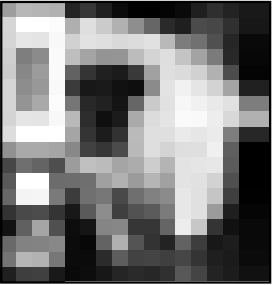


Basques pimentés

(rg) - Si l'on parle du caractère explosif du Pays basque, l'on entend souvent autre chose que des produits de l'agriculture. Nonobstant, les piments forts d'Espelette appartiennent au patrimoine culinaire du Pays basque. On peut les voir partout en train de sécher le long des façades. L'exploitation familiale **Ohiko** cultive plus de 15.000 pieds de piments en agriculture biologique. Contrairement aux piments "oiseau" et antillais très brûlants, produits par les autres firmes, le piment Ohiko se distingue par son caractère plus doux et fruité, malgré une puissance qui appelle à une utilisation prudente. Le piment rouge biologique est vendu sous forme de poudre (en verre ou en vrac) et de purée où la pulpe de piment est mélangée à du vinaigre de cidre et des aromates. Un dépliant avec des recettes "grand-mère" est disponible auprès du producteur.

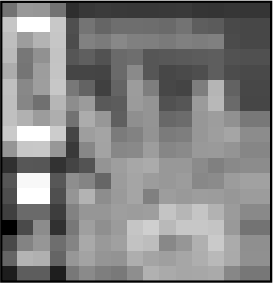
Ohiko: vendu dans les magasins biocoop, sinon: EARL Bio-PIM: Quartier Kukutegia F-64480 Halsou (Tél/fax 0033 5 59 70 36 19).



Ferme-la

(rg) - Ceux et celles qui vont lire cette brève sont impérativement invité-e-s à la détruire de suite. Il s'agit en effet d'une adresse super-secrète qu'il échoit de sauvegarder d'un rush exagéré de Luxos. La **Ferme-Auberge Sainte-Mathilde** est en fait une grande exploitation agricole qui propose un menu unique samedi soir et dimanche midi. Pas de choix donc, mais comme il s'agit de plats élaborés par la patronne sur base de recettes lorraines oubliées et avec des produits de la ferme, pain au levain et fromages inclus, n'ayons pas peur de nous laisser surprendre. Le petit restaurant de circonstance se trouve dans la maison du XVI^e siècle où cadre antique, convivialité et qualité de la table d'hôte se marient d'une façon excitante. Le lieu à quelques kilomètres d'Aumetz est difficile à trouver, une adresse hyper-confidentielle. Il y a lieu de réserver plusieurs semaines à l'avance.

Ferme-Auberge Sainte-Mathilde: 9, rue du Pâle F-54640 Tucquegnieux, tél 0033 3 82 21 29 04.



Tendances jardinières

(rg) - La saison des festivals de jardins est en pleine floraison. Dans notre pays, cette tradition vient d'être inaugurée par l'exposition **Tendances Jardins** que nous avons annoncée dans notre numéro 588. Expérience sans doute intéressante, puisque le château d'Erpeldange offre un cadre grandiose pour une telle manifestation, ceci d'autant plus que pour une fois le beau temps était au rendez-vous. Certains exposants de la grande région proposaient de véritables trésors jardiniers. Ainsi, "L'Ortie Culture", entreprise sise à Stave en Belgique, vendait une collection de plantes de tomates de plus de 40 variétés différentes. A côté, les rosiers historiques de Daniel Schmitz, dont la pépinière "Roses des temps passés" se trouve à Malmédy, attiraient les foules. Mais des pépiniéristes locaux, comme Becker de Steinsel, Oasis-Braun d'Ehrlange ou "Millenoacht" d'Echternach s'étaient efforcés d'amener une offre originale. Si vous avez râté la manifestation, cherchez les références sur la toile.

