



«Naturschutz Fleisch», une coopérative de 17 éleveurs de bovins pour qui le bien-être animal et l'environnement sont la priorité.



Vous avez un projet ? Réalisons-le ensemble !

Adopter CLK, constructeur de **maisons clé en main** depuis 39 ans, c'est la garantie d'un travail de qualité et un accompagnement de la **conception architecturale** de votre maison jusqu'aux dernières finitions.

clk.lu

E gudde Projet brauch e **staarke Partner**
Le bon plan aux mains d'un **partenaire solide**

CLK

CONSTRUCTIONS

(+352) 88 82 01

2, Zone Industrielle L-9166

Delhaize : faire (encore) mieux



Xavier Piesvaux, CEO de Delhaize, a annoncé en 2019 le lancement d'un programme d'actions ambitieux, The Lion's footprint. Avec l'aide de l'ensemble de ses collaborateurs et de ses affiliés, il s'engage à relever le défi et faire de Delhaize le premier retailer européen à neutraliser son empreinte écologique.

Le plastique est partout dans vos rayons. Comment vous engagez-vous à diminuer sa consommation dans vos magasins ?

L'objectif de l'entreprise est de construire un plan pour atteindre la neutralité plastique car nous sommes conscients que nous faisons également partie du problème. Ensemble avec l'équipe dédiée au développement durable,

nous faisons en sorte d'y apporter une solution concrète. Pour cela, nous avons mis sur pied un plan que nous souhaitons ambitieux, évolutif et très concret.

Delhaize a été la 1^{re} enseigne de la grande distribution à supprimer il y a 10 ans les sacs à usage unique aux caisses. Nous étions également les premiers à proposer des sacs réutilisables en coton fairtrade dans les rayons fruits et légumes comme alternative aux sacs en papier depuis 2018.

Quels sont vos objectifs pour les 5 prochaines années ?

Nous nous sommes fixé 5 ambitions fortes : bannir les produits en plastique à usage unique de nos magasins pour 2020 (un



*Ce que nous
faisons
aujourd'hui,
prendra toute
son importance
demain !*

an avant la date prévue par le projet de directive européenne), supprimer les sacs en plastique servant à emballer les produits en vrac ou disponibles aux caisses des supermarchés, utiliser des emballages rPET pour 50 % de nos emballages de boissons, adopter des matériaux réutilisables ou recyclables pour tous nos emballages et enfin réduire le plastique de 25 % d'ici 2025.

Gardez-vous au centre de votre stratégie l'ADN de Delhaize dans cette transition écologique ?

De petit épicer de quartier, Delhaize est devenu un acteur important de l'alimentation ayant à cœur de garder son ambition première : rendre accessible une alimentation de qualité à ses clients.

Avec le lancement de ce programme pour améliorer et garantir le futur de notre planète, nous continuons ainsi de défendre un modèle d'alimentation équilibrée, durable et accessible à tous, ce qui était cher à Jules Delhaize, le fondateur de l'enseigne, influençant ainsi positivement et quotidiennement la vie de nos concitoyens.

Assez parlé théorie et objectifs, qu'en est-il concrètement ? Quelles actions avez-vous déjà réalisées au sein de vos magasins ?

Nous avons déjà économisé plus de 2 224 tonnes de plastique, réduit notre consommation de CO₂ de plus de 420 tonnes et 2 905 tonnes de nourriture ont été gaspillées en moins.

Nous avons entrepris plus d'une quarantaine d'actions depuis le lancement du Lion's Footprint. Par exemple, jusqu'il y a peu, notre Gouda était présenté dans un emballage en plastique épais. Aujourd'hui, tout a changé ! Nous utilisons un simple sachet souple et plus éco. Beaucoup moins de plastique, mais tout aussi savoureux.

Du côté de nos fruits et légumes, nous tentons de proposer un maximum de produits en vrac. Malheureusement, il n'est pas possible de proposer du vrac dans tous les magasins, et de plus, certains clients préfèrent acheter leurs fruits emballés par 6. C'est pourquoi nos pommes Granny Smith ont, depuis quelques mois, changé de packaging. Nous avons décidé de proposer ces pommes dans un emballage en carton. Résultat ? 58 tonnes de plastique en moins par an !

