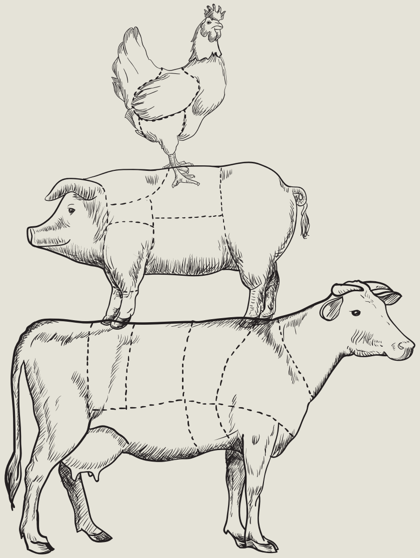


KOOPERATIV VUN DER ATERT

FIR ENG ONOFHÄNGEG, FAIR & TRANSPARENT LIEWENSMËTTELVERSUERGUNG

VDA

VUN DER ATERT S.C.

© Jean-Claude Dresch

VIRWUERT

Eis Kooperativ Vun der Atert, mat Sëtz zu Biekerech, an am August 2016 gegrënnt aus enger Initiativ eraus vun der Kommissioun d'Economie Rurale, besteet aus enger Ekipp vu Konsumenten a Produzenten aus dem Réidener Kanton, déi am TEAM no Weeër a Léisunge sichen, fir de natierlechen a gesonde Wuesstem an eiser Regioun ronderëm d'Atert ze fërderen.

Mir am Weste profitéiere vun enger apaart schéiner Géigend, a genéissen eng wonnerschéi Landschaft, staark gepräägt vun der Landwirtschaft. Mee genéisse mir dann och eisem Bauer aus dem Duerf seng Liewensmëttel?

Et ass e Fakt, dat déi meeschte Liewensmëttel fir eist Land importéiert ginn. Also hu mir an eise Beméiungen hei den Hiewel ugeluecht: Mir hëllefen eise Baueren an si hëllefen eis, a nëmmen zesumme schaffe mir un Ernierungssystemer, déi op eiser Mëscht gewuess sinn, ouni laang Ëmweeër, an dat fair, transparent an am Respekt fir Déier, Mënsch & Natur. A wa mir gutt schaffen, da schafe mir Stabilitéit & Aarbechtsplazen, esou wéi Liewensmëttel déi liewenswäert sinn. A wa mir dann och nach alles mam Regionalgeld Beki zirkuléiert kréien...

De Modell vun der Solidarescher Landwirtschaft huet eis et ugedoen. Duerch eise Leader-Projet SoLAWa (Solidaresch Landwirtschaft Atert-Wark), krute mir dann och d'Méiglechkeet fir eis am Ausland z'informéieren an eisen eegene Model auszeschaffen*.

E passt och wéi d'Fauscht op d'Ae zum innovative Geescht vun eiser Regioun. Lo kann een driwwer diskutéieren, op d'Solidaresch Landwirtschaft innovativ ass? Dacks hu mir d'Remark héieren, dat mir nees zréck an der Zäit ginn, a sou schaffe wëlle wéi fréier. Mais firwat nit? Sécher ass, dat mir eise Konsum an de Gréff kréie mussen, wa mir an eng opbléihend Zukunft blécke wëllen. Dann ass et an eisen Aen sécherlech eng Innovatioun, wa mir eis nit genéieren nees e Schratt zréck ze gouen, e neien Ulaf ze huelen an eis Strategie fir d'Zukunft ze verbesseren!

Mir invitéieren Iech ganz häerzlech fir och op de Goût ze komme vun der Kooperativ Vun der Atert, a presentéieren Iech hei eis aktuell Projeten.

D'Ekipp aus dem Wëlle Westen.

