

Transition Luxembourg Magazine

Nr. 26 / June 2017



Editorial

I have to come clean about something. Having been a big fan of possibility and the speculative, sci-fi, or, my much preferred word, speculative fiction, the art of imagining other kinds of worlds, I can talk to you at length about AI, robots and terraforming. I have much loved the Asimovs, LeGuins, Atwoods and Lems that have soothed my hungry soul. I have never, however, really understood the idea of space colonisation. Until recently. For a while in April, I got quite excited about space. This was definitely a first in my life. While working with the Ä-Team on the design of our Äerdschëff, we got invited to a space workshop. Half amused, half thrilled by the idea, I followed the invitation and spent a day immersed in a universe that used an unfamiliar language, and I learned a lot about the ins and outs of low-gravity research, long-term space travel conditions, and the possibility of life in space. That, in turn got me fired up about closed loop systems, which is basically what we're aiming for with our Äerdschëff. A spaceship for the earth, so to speak. My appetite was sparked, so I dove into new worlds in my spare time, finding out about the research that has gone into establishing closed loop systems for supporting life in space, but also venturing out to deepen my knowledge about the Fermi paradox, the history of space travel, commercial space travel and Elon Musk's plan to go to Mars. In this context, I also read a lot around asteroid mining, one of the strategies that is used (inter alia) to be able to theoretically assemble parts needed for long-haul space travel, a noble and lofty goal, but also, primarily, to make money, by bringing minerals back to the earth. Notwithstanding the enormous

technical difficulties this kind of venture is facing, and the remoteness of the economic benefits (if one defines benefits narrowly as making a fortune), a part of me was somewhat captured by the intrepidity of the people that are advocating this sort of thing. Another part of me, called back to earth by that which is most earthen in me, I suppose, was alarmed. I was simply appalled at the imposture that is just another call to make money, and, consequently, a call to ignore what is staring us in the face, namely large-scale ecosystem destruction and the social and political consequences that are killing people, animals, plants on an industrial scale. I was feeling shame for my (temporary) gullibility to believe in the shimmer of illusion, and a token to my own desire for normality (of privilege), which is no longer on the horizon. People, who in 2017, systematically disregard the ways in which we are headed for collapse, and keep denying that people are dying everyday because of climate change and its ramifications, are simply irrecoverable. People, who today worry about the standing of plucky little new rich Luxembourg in the world economy are simply brainwashed beyond belief into the machine that they can only imagine one thing: bigger, faster, more and further. To infinity and beyond.

Katy Fox (CELL)



'SUPPORT' Powerful installation in Venice by Lorenzo Quinn highlighting the very real threat to the city caused by climate change.

Contents

Editorial & Contents

About Transition & ö!

Review

- 5 Une Journée de Conférence « Plants & Buildings », Présentation du Äerdschëff
- 7 Quand Biodiversité Rime avec Paysage Productif écologique !
- 8 Let's Build an Herbal Spiral, Workshop
- 9 Mindfulness for Social Change Course 8th-15th of April 2017 A Personal View (Part 2 of 3)
- 11 TERRA in a few words...
- 12 Bella Ciao !

Earth Care, People Care, Fair Share

- 13 Honouring Léo
- 14 Presenting Agata
- 15 L'herbe Folle
- 17 People in Transition: Cécile

Do it Yourself

- 19 Did You Know You Could Ferment Rhubarb?
- 20 Cuisiner l'Ortie

Get Involved / We Need You

- 22 Your Turn

Agenda

- 23 Lökobrunch
- 24 CELL-TERRA Permaculture Design Course
- 25 Let's Cultivate Diversity 22&23 Juin
- 26 Calendar June 2017

List of Transition Action Groups

Open Call & Impressum



About **Transition & ö!**

ö! is the official Voice of Transition Luxembourg. The monthly Magazine, created in February 2015, **spreads the word about the manifold Transition activities, events and people in Luxembourg** and around the world.

The term „Transition“ stands for the changes we make to **get to a low-carbon, socially just, healthier and happier future, where people work together to find ways to live more independently** from fossil fuels and with much reduced carbon emissions, with improved wellbeing for all and stronger local economies.

The Transition movement is a social experiment in which **communities learn from each other** and belong to a global and historic push towards **a better future for us and the planet**.

If you are interested in collaborative, resilient, proactive, empowering, responsible, evolving, relocalised, respectful and nurturing communities and people, feel free to contact us, have a look at our events or participate in activities!

ö! editorial staff

lwwer **Transition & ö!**

ö! ass daat offiziellt Stëmmorgan vu Transition Lëtzebuerg. Dësen all Mount verëffentlechte Magazin, gegrënnt am Februar 2015, **verbreet Nouvelles iwwer déi vilfälteg Transition Aktivitéiten, Evenementer a Mënschen zu Lëtzebuerg** an uechtert d'Welt

De Begrëff "Transition" steet fir d'Veännerungen déi mir maache **fir eng kuelestoff-arm, sozial gerecht, méi gesond a méi glécklech Zukunft, an där d'Mënschen zesumme schaffe fir Weeër ze fanne fir méi onofhängeg vu Fossilenergie** a mat vill méi reduzéierte Carbon Emissiounen ze liewen, mat engem verbesserte Wuelbefanne fir jiddereen an eng méi staark lokal Ëkonomie.

D'Transition Beweegung ass e soziaalt Experiment, an deem **Gemeinschaften vunenei léieren** an zu engem globalen an historiesche Stouss **Richtung besser Zukunft fir eis a fir eise Planéit** gehéieren.

Wann Dir interesséiert sidd u kollaborativen, resilienten, proaktiven, opbauenden, verantwortlechen, evoluéierenden, relocaliséierten, respektvollen a beräichernd Gemeinschaften a Mënschen, kontaktéiert eis gären, kuckt lech ons Evenementer un oder maacht mat bei Aktivitéiten!

ö! Redaktioun

Au sujet de **Transition & ö!**

ö! est la voix officielle de Transition Luxembourg. Ce magazine mensuel, fondé en février 2015, **diffuse des informations sur les multiples activités, événements et personnes Transition au Luxembourg** et dans le monde.

Le terme « Transition » désigne les changements que nous faisons pour **créer un avenir à faible taux d'émission de carbone, socialement juste, plus sain et plus heureux, dans lequel les gens oeuvrent ensemble afin de trouver des modes de vie plus indépendants de l'énergie fossile**, permettant d'améliorer le bien-être de chacun et de renforcer l'économie locale.

Le mouvement Transition est une expérience sociale dans laquelle **les communautés apprennent les unes des autres** et appartiennent à une propulsion globale et historique en direction d'un **meilleur avenir pour nous tous et la planète**.

Si vous êtes intéressés par des communautés et gens collaboratifs, résilients, proactifs, constructifs, responsables, développants, relocalisés, respectueux et nourrissants, contactez-nous, jetez un regard sur nos événements ou participez à des activités!