Tendances Jardins: site internet www.tendances-jardins.com

FOIRE DE ROUFFACH

Un havre pour l'anti-mondialisation

A contre-courant des temps qui courent, la foire de Rouffach se réoriente vers ses origines contestataires. Echos de la vingtième édition.

(roga) - Voilà plus de dix ans que notre publication se fait l'écho des activités de ladite "Foire européenne du pain, vin et fromage éco-biologiques" qui, tous les ans, a lieu en la paisible ville alsacienne de Rouffach tout au long du weekend de l'Ascension.

Les purs et durs de la bio

Sans aucun doute, la foire de Rouffach est totalement différente de toutes les autres foires dites "bio" ou "Oeko" qui ont surgi un peu partout en Europe. Si des manifestations du type "Biofach" à Nuremberg, "Marjolaine" à Paris ou "Oekofoire" à Luxembourg sont devenues des forums commerciaux à caractère très proche de celui des grandes foires commerciales, celle de Rouffach - "mère" de toutes les foires bio - est restée fidèle à elle-même. Certes, les quelque 300 exposants ne descendent pas de tous les coins de France et de Navarre uniquement pour organiser des rencontres nostalgiques. Pour certains, la foire représente une part non négligeable du chiffre d'affaires, réalisé en contact direct avec les consommateurs. A quoi s'ajoutent les nombreux contacts avec des grossistes ou des magasins biologiques. Toutefois, nul événement d'embrée commercial ne regorge de tant de convivialité et d'esprit résolument alternatif.



Les critères d'admission à la foire sont d'ailleurs plus stricts que dans d'autres manifestations de ce type. Ils ne sont pas uniquement axés sur la production biologique certifiée par un organisme reconnu. Sont également pris en compte le caractère social de l'entreprise. Priorité est accordée aux très petits producteurs à caractère familial et à plus forte raison à ceux regroupés en coopérative. On retrouve donc à Rouffach tout un panthéon - mais très vivant celui-là - des pionniers de la production biologique. Le roulement est très faible, d'une année sur l'autre il y a juste quelques domaines viticoles qui ne réapparaissent plus. A un certain moment, la foire de Rouffach couvrirait le danger de devenir essentiellement une foire à vins. Et le vin étant le produit haut de gamme de l'agriculture bio, une telle spécialisation aurait à la fois drainé un public moins intéressé à la production qu'au produit et remis les autres producteurs au second plan. Dès lors, les stands de vins qui partent sont progressivement remplacés par d'autres gammes ou par des stands associatifs.

L'histoire d'une génération 68

La brochure confectionnée à l'occasion de la vingtième édition de la foire se lit comme une brève histoire du mouvement agrobiologique depuis 1982. L'actuel coordinateur de la foire, le célèbre vigneron alsacien Pierre Frick, ne ménage pas ses mots pour décrire les peines que les producteurs biologiques ont dûes traverser pour survivre dans la marée du productivisme industriel et de la mondialisation effrénée. Il nous rappelle, pour l'anecdote, une première tentative de monter la foire en 1972 avec des conséquences désastreuses: "Les différentes 'écoles' d'agriculture bio aimaient encore se quereller, ce qui a valu une pause de dix ans à l'expérience en 1972."

Pour caractériser le contexte politique des vingt années de foire, Piere Frick reprend le catalogue des mouvements citoyens de résistance à la mondialisation: - accélération du creusement des inégalités entre les humains, - accélération de la marchandisation de la nature et de la vie, - augmentation des atteintes à l'environnement et aux fragiles équilibres de la Terre, - renforcement du pouvoir de l'argent, - affaiblissement des repères éthiques.

Sur base de cette analyse, il n'est pas surprenant que la foire de Rouffach ne dérive point dans

le mainstream d'une commercialisation tous azimuts d'une nouvelle agriculture biologique à caractère très proche de l'industrie. Bien au contraire, il semble que les sentiments mitigés des pionniers de la bio - entre la fierté d'avoir eu raison depuis plus de 20 ans et la peur de voir le mouvement accaparé par une nouvelle génération de "smart business men" vendant la bio comme ils avaient vendu auparavant le tout chimique - ne débouchent pas sur une résignation générale, mais plutôt sur la détermination de tenir bon sur le droit chemin de l'engagement écologique authentique.