* D'Konzept vun der Solidarescher Landwirtschaft Atert-Wark ass ausgeschafft ginn am Kader vun engem Aarbechtsgrupp mat Produzenten a Konsumenten aus der Regioun, a fachmännescher Begleedung vum Claude Petit – Ökozenter Pafendall.

GEMENG BIEKERECH
LEADER
LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs
Fonds européen agricole pour le développement rural: l'Europe investit dans les zones rurales.

ABOBOX - FLEESCH VUN DER ATERT

D'solidaresch Abobox mat Fleesch aus dem Réidener Kanton.

An der Kooperativ Vun der Atert schaffe mir mat eise Baueren aus der Regioun. Mir kennen hire Betrib, mir kennen de Bauer/in. Mir wäertschätzen déi propper a naturno Aarbecht, hir Produkter an d'Manéier, wéi mam Déier ëmgaange gëtt. Zerschnidden, verpaakt (sous-vide) an etiquetéiert gëtt d'Fleesch vun eisem regionale Metzlermeeschter Mathieu vu Réiden, wou Dir är Aboboxe kënnt ofhuelen. Mir starten am Hierscht 2018 mat 5 Baueren, a freeën eis iwwert all Neizougang.

Proposéiert ginn **3 verschidden Zorten Aboboxen & Pouleten**, déi Dir 4x am Joer kréie kënnt, dat zu bestëmmten Deeg, déi Dir matgedeelt kritt. D'Perioden vun der Distributioun:

1. Dezember-Februar
2. Mäerz-Mee
3. Juni-August
4. September-November

Firwat solidaresch Abobox?

Eise Client geet mam Bauer e solidarescht Engagement an ...

> fir de Risiko mat him ze deelen, andeems hien seng Abobox am viraus bezillt.

> fir d'Iddi vun der solidarischer Landwirtschaft z'ënnerstëtzen (Charta „Vun der Atert").

> fir een gudden Zweck, andeems een seng Abobox spend, wann een verhënnert ass (Cent Buttek Réiden, Foyer Felix Schroeder, ...).

Um Vertrag fëllt Dir aus:

> wéi eng Abobox Dir wëllt,

> wéi vill Aboboxen Dir wëllt,

> wéi eng Period/en Iech interesséieren,

> a vu wéi engem Bauer Dir d'Fleesch huelt.

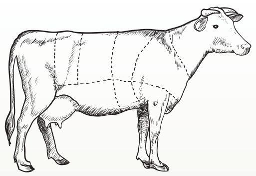
Wuel schléisst Dir de Vertrag mam Bauer ärer Wiel of, d'Kooperativ Vun der Atert ass ewer ären Uspriechpartner an iwwerhëlt déi organisatoresch an administrativ Aarbecht.

Wéi kréien ech meng Abobox?

www.vunderatert.lu

Um Site vun der Atert kënnt Dir Iech e Vertrag eroflueden, ausfëllen an zréckschécken. Mir huelen da Kontakt mat Iech op.

Eis Aboboxen „Vun der Atert"



1

Béischt „Vun der Atert"

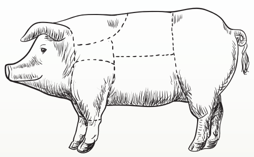
Abobox +/- 6 kg
20,60 €/kg ttc

Mix vu
Steak, Filet, Entrecôte, Faux-filet, Rumsteak, Burger, Ragout, Geschnëtzeltes, Kachfleesch mat an ouni Schank, Brot, Rouladen, Wäinzoossiss, Gehacktes, Mettwurscht, ...

Patrick François
Bio / Limousin

Famill Linden-Wirth
Bio / Jongrand / Blonde d'Aquitaine

Famill Goedert-Disiviscour
Bio / Angus / Fleckvéi



2

Guss „Vun der Atert"

Abobox +/- 5 kg
13,20 €/kg ttc (vum Biobauer)
10,70 €/kg ttc (Marque Nationale)

Mix vu
Kotletten, Schnitzel, Brot, Ragout, Rëppercher, Geschnëtzeltes, Brotwurscht, Mettwurscht, gepresste Cordon Bleu, Wuppen, Gehacktes, ...