ö! rédaction

Une Journée de Conférence « Plants & Buildings », *Présentation du Äerdschëff*

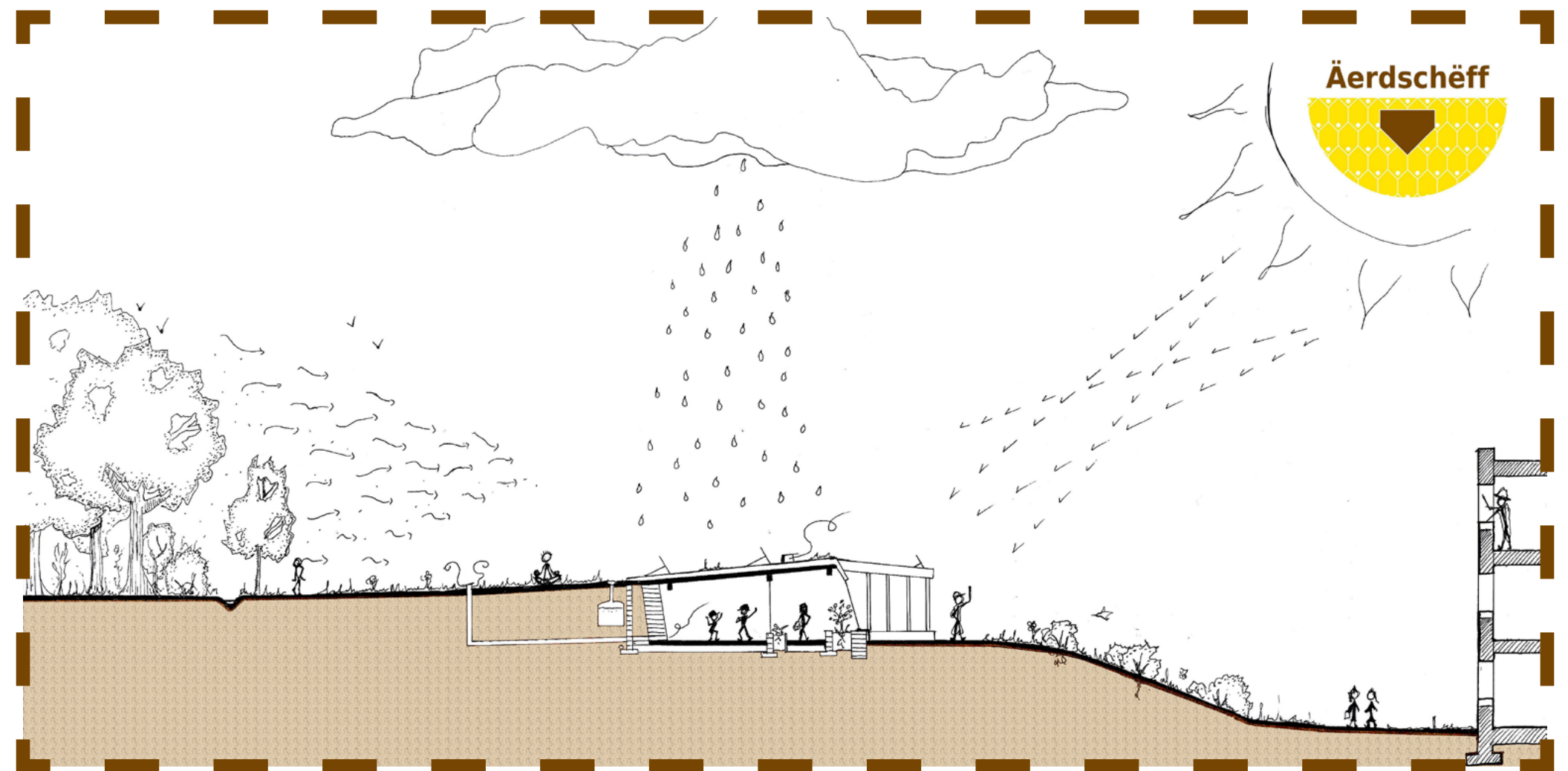
« Challenge accepted »

Quand on choisit le chemin de l'écologie responsable, les surprises, bonnes ou mauvaises, vous attendent à chaque tournant. Et c'est ça que j'aime !

Lorsque Katy m'a proposé de donner cette conférence, je savais que ce serait un sacré défi. Tout d'abord parce que j'avais peu de temps pour me préparer et que je n'ai pas vraiment l'habitude de faire ce type d'exercice. Ensuite, parce que présenter un projet aussi dingue que le Äerdschëff en 15 minutes, c'est juste impossible ! Mais c'était là une occasion en or de faire parler du projet à un public qui a priori serait intéressé et, pour moi, l'occasion d'améliorer mes talents d'oratrice !

« La rencontre de deux mondes »

Cette expression était reprise dans l'annonce de l'évènement. Les deux mondes sous-entendus sont d'une part la nature et de l'autre la construction. Cependant, il est évident que ces « deux mondes » ne sont distincts dans notre société que depuis quelques décennies. Car l'acte de construire est en réalité très naturel. Nous nous construisons un habitat comme le fait un renard ou un oiseau. Ce qui est questionné est donc plutôt notre façon de le faire. De plus, et la diversité des projets et intervenants qui étaient présents le montrent très bien, les synergies entre le « naturel » et la construction embrassent de nombreux domaines et mondes d'expertise, entre



autres :

- Des panneaux solaires inspirés de la photosynthèse, Michael Graetzel (Swiss Federal Institute of Technology, Lausanne), dont l'usage a été présenté par Asez Azam (Glass 2 Energy) ;
- La culture de micro-algues en façade avec Julian Renard (projet symBIO², XTU Architects) ;
- La bioluminescence dans le mobilier urbain avec Geofroid de Berail (Glowee) ;

- Et une multitude de projets architecturaux expérimentaux développés par Michael Pawlyn, directeur de Exploration Architecture Limited. Pour moi, de loin la présentation la plus inspirante ;)

J'ai eu un certain sentiment de réconfort en écoutant chacun de ces acteurs ; mêlé à de l'émerveillement ! Nous sommes nombreux à agir et à rechercher des alternatives en termes de production et de consommation d'énergie, etc.

.....

Une Journée de Conférence « Plants & Buildings », *Présentation du Äerdschëff*(...)

« How to push buildings to a step further »

C'est une autre expression qu'on pouvait lire sur le flyer du séminaire. Lorsqu'on imagine et design un bâtiment ou un espace de vie pour que son impact sur l'environnement ne soit pas négatif, ni même nul, mais bien positif, les paramètres à étudier sont nombreux. Et il y en a un en particulier que j'ai souhaité mettre en avant lors de ma présentation : l'humain. Car on sait bien qu'une maison peut être à « haute performance énergétique », mais ce qui dû à sa consommation énergétique est à 70% influencée par l'usage qu'on en fait. C'est d'ailleurs l'une des raisons d'être du CELL : apprendre, partager les connaissances, sensibiliser... . Ce sont des valeurs fortes véhiculées dans le projet du Äerdschëff.

14'39"

Vous ai-je expliqué que pour arriver à Bettembourg (depuis Arlon), j'ai mis plus de 3 heures dû à des retards et suppressions de trains puis à un chauffeur de taxi qui ne savait pas se servir de son GPS ? ; que malgré tout, je suis arrivée à temps pour mon heure de passage (qui entre temps avait été avancée) ? Ce qui est amusant c'est que pendant tout ce temps, j'ai pu répéter encore et encore ma présentation. Ce qui m'a permis de respecter le timing imposé (14'39") et d'être hyper fluide dans mon discours ;) Et en plus des découvertes et rencontres professionnelles, j'ai rencontré trois belges supers sympas avec qui j'ai

covoituré pour rentrer ! En conclusion, agir au quotidien dans l'écologie responsable est une aventure chargées d'embûches et d'heureuses surprises. Et, en cette phase de constitution de demande de permis, le Äerdschëff ne déroge pas à la règle ! Aventure à suivre...

Text Johanna Jacob
Pictures Äerdschëff

Quand Biodiversité Rime avec **Paysage Productif Écologique !**

Vous avez dit inondable ?

Vous connaissez le Pall Center ? Cette infrastructure commerciale implantée à Oberpallen, à moins de 40 km au Nord-Est de Luxembourg-Ville. Leur slogan « Naturellement différent » se traduit par une offre de produits largement orientés bio, local, fair trade, etc ; ils proposent également des bornes pour véhicules électriques et leurs toitures sont couvertes de panneaux solaires.

À la fin de l'année 2016, l'entreprise a acquis deux prairies d'une surface totale d'environ 70 ares, situées à côté de l'énorme structure existante (d'environ 220 ares, parking compris).

L'objectif premier était de faire de ces terrains des parcelles de maraîchage pour produire une alimentation saine qui serait vendue en épicerie et cuisinée au restaurant « l'Orangerie ».

L'orientation s'y prête plutôt bien ainsi que le léger dénivelé du terrain, mais... il y a un mais... En effet, ces deux prairies sont traversées par deux ruisseaux : la Peilz qui se jette au bout d'une centaine de mètres, dans le Pall ! Et évidemment au côté des centaines de m² de surfaces imperméables, ces ruisseaux et terrains avoisinants sont complètement inondés en certaines saisons. Imaginez faire pousser des salades dans de telles conditions. C'est évidemment impensable. Conscients de ces challenges, Christianne

Wickler et son équipe ont demandé conseil au CELL qui m'a alors recommandée. Encore merci, cher partenaire ;) J'adore ce projet !

Plus de place pour l'eau

Outre des mesures limitant l'imperméabilité des infrastructures existantes (toitures vertes et pavés drainants), les moyens d'optimiser l'usage de ces terrains (plus la partie de la plaine de jeux actuelle) sont nombreux. La première étape du design consiste à augmenter l'espace dédié à ces deux ruisseaux. « Après tout, comme dirait Christianne W., ils étaient là avant nous ! ». La création de zones humides et de bassins d'orage permettra d'augmenter la capacité du site à accueillir ces crues. Grâce à un système de drainage et des jeux de reliefs de terrain, nous assurerons une protection des zones spécifiques dédiées à la production.