Mais la génération post-soixantehuitarde, n'est-elle pas condamnée à disparaître? Il est sans doute intéressant de noter sur les stands de la foire un mouvement de passage des générations. Le cas de la petite fille qui, au stand des vins de ses parents conseille les visiteurs en matière de structure tannique des crus - "c'est ce que disent mes parents" - est peut-être extrême, mais dans beaucoup d'entreprises familiales, des jeunes ou adolescents, souvent munis d'une formation solide, sont en passe de reprendre les rênes de la carosse familiale. Comme la taille des entreprises est souvent minuscule, la question de la survie reste posée continuellement. Yves Ruffin par exemple est l'un des plus petits propriétaires de Champagne, avec deux hectares et 20.000 bouteilles. Il ne peut point prévoir une extension, puisque le prix de vente d'un hectare de coteaux de Champagne est monté à cinq millions de FF. Il doit donc miser sur l'originalité d'un produit haut de gamme et sur une présence sur les foires importantes.

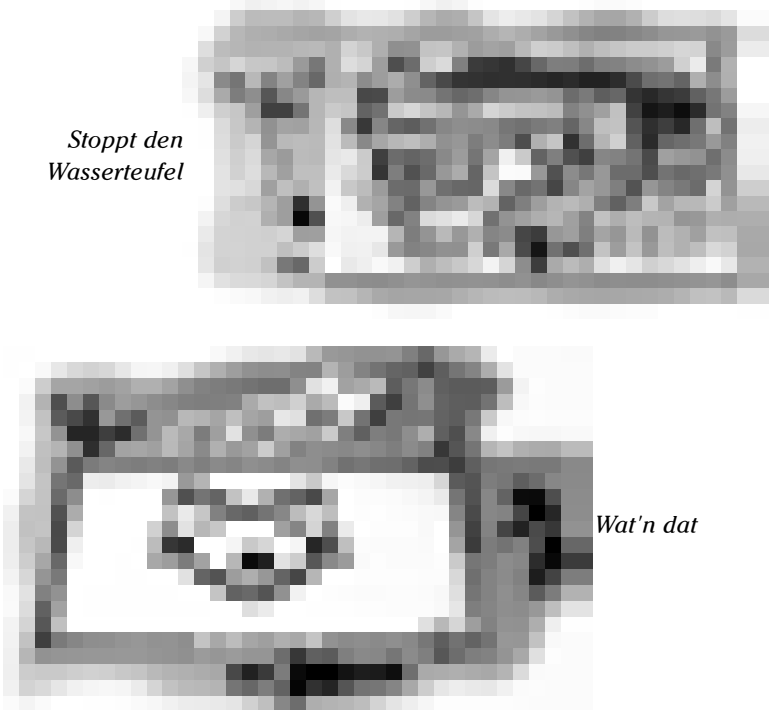
Le retour du politique

Cette vingtième édition a été marquée par le retour en force du politique. Expositions de caricatures sur les relations nord-sud, stands d'Attac, de la Confédération paysanne, du mécanisme d'épargne alternative NEF ... table-ronde et conférences sur la mondialisation. Bref, les responsables ont très bien reconnu que pour se démarquer des vagues montantes d'agro-industriels aspirant à leur part du gâteau des mythiques dix pour cent de bio en l'an 2010, il serait bien utile d'ajuster le tir de la scène des pionniers. Il s'agit bien de convaincre les consommateurs, plus sensibilisés que jamais aux problèmes de santé, que la dimension sociale de la production biologique est très importante. C'est donc avec une assurance de soutenir le développement durable autant sur le plan écologique que social que les consommateurs avertis continueront de soutenir les petits producteurs et les coopératives authentiques du renouveau paysan. Aux prochaines vingt éditions de la foire de Rouffach!