Georges Weis
Bio / Schwäin

Famill Goedert-Disiviscour
Bio / Schwäin

Claude Loutsch
Marque Nationale / Schwäin

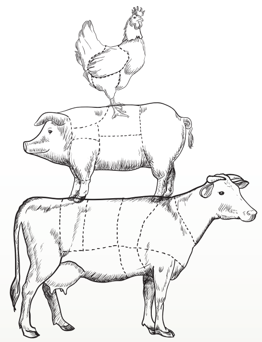
3

Poulet „Vun der Atert"

10 €/kg ttc

De Poulet ka bei all Abobox separat derbäi bestallt ginn.

Georges Weis
Poulet vum Biobauer



4

Trio „Vun der Atert"

Abobox +/- 11 kg
15,65 €/kg ttc (Rënd 5 kg vum Biobauer / Schwäin 5 kg Marque Nationale)
16,90 €/kg ttc (Rënd 5 kg vum Biobauer / Schwäin 5 kg vum Biobauer)
10 €/kg ttc (Poulet vum Biobauer)

Georges Weis
Bio / Schwäin / Poulet

Famill Goedert-Disiviscour
Bio / Angus / Fleckvéi / Schwäin

Claude Loutsch
Marque Nationale / Schwäin

Patrick François
Bio / Limousin

Famill Linden-Wirth
Bio / Jongrand / Blonde d'Aquitaine

EISE METZLER VUN DER ATERT

Iwwer 100 Joer gëtt et e schonn, de Familljebetrib Mathieu aus der Groussgaass zu Réiden!

De Metzlermeeschter Marc Mathieu ass nach deen eenzegen, deen hei an der Regioun aktiv ass an engagéiert, wann et drëm geet fir eis Regioun no vir ze bréngen, ganz nom Motto "L'Union fait la Force".

De Marc Mathieu ass President vum Ettelbrécker Schluechthaus a Caissier vun der Fédération Nationale des Patrons Bouchers-Charcutiers du Grand-Duché de Luxembourg. Och do ass säin Aufgabeberäich breetgefächert. Hien ass zoustänneg fir d'Ausbildung vun de Léierbouwen, fir d'Gesellen- a Meeschterprüfung, an e.a fir d'Formation Continue an dem Secteur. Aktuell huet hie bei sech am Betrib 7 Leit agestallt an huet nieft der Metzlerei e Partyservice an e Menu du Jour deen heem geliwwert gëtt.

Ëffnungszäiten
Méindes 07:00-12:00
Daaschdes bis Freides 07:00-12:00 / 14:00-18:00
Samschdes 07:00-15:00

www.boucherie-partyservice.com

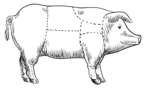
Marc Mathieu

31 Joer am Betrib
21 Joer selbstänneg
7 Mataarbechter

HAFF CLAUDE LOUTSCH
vun Huewel

Zuucht a Maaschtbetrib vu Schwäin - Label: Marque Nationale
Bester Ferkelerzeuger Convis Pig Awards 2013-2017