Comme vous l'aurez compris, Delhaize veut faire mieux. Mieux pour l'environnement. Mieux pour notre avenir. Parce que ce que nous faisons aujourd'hui, prendra toute son importance demain ! N'oubliez pas que c'est ensemble, pas à pas, que nous arriverons à réduire notre empreinte écologique.

Pour suivre les démarches et engagements de Delhaize, rendez-vous sur <https://www.delhaize.lu/fr/the-lion-s-footprint>

DELHAIZE
photos: Delhaize



PARTENAIRE INFOGREEN

Les produits n'ont pas besoin de circuler à travers le monde avant d'arriver dans les cuisines de LuxairServices Catering.



Une alimentation responsable à bord

LuxairGroup agit sur plusieurs axes pour privilégier l'alimentation responsable et réduire son impact environnemental. Repas Made in Luxembourg, contenants recyclables, politique ant-gaspi, etc, tout cela s'invite sur les vols de la compagnie luxembourgeoise.

De façon globale, LuxairGroup souhaite activement réduire son impact environnemental. Chez LuxairGroup, se montrer responsable envers l'environnement est un engagement sincère, toutes les actions en cours sont le fruit d'une mûre réflexion, dans laquelle la compagnie tente d'inclure le plus d'acteurs possibles.

Cela passe par une flotte récente, au plus proche des dernières normes écologiques. Le service à bord faisant partie des éléments de qualité remarqués et bien appréciés par les utilisateurs de la compagnie, cela se niche aussi dans les détails de la restauration proposée sur les vols.

Made in Luxembourg

Pour atteindre une production et une consommation alimentaire vertueuse et durable, le mode d'action LuxairServices repose sur plusieurs axes. L'utilisation privilégiée du Made in Luxembourg permet de travailler avec des produits frais et variés, tout en encourageant la biodiversité de

notre région et en soutenant les producteurs locaux. Quelques exemples ? La farine utilisée provient des moulins de Kleinbettingen, la viande de Cobolux, le lait de Luxlait, l'eau des sources Rosport... Pour LuxairServices, s'entourer essentiellement de prestataires locaux permet de garantir une qualité irréprochable et de faire des économies d'énergie: les produits n'ont pas besoin de circuler à travers le monde avant d'arriver dans les cuisines de LuxairServices Catering.

Pour les repas de la classe affaires, où l'on retrouve de la vaisselle en porcelaine Villeroy & Boch, trois cycles de menus sont proposés : un menu printemps, un menu été et un menu hiver. Ces derniers ont été élaborés par les équipes LuxairServices Catering en collaboration avec la société MyRoots, fondée par le chef étoilé René Matthieu et le chef Mario Willems, dans le respect des produits de saison pour offrir fraîcheur et nutriments tout en limitant l'impact environnemental.

*LuxairServices
tente de
produire
exactement la
consommation
nécessaire à
chaque vol.*

Service compris

LuxairServices a également repensé son service à bord dans une logique plus responsable. Ainsi, les mugs sont en carton certifié FSC (matériaux issus de forêts gérées durablement) ; sur les lignes, les couverts jetables sont maintenant remplacés par des couverts réutilisables en inox. D'ici le mois de juin 2020, des gobelets en plastique rPET (recyclé et recyclable) viendront s'ajouter aux plateaux repas, les actuels stirrers en plastique seront remplacés par des « touillettes » en bois, les bols à salade par des contenants en carton recyclable avec couvercle en rPET, les films plastiques par des emballages en papier. Le tri des éléments recyclables est déjà fait à bord, ces déchets sont ensuite traités par des sociétés de recyclage spécialisées, LuxairServices s'est engagé dans les prochains mois à poursuivre ses efforts en vue d'aboutir à un modèle de gestion des déchets optimal.

L'attention se porte aussi sur la lutte contre le gaspillage alimentaire. LuxairServices tente de produire exactement la consommation nécessaire à chaque vol, et les produits d'alimentation non consommés et non chargés à bord sont notamment redistribués à Caritas Luxembourg.

Enfin, dans une politique de revalorisation des déchets, la compagnie élimine les matières organiques, comme les épluchures, via une station de biométhanisation.