GAMES MADE IN LUXEMBURG

Spiele für Groß und Klein

Der Luxemburger Claude Weber entwirft Gesellschaftsspiele, bei denen es ums Lernen, Raten oder einfach nur um Spaß geht. Und seine Schöpfungen sehen auch noch gut aus.

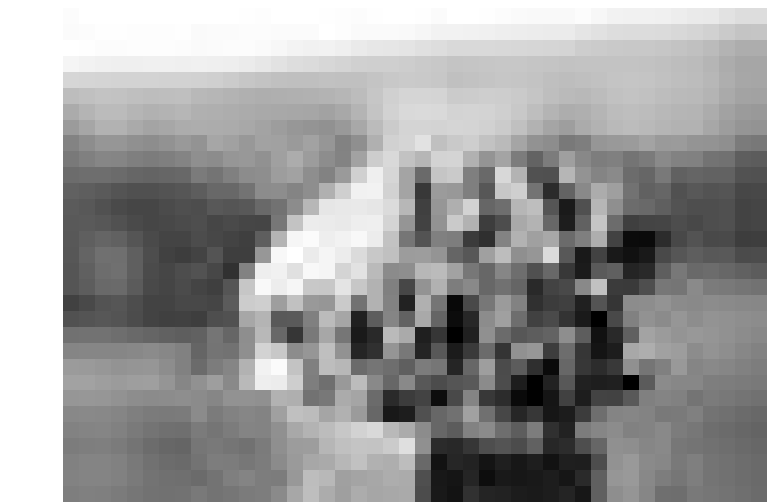


MOSELWEINE

Süße Versuchung

Spätlese, Eiswein und Strohwein feiern Einzug in unsere Weingesetzgebung.

(thor) - Nachdem ein Großteil der Winzerschaft an der luxemburgischen Mosel die Ertragsreduzierung als Qualitätsverbesserung eingesehen hat, und das Wort Marketing auch bereits von einigen verstanden wird, sind kürzlich auch die Bestimmungen für rest- und edelsüße Weine in einen Gesetzestext gegossen worden.



Eiswein im Rohzustand.

(RK) - Monopoly kommt aus den USA, "Mille bornes" aus Frankreich und "Die Siedler" aus Deutschland. Wenig bekannt ist, dass auch in Luxemburg Spiele entwickelt werden. In Roullingen bei Wiltz lebt und arbeitet der Spiele-Autor Claude Weber, hauptberuflich als Primärschullehrer tätig.

Vor zehn Jahren erschien sein erstes Werk: das Bussardspiel, ein Würfelspiel für Kinder ab drei Jahren. 1992 folgte ein weiteres leicht zugängliches Brettspiel: Schiffbruch. Das Besonde-

re an diesem Spiel ist sein kooperativer Charakter. Alle TeilnehmerInnen müssen sich gegenseitig unterstützen, sonst werden die Drachen, durch einen subtilen Mechanismus gesteuert, übermächtig, und alle haben verloren.

Auch zwei Spiele mit einer klaren didaktischen Ausrichtung gehören zu Claude Webers Angebot. Bei "Stoppt den Wasserteufel" sollen Kinder ab vier umweltfreundliche Reflexe entwickeln, um Trinkwasser zu sparen. "Huelen Zant" dagegen vermittelt spielerisch die Wichtigkeit von Zahnpflege und gesunder Ernährung. Natürlich hat der Autor alle Spiele in seiner Arbeit mit Kindern ausgetestet und optimiert, was sicherstellt, dass sie nicht nur gute Ideen enthalten, sondern auch kindgerecht funktionieren.