Jo, ech gi gären zou: ech sinn houfreg op meng Auszeechnungen. Se erënnere mech all Dag drun, wéi vill Aarbecht, Schweess an Zäit et kascht fir dësen Niveau z'erreechen an ze halen. A nee, ech hu kee Biobetrib, sinn awer a menger Aarbechtsmanéier oft no drun. Ech bréngé gewëssen Opfer fir dass et mengen Déiere richteg gutt geet. Meng Mammesei leien op Stréi, hu gutt Plaz a ville sech sauwuel. Mäi Fudder kréien ech vu Versis, wat gréisstendeels aus Kären aus der Groussregioun besteet mat engem minimale Prozentsaz Soja. Meng Schwäin danken et mir mat top Leeschtungen. Selbstverständlech ginn et vill haart Diskussiounen iwwer d'Produktioun bis hin zu der Method, wéi d'Schwäin an enger konventioneller Mäschterei gehale ginn. Ewer just nit dann, wann een un der Théik beim Metzler seng Ham, Zoossiss, Lyoner oder Kotlett keeft. Do stellen sech déi mannste Leit d'Fro firwat een tëscht 6-42 €/kg bezilt, a firwat de Bauer oft manner wéi 1,40 €/kg kritt. Do ass et evident, dat een sech als Bauer freet, op et dee ganzen Opwand wäert ass? Ech sinn iwwerzeegt, dat d'Landwirtschaft hei zu Lëtzebuerg upassungsfäeg ass, an dem Wonsch vum Konsument kann nokommen. Awer och nëmmen dann, wa gewësse Sécherheete gi sinn. Do schwätzen ech nit vu weidere Subside mä vum Konsument senger Wäertschätzung & Bedeelegung un der Produktioun.

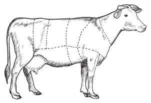


„Mat menger jährlicher Produktioun versuergen ech ronn 21.000 Leit zu Lëtzebuerg mat guddem, qualitativ héichwaertigem Schwéngefleesch, ausgezeechent mam Label vun der Marque Nationale."

HAFF PATRICK FRANÇOIS
vun Hueschtert

Béischten: Limousin - Label: Bio Lëtzebuerg

Meng Béischte wuessen an engem oppene Stall op mat direktem Accès op d'Weed. Hiert d'Wuelbefannen ass mir immens wichteg. Zum Beispill loossen ech d'Källefcher bei hirer Mamm. Ech hunn hinnen eng extra „Crèche" ageriicht mat engem Duerchgang wou nëmmen si duerchpassen. Sou kënnen se sech zu jiddwer Zäit zréckzéien. Ech produzéieren och hiert Fudder selwer: Silo, Hee a gemuele Kären. Ech hu 67 Hektar, dovun 23 Ha Akerland an de Rescht Wisen. Well mir éiweg mat schlechtem Wieder geplot sinn, hunn ech mir selwer eng Beléftungsanlag gebaut fir d'Ronnballen Hee besser kennen ze stockéieren. Dann hunn ech och eng Installatioun, déi et mir erlaabt fir d'Kären ze dréchnen. Esou hunn ech eng besser Qualitéit vum Fudder.



„Menge Béischte soll et gutt gouen. A sollt ech dofir eppes brauche wat et nit gëtt, dann erfannen ech ët ebe selwer.”
Formula

HAFF LINDEN-WIRTH
vu Räichel

Fleesch vum Jongrand (Blonde d'Aquitaine) - Label: Bio Lëtzebuerg / Biomaufel

Un der Atert no beim Waasser ...

Am Summer stinn eis Béischten op fruchtbare Wise laanscht d'Atert, matzen an engem wonnerschéine Waasserschutzgebitt (Natura 2000). Esou droen se zum Schutz vu Mënsch an Ëmwelt bäi, d'Rou an d'Erhuelsamkeet vum Site strale bis op d'Endprodukt duerch.

Nohaltig ...

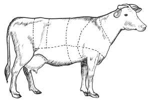
Gefiddert ginn eis Béischten am Wanter mat Silo an Hee vun de Weeden, esou wéi och mat Feldfudder, wat mir fir eng gesond Fruchtfolleg op eisem Aker ubauen. Zesumme mat der Mëscht vun eisen Déiere mécht d'Feldfudder de Buedem prett fir den Ubau vun héichwäertigem Weess a Spelz. Sou ass de Kreeslaf zou, an eis Déieren hëllefe Käre fir de mënschleche Verbrauch ze produzéieren, a si keng Konkurrenz zu de Kären. Fir d'Hee ass eng extra Dréchenanlag op Basis vun enger Scheitholzheizung ugeschaaft ginn, wou mir d'Holzreschter aus dem Bësch a vun de Weiden an Ellere laanscht d'Atert notzen.