LuxairGroup annonce que d'autres projets vont encore voir le jour. Toujours dans le même esprit : installer une politique de développement durable, en ligne avec les préoccupations de notre temps.

LUXAIRGROUP
photos: LuxairGroup



PARTENAIRE INFOGREEN

D'UNE BIÈRE, DEUX GOÛTS



Avec True Brew Trade, Patrick de Goede a délibérément opté pour la diffusion de brassins artisanaux et bio. Amateur de bières saines et de qualité, engagé pour le développement durable et la consommation responsable, il unit ses passions pour proposer des breuvages rares au marché local. « J'ai choisi de faire découvrir la diversité des productions, de petites brasseries, artisanales exclusivement et bio majoritairement ».

True Brew Trade Sàrl est née en 2014. Pour garantir ses produits, elle a obtenu le label LU-BIO-04 en novembre 2016. Pour se développer, pas de boutique physique, ni même de boutique en ligne pour la vente, mais un site de présentation et de contact (www.tbt.lu). La vente s'appuie sur le B2B, cadeaux d'affaires, catering de réceptions et autres. Mais des particuliers peuvent y trouver de quoi étancher des fêtes de famille par exemple. La vente au détail existe aussi, via des enseignes de distribution et des boutiques bio.

Désireux de goûter à un savoir-faire innovant, artisanal, issu d'un circuit court local, mettant les ingrédients bio et donc sains en avant ? True Brew Trade peut sans doute apporter sa bière à l'édifice. A votre (bonne) santé !

A.D.

Photo : Fanny Krackenberger

› La suite est à lire sur INFOGREEN.LU



PARTENAIRE INFOGREEN

La valeur ajoutée de l'eau du robinet

Une bouteille portable qui transforme l'eau de distribution en eau enrichie en hydrogène. C'est un des produits mis en avant par Octar Technologies.



Transformer l'eau du robinet en une eau parfaitement potable et, mieux, enrichie en hydrogène, qui a la réputation d'apporter de grands avantages pour la santé humaine. C'est une des possibilités qu'offre Octar Technologies.

Octar Technologies est une start-up luxembourgeoise créée en 2017 dans le but de créer des produits technologiques et innovants en matière de logiciel et de matériel IT. La société s'est d'abord fait connaître avec le développement de cartes de visite multimédia, vidéos interactives, applications et systèmes avancés pour l'entreprise.

Elle a prolongé avec la production et la vente de produits pour la purification de l'air et de l'eau, des purificateurs très évolués et hautement technologiques, qui peuvent par exemple être pilotés via des applications pour smartphone et des systèmes wi-fi.

Une solution portable

Octar Technologies s'est rapidement positionnée en leader dans les secteurs de la purification de l'air et de l'eau. Toujours à la recherche de ce qui pourrait être un bon produit pour tout le monde, elle

propose, entre autres, un système, RO WATER DISPENSER, qui permet de traiter 6 litres d'eau du robinet en eau renforcée en hydrogène, et générer de l'eau froide bien sûr, mais aussi chaude, voire bouillante.

La quête d'Octar Technologies l'a aussi menée vers une solution portable. C'est par exemple HYDRO50, une bouteille de 500 ml, qui reprend le principe de la création d'eau avec davantage d'hydrogène, au départ de l'eau de distribution courante. Utile pour les vacances ou pour le travail... L'eau hydrogénée ainsi produite crée un potentiel négatif, fabrique une eau alcaline (pH entre 7,35 et 8,5), riche en oligo-éléments, potassium, calcium, magnésium, zinc, etc.

En outre, la bouteille (un matériau ne contenant pas de plastifiants) résiste à l'usure du temps, à l'hydrolyse, aux hautes températures. Solide, elle est aussi facile à nettoyer et fonctionne sur pile lithium, longue durée.



OCTAR TECHNOLOGIES



PARTENAIRE INFOGREEN

QUAND L'ENTREPRISE S'ENGAGE



ALD Luxembourg, spécialisée dans le leasing automobile, a signé en octobre dernier le manifeste Zero Single Use Plastic, un engagement proposé aux entreprises et organisations du pays, sous la houlette d'IMS Luxembourg.