Schließlich hat Claude Weber in den letzten Jahren Spiele entwickelt, bei denen das Hauptgewicht auf der Interaktion zwischen den TeilnehmerInnen liegt. "Irgendwo in Europa" ist eine Variante der Frage-und-Rate-Spiele, bei der es nicht um geografisches Wissen, sondern um gegenseitiges Kennenlernen geht. "Wat'n dat", auch ein Ratespiel, schaffte es bis in die Auswahlliste des deutschen Spiels des Jahres. Bei Claude Webers jünger

stem Werk, "Lücken-Wort", geht es darum, Wörter zu erraten. Die verschiedenen Schwierigkeitsstufen sind exakt auf das Vokabular der Luxemburger Grundschule zugeschnitten.

Die meisten Spiele richten sich an Kinder und Erwachsene. Der Autor beschreibt sie so: "Spiele, die originell, einfach, witzig und nicht zu langatmig sind, Spiele, bei denen der Schulabschluss keine Rolle spielt ..." Geselligkeit ist Trumpf, alle Spiele eignen sich für mindestens vier TeilnehmerInnen,

Teilweise sind die Spiele bei deutschen Verlagen erschienen, teilweise in Claude Webers eigenem Makki-Verlag. Sie sind nicht gerade billig (zwischen 750 und 1.600 LUF), aber wer häufig damit spielt, dem wird die Ausgabe nicht leid tun. Für das Geld erhält man Spielmaterial von guter Qualität, meist aus Holz gefertigt. Besonders die gekonnt bemalten und lackierten Spielbretter wirken sehr ästhetisch. Ansehen kann man sich die Spiele auf Claude Webers Stand auf der Ökofoire. Er selbst nimmt sich dort gerne Zeit für eine Beratung oder eine Testpartie. Bleibt noch zu bemerken, dass es hierzulande einen weiteren Spiele-Autoren gibt: Jacques Zeimet, der auch den Spiel Laden "Diabolo" in der Route de Longwy führt, und auf dessen Arbeit wir an dieser Stelle mit Sicherheit zurückkommen werden.

Makki Verlag, Tel. 95 77 85, www.achats.lu/makki

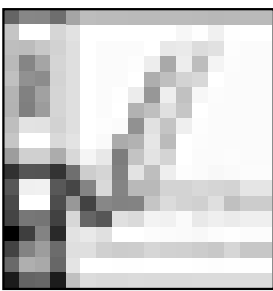
gris und Gewürztraminer benutzt werden. Am selektivsten sind die Bestimmungen für den Eiswein: Er darf nur aus Riesling, Pinot blanc und Pinot gris gekeltert werden.

Ein weiteres Kriterium ist das Mostgewicht, ausgedrückt in Grad Oechsle. Das Minimum bei der Spätlese liegt bei 105° (ausgenommen Riesling 95°), beim Eiswein 120° und beim Strohwein 130°.

Eiswein muss bei mindestens minus 7 Grad Celsius gelesen werden. Beim Strohwein müssen die Trauben natürlich getrocknet werden und der Wein muss einen Mindestalkoholgehalt von 13,5 Volumenprozenten aufweisen.

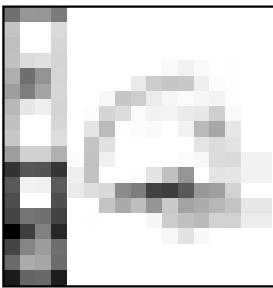
Sind alle diese Bedingungen erfüllt, erhält der Winzer eine Urkunde, die ihm bescheinigt, dass der Most den Bestimmungen zur Herstellung einer der Qualitätsweine mit dem entsprechenden Prädikat entspricht.

Es bleibt nun zu hoffen, dass die Verankerung von Qualitätskriterien in der Weingesetzgebung das notwendige Vertrauen beim Konsumenten schafft. Allerdings wird es wohl eher der Preis dieser Spezialweine sein, der die Konsumenten abschrecken wird. Dies um so mehr, als es für die Winzer natürlich nicht selbstverständlich ist, diese Weine aufgrund der minimalen Mengen zur Verkostung freizugeben. Einen minimalen Vertrauensvorschluss sollten Weinliebhaber also aufbringen können.