Déierefrëndlich ...

Am Wanter kommen eis Béischten a Gruppen an e Lafstall, komplett op Stréi, a mat vill Plaz fir d'soziaalt Bedürfnis vun de Béischten ze respektéieren. D'Fleesch ass vu Kaalwer vun 10 Méint, déi bis dohin ënnert der Mamm gedronk hunn. An dem Alter entsteet kee Stress beim Ofsetzen, an d'Mëllechproduktioun vun der Mamm gëtt komplett genotzt.

Gesond ...

Eis Béischten vun der Rass Blonde d'Aquitaine hu ganzt feinfaserigt, fettaarmt Fleesch, wat gutt säfteg & zaart ass. Eist Qualitéitshee aus der Dréchenanlag erlaabt et, kee Kraaftfudder anzesetzen, an deemno op den Asaz vu Kären ze verzichten. Donieft fërdert et en tendenziell bessert Verhältnis tëschent Omega 3 zu Omega 6 Fettsaieren.



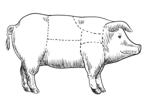
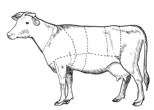
„Mir produzéiere nohaltig, gesond an ëmweltfrëndlich mat vill Häerz a Begeeschterung."

HAFF GOEDERT-DISIVISCOUR

vun Osper

Schwäin, Fleckvéi & Angus - Label: Bio Lëtzebuerg / Biomaufel

Ech ka mech nach erënnere wéi mäi Papp mam Strigel gefuer ass. Wéi d'Sprëtzmëttel opkomm sinn, hu se all gemengt: dat do ass eng fein Saach, elo sprëtze mer e puer Joer an da kennt ni méi Onkraut. De Géigendeel ass geschitt: Onkraut vergeet net! Am Biolandbau schwätze mer vu "Beikraut" amplaz vun "Onkraut" well all Planz huet hier Berechtegung! D'Konscht ass just se a vertrietbarer Mooss zur Kulturplanz ze halen, also dass se notzt ouni ze schueden. Wéi meng Fra d'Mireille an ech de Bauerenhaff iwwerholl hunn, wollte mir op kee Fall mat Sprëtzen ufänken! Dofir hu mir eis dunn och an de 90er den éischte Label Haff matgegrënnt. Och eis Déiere kréie just eist eege Fudder oder mir kafen vun aanere Biobauere bäi. Mir hunn nieft Angus & Fleckvéi, Zuuchtsei & Schwäin. Mir sinn och ganz houfreg, dat eise Bouf Tom eisen Haff an dem Sënn viruféiert. Lues a lues fuere mir awer mat der Déierenhaltung zréck, a konzentréieren eis méi op d'Produktioun vun Leindotter- a Mariendistelenueleg. Nei am Programm: Ueleg aus wäisse Moschterkären!

„Eis Wirtschaft misst kënne mat 0% Wuesstem fonctionnéieren. Wa mir dat nit hikréien, da mécht d'Mënschheet sech iergendwann selwer drop."

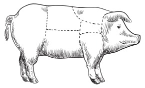
HAFF GEORGES WEIS
vu Rued

Schwäin & Hénger - Label: Biomaufel / Eu Bio

Eise Biobetrib läit zu Rued an der Gemeng Ell. Mir bedreiwen Akerbau, Schwéngszuucht a Schwéngsmaascht, esou ewéi och eng kleng Produktioun vu Pouleten.