ALD partage l'analyse que l'emploi, souvent abusif, de plastique à usage unique était devenu un problème de santé publique majeur, portant atteinte grave à la biodiversité, étant une contribution notable au réchauffement climatique et une source de déchets indésirables. « Nous faisons face à un phénomène multiforme sans précédent », résume le management d'ALD.

En signant le manifeste, ALD s'est engagée à éradiquer tout produit en plastique à usage unique de l'approvisionnement au sein de l'entreprise. Concrètement, les collaborateurs confrontés aux achats réguliers (réception, marketing, aménagements, RH...) ou ponctuels (events, catering...) se conforment à cet engagement en informant les fournisseurs de cette résolution d'entreprise et veillent à diffuser cette bonne pratique à leurs parties prenantes.

L'entreprise incite également l'ensemble des collaborateurs à appliquer cette disposition, pour leurs achats privés (alimentaires en particulier), afin de limiter la production par ALD Automotive de déchets de ce type.

ALD LUXEMBOURG



PARTENAIRE INFOGREEN

OBJET PUBLICITAIRE ÉCOLOGIQUE, RECYCLÉ, RECYCLABLE



Chez RITILUX Business Gifts depuis plus de 40 ans, nous exerçons avec passion notre métier dans le secteur de l'objet publicitaire.

Parce qu'il faut savoir s'engager, RITILUX a fait le choix de présenter une gamme d'objets publicitaires écologiques capable de répondre à votre perception du monde. Cet engagement repose sur des critères de fiabilité mais aussi sur une éthique et une moralité. Tous les objets publicitaires que nous distribuons ont été conçus dans une visée de préservation de notre environnement.

Ensemble, nous pouvons construire l'avenir de votre communication dans un esprit d'éco-attitude. Stop aux préjugés de « l'écoco c'est bien trop cher ! » : nous proposons des objets dont le rapport qualité / prix est sans équivoque. Nous étudions et assurons les meilleures offres afin de contribuer activement, à notre manière, à la protection de notre planète.

Les objets publicitaires écologiques, ou dont la thématique concerne la protection de l'environnement, ont été sélectionnés selon des critères bien établis. Nous avons choisi des fabricants selon une procédure exigeante nous permettant de vous assurer des usines de fabrication normées. Ainsi, pour une communication responsable, notre équipe sera en mesure de vous orienter vers des objets publicitaires triés à la source, fairtrade, eco-bags, etc.

RITILUX S.A.

48, avenue de la Liberté - L-1930 Luxembourg
Tél. : +352 48 56 54



PARTENAIRE INFOGREEN

La preuve par 9 pour 4x3 !

Le 9^e event de networking 4x3 magazine / Infogreen a réuni 80 personnes, le 7 février, à l'incubateur de l'Université de Luxembourg. La start-up MOVESION, partenaire Infogreen, était mécène de l'événement. Au programme : RSE d'abord, avec Mike Van Kauenbergh (DEVECO) et Daniel Feyder (WAKO), et technologie à impact ensuite, avec Antonio Tiani (SOCIALware), Nicolas Sanitas (InTech) et François Sprumont (MOVESION). Avant le networking cocktail, Frédéric Liégeois (4x3 SIS sàrl) a remis un chèque de 1 000 euros au consortium Payroll Giving et a mis en lumière des projets qui reflètent notre volonté d'engagement, notamment le programme 1 invité = 1 m² qui permettra de planter 400 m² d'arbres, arbustes ou haies chaque année au Luxembourg à partir de 2020, avec l'expertise de natur&ëmwelt, et un partenariat avec les Chocolats du Cœur (ateliers protégés du groupe Tricentenaire) et Hunnegkëscht qui consiste à faire don du miel produit par les ruches urbaines que nous parrainons pour l'élaboration de « cuillères choco-miel » vendues au profit du Tricentenaire.





ssshh... SILENCE!
EVOLUTION



The only advanced Air purifier with:

- Phone App's/Wi-Fi system
- Remote control
- 7 Filters, Hepa, Antibacterial and UV sterilize light remove COVID-19 in the air
- Smart System

Showroom:
26, rue de Cessange L-1320 Luxembourg • +352. 661 345 300
www.luxcleanair.com • marketing@octartech.com



OCTAR TECHNOLOGIES
CLEAN AIR AND WATER FOR A BETTER LIFE