Un article, c'est trop court pour vous vous faire part de tout ce qu'il y a à dire sur ce projet. Je me contenterai de vous mettre l'eau à la bouche avec quelques mots clés :

- Une parcelle de maraîchage avec serres : production annuelle (en partenariat avec le Lycée Technique Agricole, section « Entrepreneur Maraîcher ») ;
- Deux îles pour une forêt nourricière : production originale et permanente ;
- Des cheminements et terrasses sur pilotis ;
- Des jeux pour enfants intégrés dans le parc ;
- Une prairie fleurie avec tables de pique-nique et arbres de « contemplation ».

Mais encore...

Cet espace constituera une vitrine de ce qu'il est possible de créer sur base des principes de la permaculture ; l'objectif sous-jacent étant de sensibiliser et de conscientiser un maximum de personnes sur les enjeux environnementaux, l'importance de la biodiversité ainsi que les innombrables bienfaits des services écosystémiques ; mais également sur le manque cruel de producteurs locaux et la perte d'un savoir-faire au Luxembourg. Une série d'ateliers pratiques et de séminaires seront organisés tout au long de la réalisation du projet (durée minimum de 3 ans). Le CELL est évidemment partenaire de ce programme qui s'esquissera d'ici peu.

Sa pierre à l'édifice

Lors de notre première réunion, en décembre 2016, je n'ai pas hésité à dire que j'avais un avis très partagé sur les centres commerciaux en général : ces lieux où l'on vous pousse à la consommation à l'excès. Ça ne m'a pas empêchée d'accepter la mission car les intentions sont bien là : un engagement certain pour une transition écologique. Et je suis ravie de participer à la concrétisation de projets qui prennent cette voie. En plus, l'équipe est vraiment sympa!

Plus d'informations sur le projet sur : commonparadox.com

Text Johanna Jacob

Let's Build an Herbal Spiral, *Workshop*

On Sunday the 30th of April we have organised a workshop at the “Garden of Momo” to build an herbal spiral, which has been very productive and fun!

None of us had ever built something similar, so everyone shared his own idea and then we tried.

The stones were pretty irregularly shaped, but hey! they have been found for free, so no complain please!

I had already drawn the spiral and collected all the material (stones, soil and small branches to fill the spiral).

We first filled the groove with stones, but it did not look very stable as base to go up due to the strange shape of the stones.

So we had the idea to start filling it with soil to make it more stable; we put first a layer of straw to avoid weeds coming up and then we put some soil.

We then spent some time to think how to make more stable the center, which is the highest part, and we decided to make a base of stone under the central part, in this way they would be more stable despite the irregular shape.

The all process was very cooperative, everyone was enthusiastic and motivated to build it in the best way possible. The group was composed by 10 volunteers and there was no need for a coordinator, we had friendly discussions and decision making process. We were quite loud and joyful as every working group should be.



Thanks to all of you guys!

Text & Photos Gaia Buratti

Mindfulness for Social Change *Course 8th-15th of April 2017* **A personal view** (Part 2 of 3)

Staying with our feelings

We need to conserve our mental energy and let more space to creativity and reflection by simplifying things; having more space for silence, transitions and pauses and little daily tasks. Mindfulness is not only about being present but also about recognizing and acknowledging what is going on in our body and our feelings. Let's transition from a more conceptual state of doing into a more perceptual state of being.

During the course I learnt a lot about our relationship to our emotions. It is important that we stay totally aware of our feelings and communicate them. But not everyone can sense clearly what is going on inside and that makes it even harder to express. As a child it used to be much easier to show feelings, but as adults we lost this ability because of different factors like insecurity, shame or judgment, so it is something that we need to re-learn and train ourselves in it. How do certain feelings show up in the body?

Pausing, standing still and silence are important factors to be able to tuning in to our body, even though it seems that this ability is nowadays synonym for being lazy, don't doing a thing or just don't caring. It is exactly the opposite of that! It is the check-in with our body that helps us to find out how we feel, which will improve our ability to stay focused.

It is clear that our emotions play a major role, they are sensible and have something to tell us, also the bad ones, and so we should stay with them.

We learn through our lives that certain feelings are not ok to express or even to experience. This could have happened during the relationship with our parents, at school, at work or somewhere else. We divide our feelings into pleasant, neutral and unpleasant experiences and tent to label things without noticing. We even tent to shut down the feelings we don't want but that are very important. So what does shutting down of these emotions mean for our relationship with others, or ourselves and for our life choices? Sometimes we manage to shut off these feelings and other times trying to shut them off means they explode out occasionally, or they become a defining part of our identity. By shutting them out, or pretending they are not there or even trying to change them, we will be limited in many ways: we will avoid people and situations which tend to give us "negative feelings" and will grasp too tightly onto situations and people which give us "positive feelings"



Mindfulness for Social Change *Course 8th-15th of April 2017* **A personal view** (Part 2 of 3) (...)

which will put us under pressure and disappoint us. By that only certain parts of our personality will develop and we will only show certain sides of ourselves to others, which constrains our life and relationships and will get us stuck in one place.

It is crucial to stay with our feelings and acknowledge them in a kind and nice way, without trying to change them.

As you focus on them they will feel a little looser and less stuck. The Buddhist teacher Perma Chödrön teaches a mindful practice for being present to our feelings. She says that first we should find the feeling in the body, then with embracing it instead of withdrawing or reacting to it, we will allow thoughts about it to dissolve and bide with the feeling.

Allowing the thoughts to dissolve is about letting go of these storylines and just remaining with the actual feeling. Finally by remembering all the others who feel, or have felt this way, you will be connected to them and it will turn you outwards towards the world to develop compassion, which will let you feel less alone.

Usually we see difficult feelings as fearsome or threatening, we try to avoid them, or get rid of them if they do come up. Perma suggests instead we should see them as friendly and supportive, and welcome them in for all that they have to teach us. It's about recognizing that we need all of our feelings and that we are all inter-connected, so we should remember that no one or nothing is all good or bad. Staying with our feelings kindly and curiously, refraining from acting and slowing down will allow churned up muddy water to settle so we can see more clearly.

Text Annick Feipel
Photos Frederik Sardones

TERRA in a few words...

Fresh veggies, tasty fruits, aromatic herbs
 Healthy food is good
 No doubts!
 But this isn't all
 This would be too small
 Ancient knowledge, smooth engineering, old techniques
 Know how-wow!
 Excellent!
 But this isn't it yet
 Shall we bet?
 Uncommon views, new ideas, simple solutions
 Problem solving
 Of course
 But what if,
 all those "ifs", weren't be taken care of?
 If there wouldn't be
 Volunteers, wwoofers, workshops, students
 And the the help from the bees, the dog and the ducks....?
 Then it would not be the place
 I have chosen to work and participate
 Which is called: TERRA

TERRA incognita...

Ich habe Neuland betreten,
 habe drum gebeten
 Nun bin ich da...
 Bewege mich auf einem offenen Feld
 Demütig auf Knien den Kopf gesenkt
 Es lohnt sich- doch nicht wegen dem Geld
 Allein um zu sehen wie das Leben sich selbst beschenkt
 Ich bin auf dieser Welt um zu lernen
 Lernen zu lieben, zu verzeihen, loszulassen
 Um zu Säen und zu Ernten, „Unkraut“ zu entfernen,
 Um mitzutragen und anzufassen...
 Ja manchmal ist es hart, wenn die Knie schmerzen
 Doch nur die Harten
 kommen in den Garten
 Mag ich dann zu scherzen
 Ich bewundere die Pflanze
 Denn sie lehrt uns Harmonie
 Öffnet den Blick für das Ganze
 Werde still fast wie sie
 Lausche dem Gesang der Meisen
 Weisse Wolken ziehen vorbei
 Tausend Gedanken spazieren vorbei
 Versuch es wie die Weisen

Atme ein, atme aus
 Der Gong ertönt
 Mittagspaus'
 Genug gefrönt
 In der Sommerhitze
 Perlt der Schweiss von der Nasenspitze
 Fällt zu Boden und heiligt zuvor entweihte Erde
 Durch die ich bin durch die ich werde!
 Ein Tropfen auf den heissen Stein
 Mag wenig erscheinen
 Doch lässt man es nicht bei einem sein
 Und Kräfte sich vereinen:
 -so bricht der härteste Widerstand
 „in dem Getriebe dieser Welt
 seid Sand!“
 eine Aufforderung welche mir sehr gefällt!

TEXT Patrick Thill
 Volunteering for a 3month period
 to make little steps on the way towards big change.

Bella Ciao !