Scho viru Joren, ier de ganzen Hype ronderëm Bio opkoum, hunn mär eisen Betrib naturno ëmgestalt. Mäi Papp an ech hu schon deemools nit agesinn, firwat ee Kulturen dünge muss, fir dann uschléissend nees déi nokommend Onkraider mat Chimie ze liquidéieren, an dat Ganzt fir am Endeffekt Produkter ze proposéieren, déi souwisou an Iwwermooss um Marché bestinn, an dat zu lächerleche Präisser, wou ee souwisou nit mathale kann. T'ass a wor en Däiwelskrees ouni Enn. Mir woren och nit eleng déi esou geduecht hunn, a sou koum et virun 30 Joer zum éischte Qualitéitslabel, dee mir zu e puer gegrënnt haten: Naturfleesch vum Bauerenhaff (Haff) fir Véi hei aus dem Land. Uschléissend wor ech dann och Grënnungsmember vum Label Véi vum Séi, fir da schlussendlech bei der Biolandwirtschaft unzekommen.

Eise Betrib verfiddert gréisstendeels Kären aus Eegeproduktioun. D'Haltungsbedingungen vun eisen Déieren um Betrib entspriechen de Biorichtlinnen, wëll heeschen, dat se op Stréi gehale ginn a vun Auslaafméiglech-keete profitéieren.



„Ophale mam Nonsens!“

EIST GEMÉIS VUN DER ATERT

Gaart-à-Vous

Sou heescht eise Projet Geméis Vun der Atert, den nom Prinzip vun der solidarescher Landwirtschaft funktionéiert. Mir pachten vun der Gemeng hannert der Waasserfabrik an der Waasserschutzzone zu Biekerech en Terrain vu 4,5 Ha. Hei gëtt Geméis produzéiert fir aktuell 68 Familljen aus dem Réidener Kanton. Et ass en eenzegaartege Bongert mat ronn 180 regionalen Uebstbeem, deen mir och mat iwwerholl hunn.

Mir si solidaresch. Hei gëtt alles gedeelt.

D'Gesamtkäschten (Material, Pacht, Salairen, ...) ginn op eis all opgedeelt. Bezuelt gëtt am Virfeld fir den Oflaf vun der Saison ze garantéieren. Dat bréngt och mat sech, dat mir gemeinschaftlech d'Risike vu Wiederaflëss matiwwerhuelen an dat akzeptéieren, wat d'Natur eis schenkt. Duerch d'Transparenz vum Projet an duerch d'Matsproocherecht vun all Famill, kenne mir de Bäitrag, deen all Famill bezuele DIERF. Et ass nämlech jidderengem iwwerlooss méi oder manner ze ginn. Wat zielt ass, dat mir um Enn d'Gesamtzomme zesummen hunn fir kënnen ze starten. Sou si mir och solidaresch vis-à-vis vun deene Stéit, déi manner Akommes hunn. Mir hun ALL Recht op natierlech Liewensmëttel!

Hei ass Jidderee Wëllkomm

Aktuell hu mir 1 Geméisgäertner agestallt. Hëllef kréie si vun de Bénévolen, déi meeschtens och Client vum Projet sinn. Donieft hu mir eng flott Kollaboratioun mam Foyer d'**Accueil Felix Schroeder** vu Réiden a mat **Ryse** (Reaching Youth trough Support and Empowerment). Dës auslännesch Matbierger, meeschtens ouni Statut, kréien bei eis d'Méiglechkeet eng Hand matunzepaken. Als Géigeleeschtung kréie si Geméis, e Mëttigiessen, Kleeder & aaner Noutwendegkeeten, um Enn vun der Saison e Certificat d'Engagement, an – wat immens wichteg ass – Kontakt mat de Bierger aus dem Kanton. Mir schafe Plaz fir zesummen ze wuessen.