Oenoteca Vimowa (thor) - Luxemburgische Weinhandlungen haben es schwer, sich gegen die übermächtigen Weinabteilungen der hiesigen Supermärkte durchzusetzen. Sie können sich allerdings durch ihren Service und mit einem interessanten Angebot profilieren. Im besten Fall werden diese Läden dann wahre Begegnungsstätten für Weinliebhaber aus dem ganzen Land. Ein solche Weinhandlung befindet sich in Remich, wo Xavier Molitor, auch zuständig für den Weinhandel von "Europe Vins", schon seit Jahren seine Kunden fachmännisch und gut gelaunt berät. In seinem Laden lagern kunterbunt durcheinander beste Weine der luxemburgischen Mosel, Rotweine aus Europa und Übersee, sowie einige kulinarische Delikatessen. Neben den klassischen Weingebieten gibt es ein sehr interessantes Angebot an Weinen aus dem Languedoc. Das Herumstöbern lohnt auf jeden Fall und den Tipps des Hausherrn kann man blind vertrauen. Es wird nicht nur über Wein geredet, sondern des öfteren auch die eine oder andere Flasche geopfert.

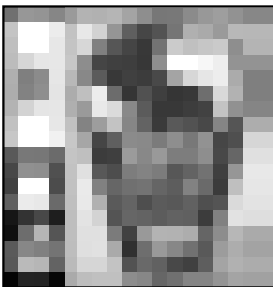
Vinothèque VIMOWA: 49, rue du Camping, L-5550 Remich. Tel. 69 95 67



Gourmand um Séi (rg) - Es sind gerade die Bauerninitiativen in den Naturparks unserer Heimat, die bestrebt sind, alte Traditionen und Produkte wieder aufleben zu lassen. Die Produkte des Naturpark Öwersauer erfreuen sich wachsender Beliebtheit. Sie sind nicht nur in verschiedenen Supermärkten präsent, sondern gleichfalls auf Wochenmärkten, wie in Luxemburg und in Düdelingen erhältlich.

Zum Auftakt der Feriensaison organisiert der Naturpark an jedem ersten Freitag im Monat einen "Marché Gourmand", um nicht nur Touristen, sondern auch Einheimische anzulocken. In der "Scheier" in Eschduerf soll es an diesem Freitag zum ersten Mal ernst werden mit einem Markt, der vor allem Produkte aus dem Naturpark Öwersauer an Mann und Frau bringen soll. Untermalt wird das geschäftige Markttreiben von Live-Musik.

Maart a Musik vum Séi: Freitag 1.6. um 18 Uhr. Scheier, 24, Op der Heelt, in Eschduerf. Bis Oktober an jedem ersten Freitag im Monat.



L'Hexagone bio et coopératif (rg) - Les structures coopératives dans la scène bio de notre pays sont plus axées sur la production que sur la commercialisation, qui elle est assurée par différentes boutiques Naturata ou indépendantes. En France par contre, le réseau coopératif reste fort. Plus de 200 magasins **Biocoop** dans l'Hexagone, plus deux filiales au Portugal.

La philosophie des ces magasins, gérés en indépendance par les initiatives locales, se base sur une charte qui garantit aux consommateurs des produits biologiques rigoureusement sélectionnés, une juste rémunération des agriculteurs et des relations commerciales équitables. Le réseau s'insère donc dans une tradition de l'économie solidaire qui connaît une reconnaissance officielle en France.

Il est curieux de constater une absence totale de magasins Biocoop dans les deux départements limitrophes au Luxembourg. Les Lorrains, bouderaient-ils la bio-coopérative?

Biocoop: réseau de magasins coopératifs de produits biologiques en France: www.biocoop.fr