"We shall overcome" stoung op der éischer Bella-Ciao-Soirée de 17. Mee zu Éieren.

D'Lidd zielt ë. a. vun Antirassismus an hat sech an de 50er Joeren an den USA zu enger vun den Hymne vun dem Civil Right's Movement entwéckelt. D' Bella-Ciao-Owender wëllen sech lëschteng an engagéiert. D'Iddi wor et, sech zesummen ze fanne fir Protest-, Revolutionen - an humanistesche Lieder ze singen, an dat an enger Zäit, déi méi Mënschlechkeet an eng Grëtz revolutionäre Geescht kéint gebrauchen.

Ee Mol de Mount, all drëtte Mëttwoch, trefft een sech am Oekosop, dem Bistro vum Mouvement écologique am Stater Pafendall. Bäi engem Patt gëtt musizéiert, gesungen, gelaacht a gepotert. Jiddereen ass wëllkomm fir Klassiker wéi "Bella Ciao" an "Ode an die Freude" mat ze singen an der gudder Laun an an der Freed. Infoen an Umellung op www.bellaciao.lu



Honouring Léo

Léo est un être assez particulier, il a fallu prendre mon mal en patience pour le connaître et un peu le torpiller ou le 'tanker' comme on disait entre nous.

Des moments vraiment chouettes passés avec Léo c'était dans la voiture les voyages entre Beckerich, Terra, Mesa, Beggen... on avait le temps de parler de ses projets de voyage, d'écouter de chouettes musiques, toujours à se disputer qui serait DJ dans l'auto quand ce n'était pas pour mettre la température plus haute ou plus basse.

Léo est quelqu'un d'excessivement à l'écoute qui va tenter au mieux d'aider les autres à trouver le chemin du bonheur. Son souci de l'autre est ancré en lui. Je dirais même que son cœur est pur, je disais toujours en rigolant qu'il avait un trésor qu'il gardait bien caché et qu'il ne montrait qu'à un bunch of few, happy few. Lui et ses remarques philosophiques toujours un peu vagues et parfois, il faut bien l'avouer, un peu douteuses haha. On aura eu des débats sur le rôle des requins dans le monde, la couleur mauve, se nourrir de lumière, jusqu'à l'importance des moustiques ! Bourré d'amour pour les gens qui lui importent. Toujours à nous faire des petits plats incroyables, toujours à partager ses bons trucs. Le top du top chez Léo c'est sa magnifique croyance en la bonté du monde. On rigolait toujours avec Rodrigo du 'Léo way'. En effet, Léo n'accordait pas d'importance à ce qui pouvait potentiellement l'embêter. That's the Léo way.

Cette drôle de créature tout droit venue de Paris (non non pas de France mais bien de Paris) qui fait du djembé, du



yoga, va faire le tour du monde à vélo, est en fait bien plus que ce qu'elle n'aura montré. Il y a en lui un trésor d'amour, de joie, de fragilité, de tendresse. Il y a un grand humoriste qui sommeille, haut en couleurs. J'espère qu'il restera dans vos cœurs comme il restera dans le mien.

TEXT: Alexia (intern at CELL February-May 2017)



Only a week after arriving in Beckerich, Léo freed the worms in the wormbin. It was rather surprising to me. I never managed to actually check the whereabouts of the worms, and whether the distress of these worms was actually a thing or not. Be that as it may, the memory has stuck with me. Léo has a soft strength that I got to know and love over the one year we were flatmates. Guiding him in his EVS, I was consistently impressed with the ways in which he adapted to new situations, the ways in which he tackled tasks with enthusiasm and constancy. I enjoyed the way in which he managed to slow down for the essential things of life, such as food and relationships. He took a lot of time to do things, and somehow he always had enough time to do it. Around him, time had a way of mellowing, which for me was particularly welcoming. His work on the Äerdschëff project was much appreciated, too: he had a gentle way of caring for and liaising with the steering group that made it cohere and he always managed to make every person feel welcome. Even though they annoyed him sometimes, he was always gentle with the dogs and put on his best Luxembourgish 'Nee' to remind them of what they had temporarily forgotten. He is much missed and I certainly hope he comes back with lots of stories and memories of his world travels and new chapter of adventures.

TEXT: Katy Fox

Presenting **Agata**

My name is Agata Zapart. I was born in 1991 in a post-industrial town in the centre of Poland. During my childhood and adolescence, I developed a simultaneous interest in exact sciences and liberal arts. To honour both of my seemingly contradictory interests, I searched for the path I could follow. At the same time, my consciousness regarding the subject of environment's influence on people's moods and behaviour evolved, as this correlation can be easily observed in depopulating post-industrial town like the ones I grew up in and Lodz, where I studied – once a huge textile centre, currently still in search of new strategies and labour market.

After finishing my architecture diploma, I still felt I lacked expertise and practice in certain fields of knowledge. Due to the fact that since childhood I was quite aware about environmental issues, I wasn't too happy with some of the environmentally out-dated knowledge I had acquired during the course of studies and lack of openness for alternative ways of building of the majority of people working at the university.

I came to Luxembourg because I was interested in the Äerdschëff project and opportunity to be a part of development of such construction. However, quite soon after my arrival I realised that there is so much more to the Luxembourg in Transition movement that I can benefit from.

I am thinking of my CELL European Volunteer Service as a chance to develop new skills and broaden my horizons in the area of ecology, sustainable design, permaculture and gardening.

Being a rather shy and introverted person, I hope that in addition to being an eye-opening experience, my EVS helps me change into being a more outspoken part of the local society, coherent and conscious about the living conditions and eager to change them. I also see my activity here as an opportunity to meet a variety of interesting people with a clear vision on transition of current status quo and interested in actively changing people's point of view. After finishing my EVS, I'd like to implement all the principles I will learn into my architectural practice and improving the community I am living in. I hope I'll be a useful part in the Luxembourg in Transition movement. See you on the way!



Agata & Léo

Text **Agata**
Photo **Tarik Bouriachi**

L'herbe folle



Ce matin de beaux rayons lumineux entrent par la fenêtre de ma vieille cuisine située à l'est de la maison. Ils traversent le cristal oscillant devant la vitre puis dessinent des arcs en ciel dansant dans toute la pièce. Ce jeu de lumière matinal me réveille et me remplit de joie. « Comme je suis bien lorsqu'il y a du soleil et bienvenue à ce nouveau mois. » J'ai peu réfléchi avant de choisir une plante médicinale

à présenter en juin. Ceux qui connaissent bien les cycles de la terre, ceux qui ont la fibre d'herboriste ou ceux qui ont « la main verte » doivent sûrement déjà deviner laquelle ce sera.

La reine des herbes à l'apogée de la lumière de l'année, c'est le millepertuis !

On trouve « l'hypericum perforatum » dans les prairies, dans les champs en friche ou sur les bords des chemins. Plus on descend dans le sud, plus il rayonne mais il peut être aussi abondant chez nous selon les années. Il possède de nombreux noms vernaculaires ; millepertuis commun,

millepertuis perforé, l'herbe percée, l'herbe chasse-diable, l'herbe chasse-démon, l'herbe-à-mille-trou, l'herbe à St jean...

Herbe solaire par excellence, le millepertuis fleurit aux environs du solstice d'été, ses inflorescences d'or symbolisent le point culminant du soleil.

Cette hypericacée vivace, svelte, élancée et harmonieuse dans son apparence, monte verticalement, s'élargissant vers le haut en parasol, simulant un peu une pyramide posée sur sa pointe. Elle peut pousser jusqu'à 60cm. Elle a une tige portant des feuilles opposées et ovales. Ses fleurs à 5 pétales asymétriques sont groupées en cime terminale. Elles sont comme de petites hélices d'un avion donnant l'aspect d'une roue lumineuse prête à tourner. Ses étamines sont nombreuses et réunies en faisceaux et ses fruits se regroupent en capsule abritant des graines noires. Tout dans cette plante tend vers le haut et appartient au côté lumineux de la vie terrestre, la force totale du soleil s'y incarne. Les particularités du millepertuis se trouvent dans les feuilles et surtout dans les fleurs : Les feuilles ont de petites vésicules d'huile, points translucides visibles devant la lumière qui ressemblent à de minuscules perforations d'où le nom d'herbe à mille trou. Les fleurs quant à elles portent de petites glandes pleines d'un suc rouge que l'on peut facilement découvrir en



L'herbe **folle** (...)

frottant les sommités fleuries des rameaux entre les doigts. C'est par ce suc spécifique et par application du principe des signatures, que la plante servira à soigner entre autres les blessures et les plaies de diverse nature.