Netzwierk vu regionale Produzenten

Een Del vun eisem Geméiskuerf besteet aus Wueren vun anere regionale Produzenten, wéi z.B. Zaloten, Mangold oder Groumperen. Mir vermëttelen awer och aaner Produkter aus der Regioun wéi d'Gebeess vun Autisme Biekerech, oder den Schockelasbotter vun Op der Schock, verschidden Zorten Hunneg, d'Drëppen, d'Eeër, oder d'frësch Méillech. Mir motivéieren eis Clienten regional anzekafen, mat Beki ze bezuelen, a schaffen och un engem Projet fir e solidaresche Buttek op d'Been ze kréien ouni Verpackungen a mat reng lokale Produiten.

CHARTE SOLAWA ATERT-WARK

Principe 1: Une démarche d'agriculture paysanne

Une exploitation de la SoLAWa inscrit sa démarche de coproduction dans le respect des principes de l'agriculture paysanne locale. En particulier, elle

- soutient le maintien, la pérennisation et l'installation,
- favorise l'autonomie dans le fonctionnement des fermes,
- s'inscrit dans une dynamique de territoire et de solidarité,
- accompagne la viabilité économique des fermes partenaires,
- est attentive aux conditions sociales de l'activité agricole.

Principe 2: une pratique agro-écologique

- Une exploitation de la SoLAWa soutient une agriculture respectueuse des hommes, de l'environnement et de l'animal.
- En particulier, elle s'engage dans une activité agricole: durable, diversifiée et adaptée au territoire, o favorisant la biodiversité végétale et animale.

Principe 3: une alimentation de qualité et accessible

- Une exploitation de la SoLAWa coproduit une alimentation de bonne qualité gustative, sanitaire et environnementale.
- Elle cherche à rendre cohérent son soutien à l'agriculture avec la dynamique d'un territoire et les besoins d'une population.
- C'est pourquoi, elle cherche à élargir l'accessibilité d'une telle alimentation à toutes et à tous.

Principe 4: une démarche d'éducation populaire

Une exploitation de la SoLAWa vise à créer les conditions de la participation et de l'appropriation citoyenne des enjeux agricoles et alimentaires, notamment par le débat, les apprentissages et le partage des savoirs. Elle:

- s'organise sur la base d'une implication de l'ensemble des consom'acteurs,
- veille à sa pérennisation et à la circulation de l'information,
- cherche à créer une relation de qualité entre producteur et consom'acteur dans un cadre convivial favorisant le dialogue, le lien social, la confiance et la coresponsabilité.

Principe 5: une relation solidaire contractualisée sans intermédiaire

- Consom'acteur et producteur de la SoLAWa s'engagent mutuellement sans intermédiaire à partager la production pour une période donnée, par le biais de contrats solidaires (la durée de la période de contrat est liée aux cycles de l'activité de la ferme et dépend de chaque famille d'aliments contractualisée).
- Ce partenariat favorise la transparence entre consom'acteur et producteur.
- Pour chaque famille d'aliments, le contrat:
  - stipule les engagements réciproques des deux parties tels que définis dans la présente charte,
  - établit un prix juste et rémunérateur prenant en compte la viabilité économique de la ferme et les conditions sociales de celles et ceux qui y travaillent.

Principe 6: un engagement économique

Pour les producteurs de la SoLAWa:

> livrer à périodicité préétablie des aliments de saison, frais ou transformés, diversifiés et issus de leur ferme.
> mettre en oeuvre les moyens nécessaires visant à assurer la livraison régulière des parts de production définies par contrat,
> déterminer en toute transparence avec les consom'acteurs un prix forfaitaire stable, garanti et équitable sur la durée du contrat.
> Une solidarité entre producteur peut permettre l'échange occasionnel d'aliments de même nature en toute transparence et avec l'accord explicite des consom'acteurs.

Pour les consom'acteurs de la SoLAWa:

> contractualiser et prépayer la production sur la période du contrat à un prix équitable,
> prendre en compte équitablement avec les producteurs les fluctuations et aléas inhérents à leur activité.

Principe 7: un engagement éthique

Pour les producteurs de la SoLAWa:

> être transparent-e-s sur les pratiques de culture, d'élevage et de transformation.

Principe 8: un engagement social

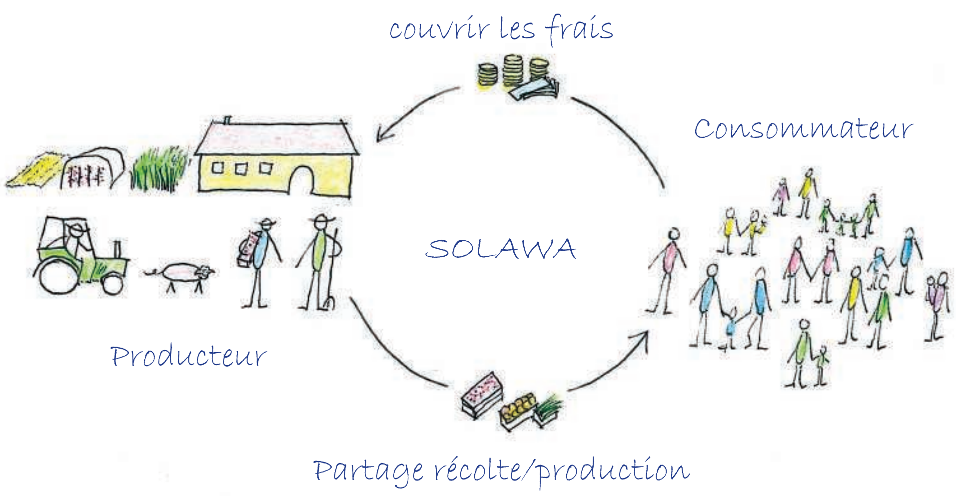
Pour les producteurs de la SoLAWa:

> être présent-e-s sur le lieu de livraison (ou occasionnellement représenté-e-s),
> créer et entretenir des liens avec les consom'acteurs,
> sensibiliser les consom'acteurs à leur métier et à la vie de la ferme,
> participer à l'organisation de visites de ferme et d'ateliers pédagogiques.

Pour les consom'acteurs de la SoLAWa:

> respecter les principes de fonctionnement de la SoLAWa,
> être partie prenante de visites de ferme, d'activités pédagogiques et de soutien aux producteurs.

Le principe de l'agriculture solidaire (SOLAWA)



ËNNERSTËTZT D'KOOPERATIV VUN DER ATERT

Kooperateur
Eng Part = 150 Beki oder Euro

Mam gesammelte Fong investéiere mir an eis verschidde Projeten.
D'Kooperativ „Vun der Atert" iwwerhëllt souzesoen d'Roll vun der Bank.
Soubal d'Projeten op eegene Bee stinn, ginn d'Sue nees zréck an de Fong.

Bénévole

Hei déi aktuell Aarbechtsgruppen wou Hëllef gebraucht gëtt:

> Geméisgaart, vun Onkraut rappen bis d'Apake vun de Kierf,
> Organisatioun & Administratioun „Vun der Atert",
> Viz „Vun der Atert", d'Bedreiwen vun enger semi-professionneller Anlag,
> Buttek Vun der Atert,
> Aal Weesszorten ubauen, Samengutvermehrung & Bake vu Brout (Sauerdeeg).

V D A

Vun der Atert s.c.
6, JOS SEYLERSTROOSS
L-8522 BIEKERECH

Ingrid van der Kley
Administrateur Délégué
T +352 671 23 62 43
vunderatert@gmail.com

Severin Boonen
President
T +352 691 568 743

Matricule: 2016 2500 032
RCSL B 208565
LU 2901 1564
BGL LU03 0030 3808 9005 0000

www.vunderatert.lu

SEED Som fir d'Erhalen an d'Entwécklung vun der Diversitéit
agriculture solidaire
GRINGGO BEWOSST HANDELEN AM WESTEN
Beki