C'est dans la profondeur de ces glandes que se trouve l'hypericine ; le principe actif principal de la plante.

Attention, l'hypericine est photo sensibilisante. Que l'on se serve du millepertuis en interne ou en externe, il faut absolument éviter de s'exposer au soleil pendant le temps d'usage car il peut provoquer des réactions cutanées. Sous l'action de l'hypericine, la lumière à fortes doses devient un poison. C'est donc une plante à ne pas utiliser lors de journées estivales et ensoleillées.

Saviez-vous que le nom botanique du millepertuis, « Hypericum » provient des mots grecs « hyper » qui signifie au-dessus et « eikon » qui signifie icône et qui font référence à des pratiques préchrétiennes ?

Une tradition ancienne proposait de suspendre des brins de cette plante au dessus de peintures sacrées pour chasser les esprits malveillants. En plus de cela, sa senteur balsamique qui rappelle celle de l'encens, fait fuir les démons qui ont horreur des entités solaires et des odeurs de sainteté !

« Les démons » pourraient être nos mélancolies, nos dépressions saisonnières, les chagrins et soucis qui ralentissent notre évolution. Le millepertuis nous soigne à merveille en nous amenant luminosité et clarté d'esprit et en chassant nos pensées noires. Il est un psychotonique. Et oui le millepertuis chasse les blues souvent ressentis à l'automne lorsque la lumière se fait rare. Il aide même à traverser la nuit noire de l'âme pour ceux qui connaissent ce

sentiment pour l'avoir déjà traversé.

La plante médicinale se récolte donc au début de l'été, à la période la plus ensoleillée de la ronde des saisons pour en faire une provision d'hiver à employer de novembre à janvier lorsqu'en somme nous préfererions tout simplement hiberner comme les animaux.

Deux usages simples :

L'infusion

Récolte de la plante entière après trois jours de temps sec. Une sagesse amérindienne enseigne aux herboristes la règle suivante : Lorsque tu rencontres la première fleur d'une espèce, salue-la. La deuxième fois, reconnais-la, si tu la trouves une troisième fois, demande si tu peux la cueillir. Regarde et écoute alors ce qui se passe autour. Si rien ne vient troubler le moment, tu peux la récolter de préférence sans lame et juste à la main. N'oublie jamais de remercier. Ensuite laisse sécher les bouquets de millepertuis en guirlandes à l'ombre dans un lieu bien aéré. Puis stocke les dans des sachets de papier à l'abri de l'humidité et emploie-les à l'approche de l'hiver par infusion de 3 minutes uniquement dans un récipient recouvert.

La macération solaire

Prends des sommités fleuries fraîchement récoltées et mets les dans un bocal en verre clair, verse-y une bonne huile d'olive et expose la préparation 3 semaines au soleil puis passe et filtre-la. Repartis la macération dans de petits flacons de 100ml pour une meilleure conservation.



L'huile d'hiver est devenue d'un beau rouge délicieusement parfumée, prête à servir en massage contre les douleurs rhumatismales, les douleurs de sciatique, les entorses, les tensions musculaires ou tout simplement en massage de bien-être et de prévention donnant à l'être entier un repos et une régénération.

People in Transition: Cécile

Je m'appelle Cécile. Je suis originaire de France et j'habite au Luxembourg depuis 24 ans. Pendant 10 ans j'ai travaillé dans le domaine de l'alimentation saine. Aujourd'hui, à 54 ans, je m'oriente vers la production locale.

Quand j'étais enfant, je croyais naïvement que l'homme prenait naturellement soin de notre planète, que les maladies faisaient partie de la vie et qu'il suffisait de prendre des médicaments et de se faire vacciner pour s'en débarrasser ou s'en prévenir. Lorsque j'entrai dans la vie active, il était donc tout à fait normal d'aller chez le médecin dès que je ne me sentais pas bien, sans faire le lien avec mon alimentation ou l'état mental dans lequel je me trouvais.

En allant vivre à l'étranger, tout d'abord en Suisse, où je découvris le pain complet de seigle aux noix et le premier livre du Dr Kousmine (soyez bien dans votre assiette jusqu'à 80 ans), puis en Angleterre, où je me familiarisais avec le végétarisme, j'abandonnais, petit à petit mes coutumes alimentaires. Le changement s'effectua progressivement et sans l'endoctrinement de manger tel ou tel aliment, sous prétexte que c'est bon pour la santé (j'ai grandi avec la croyance qu'il fallait manger de la viande tous les jours pour être en bonne santé).

Le temps passait et je notais une amélioration sur le plan physique (je n'avais plus de problèmes de digestion, mon teint était moins jaune et la peau de mon visage plus nette ; j'étais moins fatiguée) et sur le plan mental (mon attention n'était plus focalisée sur mon estomac mais tournée vers l'extérieur où je pouvais contempler le monde qui m'entourait).

Je commençais à comprendre que l'homme n'agissait pas toujours pour son bien-être et à apercevoir les dégâts qu'il causait à la terre (destruction des forêts tropicales, Tchernobyl, les cultures intensives avec toute l'artillerie des produits chimiques...).

Je pris conscience qu'il était urgent de préserver l'environnement afin d'éviter l'épuisement des ressources naturelles et d'agir pour la préservation de la nature. Mais comment ?

J'observais mon mode de consommation : je mangeais bio, mais mes aliments avaient parcouru des milliers de kilomètres, et donc engendré de la pollution. Manger ce qui avait poussé dans ma région fut ma prochaine étape. Je redécouvris (car à la maison nous avons un potager) les fruits et les légumes de saison. Après avoir travaillé dans un restaurant végétarien,



.....

People in Transition: Cécile (...)

je trouvais un emploi dans un magasin d'alimentation biologique et naturelle, ce qui me permit d'approfondir mes connaissances dans le domaine de l'alimentation saine. Je me suis intéressée à différents types de régimes comme le végétarisme, la macrobiotique, le végétalisme pour adopter plus tard une alimentation variée (principalement végétarienne avec de temps en temps de la viande).

Au fil des années j'ai été confrontée au dilemme d'acheter bio, mais venant de loin, ou consommer local, mais issu de cultures conventionnelles. Pas facile de se positionner entre le bio provenant des 4 coins du monde et le local cultivé à l'aide de produits chimiques, dont l'impact négatif sur l'environnement et la santé a été mis en évidence. D'ailleurs, les consommateurs avertis sont de nos jours de plus en plus nombreux, ce qui fait la grande joie des industriels qui ont trouvé une nouvelle niche: tout devient bio ! Les surgelés, les conserves, les soupes en brique, les corn flakes, les chips... Et ça marche, car les consommateurs, même

avertis, ont de moins en moins de temps à consacrer à la préparation de leurs repas à cause de leur activité professionnelle.

Ces dernières années, j'ai été confrontée à cette situation. Tout allait très vite, trop vite, à mon goût. J'avais de moins en moins de temps libre et j'étais dans un état de fatigue permanent. Je voulais sortir de ce cycle infernal. Lorsque l'occasion de travailler à mi-temps se présenta, j'ai quitté mon emploi de 40h. Cette nouvelle situation m'a permis de prendre du recul sur ma vie. Où en étais-je ? Qu'est ce qui avait de l'importance à mes yeux ? Ma famille, tout d'abord, mais aussi la nature, et (encore et toujours) l'alimentation. Produire ma nourriture serait ma prochaine étape. L'idée de commencer un apprentissage dans le maraîchage me traversa l'esprit à plusieurs reprises. Mais, à mon âge, est ce que ça en valait la peine et physiquement, en étais-je capable ?

A force de chercher je finis par trouver une formation qui répondait à mes souhaits : développer des jardins productifs qui servent également de lieu de rencontre. Début février, j'ai commencé la formation d'animateur de jardin communautaire. J'y apprend, entre autre, les bases du jardinage et comment interagir harmonieusement avec la nature. Le but est de développer un projet (personnel ou de groupe). La formation traite également de la conservation

des aliments, un procédé délaissé de nos jours, dû au fait qu'un large choix de produits frais est disponible toute l'année sur les étales de nos magasins. Ce mode de consommation a malheureusement des répercussions négatives sur l'environnement à cause du transport, et engendre beaucoup de gaspillage. Dans le but d'approfondir et de mettre en pratique ce qui m'est enseigné, j'ai commencé à aller à TERRA quelques heures par jour. Rien ne vaut la pratique pour apprendre, surtout dans une ambiance conviviale.

Mon objectif, à présent, est de participer ou de développer un projet pédagogique de petite taille qui permettrait de produire et de transformer sa nourriture.

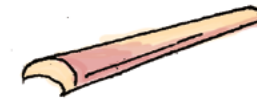
DIY
winning

DID YOU KNOW YOU COULD FERMENT RHUBARB?



PLEASE THROW AWAY THE LEAVES THEY ARE TOXIC!

PREPARE RHUBARB



PREPARE JARS



NICE & CLEAN!



TAP OR MINERAL WATER

PREPARE SOLUTION

DON'T USE FILTER - WE NEED THOSE ELEMENTS



SALT

25-30 GRAMS/LITER
= 5 TEASPOONS
= 1 SPOON



COVER WITH A LID
(YOU CAN SECURE IT FROM RUST BY STICKING A BAKING PAPER WITH A BIT OF OIL TO THE BOTTOM OF THE LID).
AFTER 3-4 DAYS IN ROOM TEMPERATURE YOU CAN PUT IT INTO THE FRIDGE.



STACK RHUBARB INSIDE THE JAR
STACK IT TIGHT!
FOUR WATER (salted)
MAKE SURE ANY PART OF RHUBARB DOESN'T STICK ABOVE WATER!

FULL POTENTIAL: 7-14 DAYS

Cuisiner l’Ortie

Bonjour, je suis Julie, cuisinière adepte des produits biologiques et locaux.
Grande amatrice de desserts et de soupes, j’ai été séduite par l’ortie qui s’accommode de différentes manières !
L’ortie est une plante sauvage que l’on trouve facilement au pied des arbres ou dans les pelouses peu entretenues. Elle est urticante mais il suffit de porter des gants lors de la cueillette et de la passer sous l’eau froide avant de la cuisiner.



Pour une utilisation culinaire, il est préférable de cueillir la plante jeune, elle sera plus tendre et agréable à préparer.

Lors de vos cueillettes de plantes sauvages, veiller à ne pas piller la zone (prélever 30% maximum) afin que les plantes puissent se régénérer.

L’ortie a des vertus médicinales : elle est riche en vitamine C, fortifiante, anti-inflammatoire...
Ses nombreuses propriétés, son coût modeste et sa présence fréquente font de l’ortie un végétal idéal pour vos préparations culinaires !

Voici deux recettes illustrant les nombreuses utilisations de l’ortie :

Velouté à l’ortie

- 2 oignons moyen
- 1 gousse d’ail
- 500 gr d’ortie (avant lavage)
- 3 à 4 belles pommes de terre
- Sel, épices selon votre goût
- 1 à 2 cuillères d’huile de bonne qualité
- 500 ml d’eau

Muni de vos gants, laver les orties à l’eau froide et détacher

les feuilles des tiges. Laver les feuilles une seconde fois avec une goutte de vinaigre blanc. Egoutter. Eplucher l’oignon et les pommes de terre, les couper. Faire revenir les oignons et l’ail écrasé dans l’huile et ajouter les épices. Ajouter ensuite les pommes de terre et les orties ainsi que l’eau et laisser cuire 20 à 30 minutes à couvert.
Mixer et ajouter un soupçon de crème fraîche, de crème de soja ou encore de purée d’amande selon votre goût. Mes recettes sont adaptables et déclinables selon vos envies et les aliments disponibles chez vous. Faites-vous plaisir et n’hésitez pas à apporter votre touche personnelle aux préparations !



Cuisiner l'Ortie (...)

Tartelettes à l'ortie et aux raisins secs

Pour 6 tartelettes ou une tarte de taille moyenne

Ingrédients :

- 1 pâte sablée aux amandes (c'est encore meilleur que nature)
- 400 gr d'orties
- 2 œufs
- ¼ de litre de lait (amande, soja ou autre)
- 2 cuillères à soupe de miel (local !!)
- 50 gr de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de sucre roux

Préparer une pâte sablée la veille et la conserver au frais.

Le jour J, foncer les moules à tartelettes et les cuire à blanc pendant 15 minutes dans un four chauffé au préalable à 180°C. Sortir les tartelettes du four et laisser refroidir.

Laver et effeuiller les orties puis les jeter dans de l'eau bouillante 10 min. Egoutter et laisser reposer le temps de préparer l'appareil.

Pour l'appareil, mélanger l'œuf, le lait et le miel liquide (vous pouvez le chauffer au bain marie jusqu'à 35°C maximum afin qu'il conserve ses propriétés).

Hacher finement les orties et ajouter les raisins secs.

Déposer cette préparation sur les fonds de tartelettes et verser l'appareil. Dresser avec des bandes de pâte sablée et le sucre.

Faire cuire 20 min dans un four préchauffé à 180°C puis



Text & Photos Julie Jager

.....

We Need You / Your Turn / Get Involved !



Ever wondered how you could spring into action and concretely support the movement? Here is the place to

We are looking for people to support us in the following areas:

Reinforce our Communication Team
(ö and website),

this entails:

- regularly writing articles for the ö (in French, English, Luxembourgish, German) on topics decided upon together
- proofreading the magazine (once a month on brief notice)
- layouting the ö
- regularly writing articles for the blog (in French, English, Luxembourgish, German) on topics decided upon together
- help out with web design/development and content

Events Team,

this entails:

- helping out at Transition events
- helping organise Transition events (logistics, emailing, getting materials, transport, etc.)

IT Support,

this entails:

- technical design and implementation for website, regularly helping us with updating the website and social media sites with content.

Contact _>> info@cell.lu



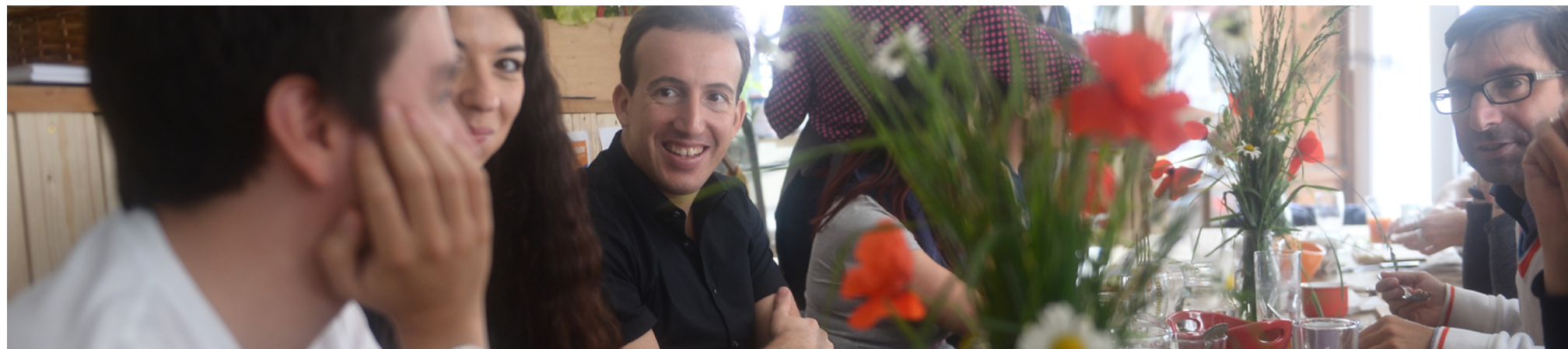
LOKOBRUNCH

Mesa

prochaine édition

Dimanche 11 Juin 2017 à 12h
MESA, 1, rue du Moulin Esch/Alzette

prière de réserver avant le 9 juin: lokobrunch@transition-minett.lu



Like a Sunday's picnic with friends...

CELL-TERRA Permaculture Design Course

80-heures CELL-TERRA Permaculture Design Course Cours de Conception en Permaculture

Dates:

14-15.10.17, 11-12.11.17, 2-3.12.17,
20-21.01.18, 24-25.02.18, 17-18.03.18

Horaire:

10:00-17:00 (Sam & Dim)

Langue:

Français

Frais:

€800 Early Bird (-30.08.2017)

€900 Standard (from 01.09.2017)

€950 Corporate Sponsor

Pour vous inscrire et pour plus d'infos: terra@cell.lu



Qu'est-ce que la Permaculture?

La permaculture est une science de design qui se sert d'une approche innovante et holistique pour créer des agroécosystèmes résilients et des communautés postcarbones prospères. Ces méthodes de conception pratiques et faciles vous aideront à remplir vos besoins en production alimentaire locale, en santé de l'environnement, en viabilité économique et en cohésion sociale.

Qu'est-ce qu'un CCP (cours de conception en permaculture)?

Le contenu du cours de certificat de conception de Permaculture (CCP ou, en anglais: PDC) a été développé par les co-fondateurs de la permaculture, pour enseigner les principes et les fondations d'un design durable. Tous les cours de PDC offerts dans le monde doivent suivre le même format pour assurer l'intégrité de ce cours certifié.

Le cours fournit plus de 80 heures de contact direct avec les formateurs, du matériel complémentaire mis à disposition, un équilibre entre théorie et pratique, ainsi que du temps pour une expérience de design en groupe, des visites de projets, des activités ludiques...

Feedback de participants de nos cours précédents

Merci à toute l'équipe du PDC pour votre engagement inspirant et votre dévouement à ce projet étonnant... qui contribue à concevoir des cultures, des lieux de vie autosuffisants et respectueux de l'environnement et des êtres vivants.

Connecter avec des personnes avec qui on partage les mêmes valeurs et avec lesquelles on entreprend un projet est quelque chose de puissant. Une excellente formation qui donne des outils pratiques pour mettre la permaculture en pratique à toutes les échelles, et une expérience humaine et sociale vraiment enrichissante!

CELL PDC is changing the world one step at a time! Big thanks for the knowledge, the inspiration and the fun times, keep it up, dream team!



.....

Let's Cultivate Diversity 22&23 Juin

Le Réseau Meuse-Rhin-Moselle (RMRM), composé d'organisations belges -Nature et Progrès, Mouvement d'Action Paysanne, Li Mestère - et luxembourgeoise - SEED, organisera, avec le soutien de la coordination européenne [Let's Liberate Diversity](#) et le projet européen CERERE, le prochain forum Let's Cultivate Diversity.

L'objectif poursuivi est de rassembler et de mettre en valeur les acteurs de la biodiversité cultivée afin que ceux-ci puissent travailler ensemble et échanger. Il s'agira d'échanger non seulement des semences, mais aussi les savoirs et savoir-faire entourant la thématique des semences paysannes et citoyennes.

Au programme de cette rencontre, des ateliers techniques autour de la céréale (sélection participative, évaluation sensorielle des pains,...) mais aussi plus prospectifs, allant des aspects économiques de la production de semences, à la valorisation de celles-ci, ou encore à la mise en réseau. Plus de détails ici.

Vu le nombre de places limitées, nous souhaitons que cette rencontre soit prioritairement réservée aux praticiens, qu'ils soient agriculteurs, jardiniers multiplicateurs, transformateurs ou autres personnes gravitant autour de la

problématique des semences paysannes et citoyennes.

En attendant l'ouverture des inscriptions, nous vous invitons à déjà trouver les détails plus pratiques par rapport à l'organisation de la rencontre sur la page suivante : <http://be2017.cultivatediversity.org>

A bientôt !

Marlène Moreau
Chargée de mission pour le Réseau Meuse-Rhin-Moselle /
Project Manager for the Rhine-Meuse-Moselle Network.

Rue de Dave, 520 – 5100 Jambes
+ 32 081 32 30 61

Calendar June 2017

Do you know about any interesting Transition Event ? Keep us informed and send us a message: transitionmagazine@cell.lu !
Wësst Dir vun engem interessanten Transition Event ? Da schéckt eis d'Info op: transitionmagazine@cell.lu !
Avez-vous connaissance d'un événement Transition ? Envoyez-nous un message: transitionmagazine@cell.lu !

dim. 11 juin 2017	12-15h	Lökobrunch (réservations: lokobrunch@transition-minett.lu)	MESA
lun. 12 juin 2017	19h	Réunion mensuelle des amis de MESA: envie de participer à la Maison de la Transition? Cette rencontre est pour vous!	MESA
mer. 14 juin 2017	19h-20h	Apprendre à méditer (inscription à szuang@me.com)	MESA
ven. 16 juin 2017	19h	"Eng Regionalwährung am Minett - (Fir) wat?" Infoowend mam Beispill vum "Beki". "Une monnaie régionale dans la Minett?" Soirée info sur l'exemple du "Beki" (trad.française assurée)	
dim., 18. juin 2017	10-17h	En Dag an der Natur am Ellergronn	Naturschutzzentrum Ellergronn
lun., 19. juin 2017	15h30-17h	Stëllcafé (rencontre autour de l'allaitement)	MESA
sam. 24 juin 2017	14-18h	dégustation découverte produits de la MESA	MESA
sam. 24 juin 2017	16h	Fête du vosinnage au jardin communautaire "Breedewee" (rue Large, en face du Parc Laval)	Quartiersguart Breedewee
dim., 25. juin 2017	14h00 - 18h00	Fête d'été - Open Sunday	Terra
mer., 28. juin 2017	10h00-14h00	Rencontre GDL/CD 54 : L'Économie Sociale et Solidaire à l'heure de la Transition	MESA Garage
mer., 28. juin 2017	19h00-22h00	AG TMEnerCoop	Garage MESA
jeu., 29. juin 2017	19h00-21h00	"wandel.BAR: faisons de l'huile de millepertuis / Johanniskrautöl selber machen (5€, inscription fismoluni@gmail.com)	MESA
ven., 30. juin 2017	15-18h	wandel.BAR: Zesummen strécken an heekelen / Tricoter ensemble	MESA

List of Transition Action Groups

This list is meant to support the exchange between all Transition Action Groups. We welcome any hint to incorrect or outdated information in order to deliver a correct list. We try to be as complete as possible.

Mycelium and Structure

CELL asbl (Beckerich)

National Transition Hub that coordinates and supports Transition Groups, permaculture consulting and education

Homepage: www.cell.lu

Contact: Katy Fox

Mail: info@cell.lu



Regional Groups

Transition Bonnevoie (Transitionstad)

Community, Givebox, Repair Cafés, Sustainable Tables, Cafés citoyens, develop Bottom-up structures

Facebook group: [fb „Transition Bonnevoie“](https://www.facebook.com/TransitionBonnevoie/)

Homepage: www.transitionstad.lu

Contact: Luis Santiago

Mail: transitionbo@gmail.com

Transition Network Mersch & Ettelbrück

Reskilling Stand at Beringen Market, Seed and Plant Exchange, Local Consumer Purchase Group (GASAP)

Homepage: [fb „Transition Initiative Mersch“](https://www.facebook.com/TransitionInitiativeMersch/)

[fb „Transition Eisleck“](https://www.facebook.com/TransitionInitiativeMersch/)

Mersch: Nadira Ansani

transitionmersch@cell.lu

Ettelbruck: Natalia Costea

costea.natalia@gmail.com

Transition Minett (Minett-Region)

Urban Gardening, EnerCoop, MESA

Homepage: www.transition-minett.lu

Contact: Norry Schneider

Mail: contact@transition-minett.lu

Transition Nord

Contact Anita Lanners

Mail transitionnord@cell.lu

Transitionstad (Luxembourg Ville)

Transition Group for the entire city of Luxembourg developing projects on the scale of the city of Luxembourg.

Homepage : www.transitionstad.lu

Mail: transitionstad@gmail.com

Transition Trier (Trier)

Homepage: www.transition-trier.de

Contact: Simon Mewes

Mail: kontakt@transition-trier.de

Transition West (Beckerich)

LEADER Projekte: Earthship, unsere bioregionale Zukunft, Reskilling Workshops

Homepage: www.transitionwest.lu

Mail: aerdscheff@cell.lu



Thematic Groups

Aquaponics

Homepage: www.aquaponics.lu

Contact: Mike Molling & Rodrigo Vergara

Mail: aquaponicsluxembourg@gmail.com

Art for Change (Luxembourg)

Capoeira, Musik, Philosophie

Homepage: www.capoeiraluxembourg.com

JPIC Justice, Peace and Integrity of Creation

Contact: Philippa Seymour

Mail: pseymour@pt.lu

Jardin de la Transition Pétrusse (Transitionstad)

Gemeinschaftsgarten, nachhaltige Ernährung

Homepage: www.transitiontown.lu

Facebook Group: [jardin de la Transition pétrusse](https://www.facebook.com/jardin.de.la.transition.petrusse/)

Contact: Tania Walisch

Mail: transitionluxembourg@gmail.com

EquiGaart Lënster asbl (Junglinster)

Gemeinschaftsgarten, Kurse

Homepage: www.equigaart.lu

Contact: Hagen Mike

Mail: info@equigaart.lu

Heart and Soul (aka Inner Transition)

Contact: Katy Fox

Mail: heartandsoul@cell.lu

List of Transition Action Groups (suite)

Momo's Garden

Homepage: [fb „The Garden of Momo“](#)

Contact: Agata Zapart

Mail: agata@cell.lu

Permaculture

Homepage: www.permaculture.lu

Contact: Fiona Hampton & Tania Walisch

Mail: permaculture@cell.lu

Regionalgeld Beki (Kanton Redange)

regionale Währung

Homepage: www.beki.lu

Contact: Max Hilbert

Mail: info@beki.lu

SEED asbl (Hollenfels)

Erhalt und Entwicklung regionaler Biodiversität

Homepage: www.seed-net.lu

Contact: Frank Adams

Mail: info@seed-net.lu

Transition alimentaire Citoyenne (TAC)

Contact: Karine Paris

Mail: paris.karine@gmail.com

wandel.BAR

Do-it-Yourself workshops

Homepage: [fb “wandel.bar”](#)

Contact: Johny Diderich

Mail: fismoluni@gmail.com



Cooperatives

Equienercoop (Junglinster)

Energiekooperative

Homepage: www.equienercoop.lu

Kilominett Zero

Contact: Karine Paris

Mail: paris.karine@gmail.com

TERRA (Luxemburg)

Kooperative, Gemeinschaftsgarten

Homepage: www.terra-coop.lu

Contact: Pit Reichert

Mail: terra@cell.lu

TM EnerCoop

Homepage: www.transition-minett.lu/groupe/tmenercoop

Contact: Albert Kalmes

Mail: energie@transition-minett.lu



Projects

Äerdscheff

Homepage: www.aerdscheff.cell.lu

Contact: Rodrigo Vergara

Mail: aerdscheff@cell.lu

Participation citoyenne dans les communes Pacte climat

Contact: Norry Schneider

Mail: pacteclimat@cell.lu

Phone: 621 652 762

REconomy

Homepage: www.reconomy.lu

Contact: Eric Lavillunière

Mail: eric@transition-minett.lu

Groups, but not mere individuals, who explicitly follow the principles of Transition in their way of working and subscribe to the CELL mission, values and tools of action, can become official Transition Action Groups. The Transition Council decides on their affiliation on a case by case basis. Every Action Group has a representative coordinator at the Core, which is a regular exchange point for what is happening in the Action Groups.

Action Groups can advertise their events in the Transition Magazine ö! when they organise or co-organise those events. Co-organisation implies that the contact person of the Action Group and the Council have been informed and the logo of Action Group will be on communications.

Open Call

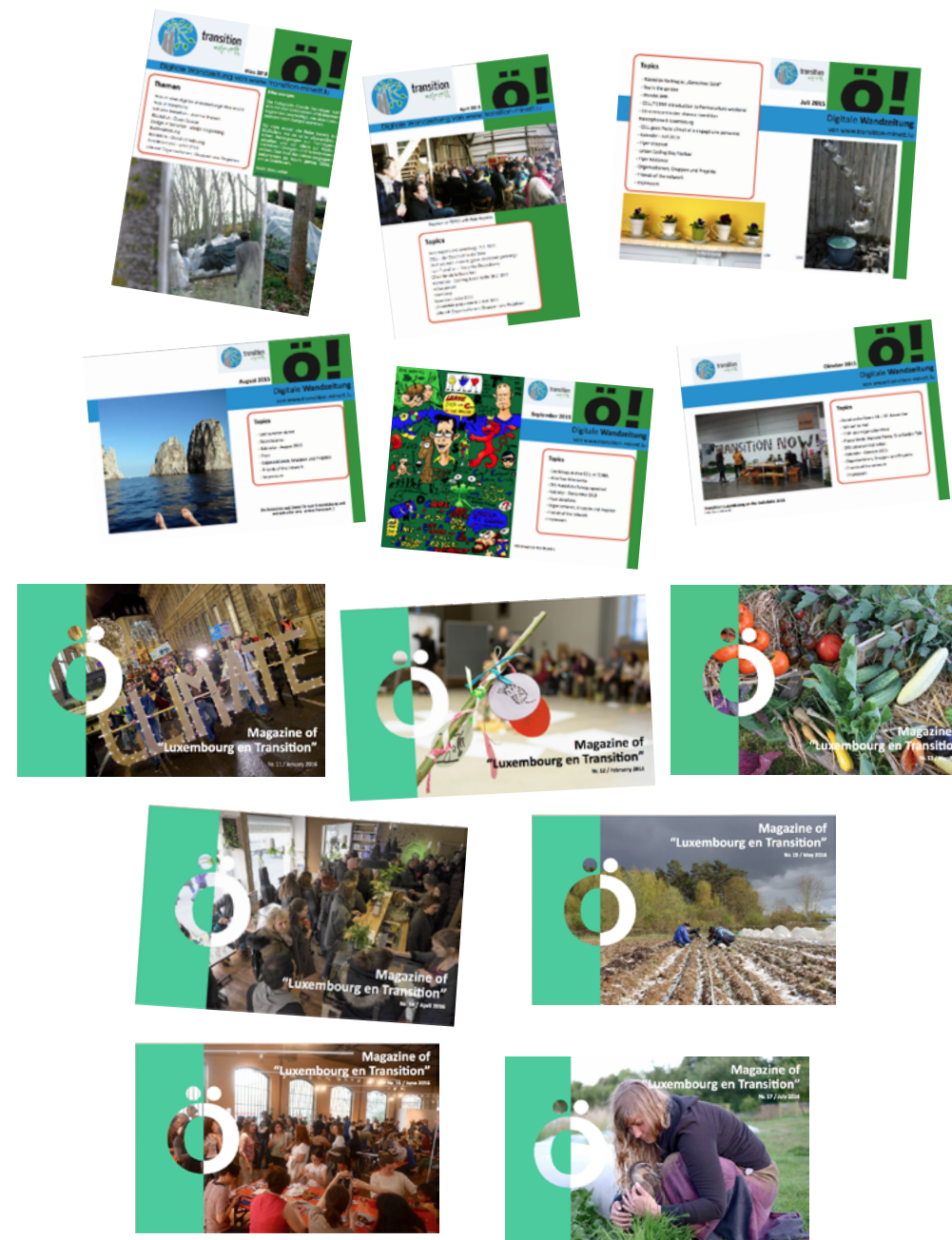
We appreciate every information, feedback and idea to improve the magazine! You are welcome to join our contributors' team by writing texts (every language is welcome), sending pictures and giving us hints.

You are free to share the magazine with your friends and family and invite them to subscribe to our mailing list via transitionmagazine@cell.lu to receive the ö! monthly.

Mir freeën eis iwwer all Informatioun, Feedback an Iddi fir dëse Magazin ze verbesseren! Dir sidd häerzlech wëllkomm Deel vun eise Baidroenden ze sinn an ons Texter, Fotoen an Hiweiser eranzeschécken.

Dir kënnt gären dëse Magazin mat Äre Frënn an Ärer Famill deelen a si invitéiere sech an ons Mailing-Lëscht via transitionmagazine@cell.lu anzeschreiwen, fir all Mount déi nei ö! ze kréien.

Nous nous réjouissons de toute information, feedback et idée pour améliorer ce magazine! Vous êtes les bienvenus à joindre notre équipe de contributeurs et de nous envoyer des textes, photos et idées. Partagez ce magazine avec plaisir avec vos amis et votre famille et invitez-les à s'inscrire à notre liste de distribution via transitionmagazine@cell.lu afin de recevoir la nouvelle ö! chaque mois.



Impressum

Transition Luxembourg Magazine ö! Nr. 25 / May 2017
Published monthly by CELL the official transition hub for LU by volunteers. Online distribution per e-mail & social media. Printed Version at MESA in Esch-sur-Alzette. Authors' right belongs to the authors.

Editorial, Coordination & Layout: Katy Fox, Caroline Schuler.

Contributors: Alexia, Cécile, Gaia Buratti, Kira, Katy Fox, Julie Jager, Johanna Jacob, Agata Zapart.

English & Luxembourgish Proofreaders: Anny Kridel, Jane Phillips.

German Proofreader: Sandra Bieg, Anny Kridel.

French Proofreader: Karine Paris, Anny Kridel.

Ö Cover Design: Giacomo Piovan.

Cover Photo : Tarik Bouriachi.

Contact

E-Mail: transitionmagazine@cell.lu

Website: www.cell.lu (have a look at all the ö! editions)

Transition Luxembourg *Magazine*

Transition Luxembourg Magazine ö! Published monthly by CELL, the official transition hub for Luxembourg. Online distribution per e-mail & social media. Printed Version at MESA in Esch-sur-Alzette.