

ENQUÊTE *Peut-on boire l'eau du robinet ?*

GUDDO!

Mieux s'informer, mieux consommer



KIKI RICKI
So wird Käse
gemacht

L'ŒUF

**dans tous
ses états**

INTERVIEW

Fernand Etgen et
Carole Dieschbourg
à la même table

REZEPTE

Mat engem
Star Kach!

DOSSIER

Gaspillage
alimentaire : quelles
solutions ?



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de la Pêche et de la
Protection des consommateurs

**Au Luxembourg,
il n'y a qu'une
boucherie capable
de vous raconter
toute l'histoire de
votre viande.**

#welovewhatwedo



NIESSSEN

DEPUIS 1982

BOUCHERIE | TRAITEUR | MARIAGE

103, Grand-Rue | 9905 Troisvierges

T: +352 99 81 03

BIO-BOUCHERIE | BIO-TRAITEUR

137, Avenue Gaston Diederich | 1420 Luxembourg

T: +352 44 65 45



info@niessen.lu | www.niessen.lu

- 4 Interview croisée
Stop au gaspillage alimentaire au Luxembourg!

- 10 Dossier
Gaspiilage alimentaire: quelles solutions ?

- 20 Métier
Dans le laboratoire d'analyse du lait cru

- 28 Nutrition
Additifs alimentaires, quèsaco ?

- 32 Labels
Les meuniers se font label

- 38 Coverstory
Tout sur l'œuf

- 42 Kiki Ricki
Das Magazin über luxemburgische Landwirtschaft

- 54 Interview
Consommer responsable pour réduire le gaspillage alimentaire

- 56 Chaîne alimentaire
« L'eau potable est la denrée alimentaire la plus surveillée »

- 62 Recette
Jarret de porc laqué, velours de potiron et graines de courge

- 64 Agenda
Conférence « Ensemble contre le gaspillage alimentaire ! »

- 66 Ours

Fernand Etgen
Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et de la Protection
des consommateurs



Devenons des consommateurs responsables !

Seien wir
verantwortungsbewusste
Verbraucher!

Consommer des aliments de qualité, sûrs, issus d'une production durable et à un prix abordable, c'est possible. Il suffit de se retrouver dans la jungle de l'alimentation.

Information, transparence et contrôle alimentaire sont donc les mots-clés pour contrer ce défi. Pour cette raison, une des priorités du gouvernement actuel est de fournir tous les éléments nécessaires au consommateur pour que ce dernier puisse s'informer en toute objectivité en matière de sécurité alimentaire. En parlant de sécurité alimentaire, il m'importe de souligner que la question de la pauvreté ainsi que celle de la lutte contre gaspillage alimentaire en font partie intégrante.

En espérant que ce magazine vous appuiera dans votre intention de devenir un consommateur responsable, je vous souhaite une agréable lecture.

Es ist möglich qualitativ hochwertige Lebensmittel zu essen, die sowohl sicher, nachhaltig produziert und auch erschwinglich sind. Dafür muss man sich aber zuerst im Lebensmitteldschungel zurechtfinden.

Information, Transparenz und Kontrolle sind daher die Schlüsselwörter, um diese Herausforderung zu meistern. Aus diesem Grund ist es eine Priorität der jetzigen Regierung, dem Verbraucher alle relevanten Informationen zukommen zu lassen, so dass dieser sich im Bereich der Lebensmittelsicherheit objektiv informieren kann. Ich möchte aber auch betonen, dass zum Bereich der Lebensmittelsicherheit, auch Themen wie Armut und der Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung gehören.

Ich hoffe, dass dieses Magazin Sie in Ihrem Vorhaben, verantwortungsvoller zu konsumieren, unterstützen kann und wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen.



Carole Dieschbourg
Ministre de l'Environnement

Fernand Etgen
Ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture
et de la Protection des
consommateurs

Interview croisée

Stop au gaspillage alimentaire au Luxembourg!

INTERVIEW

**Chaque année, 1,3 milliard de tonnes de nourriture
sont gaspillées à travers le monde.**

Au Grand-Duché, les pertes se chiffrent à 124 kg par habitant.

**Le gaspillage alimentaire est un problème d'envergure
mondiale qui nécessite des réponses globales.**

**Fernand Etgen, ministre de l'Agriculture, de la Viticulture
et de la Protection des consommateurs,
et Carole Dieschbourg, ministre de l'Environnement,
nous expliquent comment le gouvernement
entend y remédier.**

Auteur CÉCILE ESCH
Photographe ANDRÉS LEJONA

Quelle est la situation du gaspillage alimentaire au Luxembourg?

CAROLE DIESCHBOURG – Actuellement, 124 kg de déchets alimentaires sont produits par an et par personne – cela correspond à 68 000 tonnes pour l'ensemble du pays. C'est ce qu'il ressort d'une étude réalisée par l'Administration de l'environnement en 2013 et 2014, et qui montre que les plus grands gaspilleurs sont les ménages, suivis des cantines et restaurants, et du commerce. Par ailleurs, 30 % des déchets ménagers résiduels sont des déchets alimentaires, dont 35 % correspondent à des aliments encore dans leur emballage d'origine. Il y a donc un potentiel énorme en matière de réduction des déchets au Grand-Duché.

FERNAND ETGEN – Au niveau du secteur primaire, le gaspillage alimentaire n'est pas vraiment comparable à celui du consommateur final. Dans une exploitation agricole, en général, les ressources sont optimisées à leur maximum. Il est vrai cependant que certaines normes techniques et esthétiques peuvent faire entrave à la commercialisation d'une partie de la production. Ceci dit, les exploitants agricoles font assez souvent preuve d'ingéniosité et trouvent d'autres utilisations pour d'éventuels restes de production: par exemple, faire du jus avec des carottes dont l'aspect ne permet pas la vente en grande surface, ajouter ces produits à la production de fourrage, etc.

Aujourd'hui, pourquoi est-il primordial de réduire le gaspillage alimentaire?

CD – Il y a deux grands axes de réflexion. Tout d'abord, l'enjeu climatique et environnemental: au niveau européen, la quantité de nourriture gaspillée correspond à 17 % des émissions de gaz à effet de serre, soit 28 % des ressources naturelles. Ensuite, il y a un enjeu moral: selon l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), la nourriture actuellement gaspillée en Europe pourrait alimenter 200 millions de personnes. N'oublions pas que le gaspillage représente aussi un coût pour les ménages: d'après

une récente étude de nos services, les déchets alimentaires qui auraient pu être évités représentent un coût de 60 millions d'euros par an pour l'ensemble des ménages luxembourgeois.

FE – Les chiffres sont sans appel! Selon la FAO, le coût des déchets alimentaires au niveau mondial s'élève à 565 milliards d'euros par an. Mis à part les dimensions économique et éthique, il y a aussi un enjeu d'ordre écologique: chaque année, 1,4 milliard d'hectares de terres (soit 28 % des superficies agricoles du monde) sont cultivés inutilement, sans parler des gigatonnes de gaz à effet de serre qui sont rejetées et des énormes quantités d'eau gâchées. Cela montre bien l'ampleur du problème et il est impératif que nous agissions si nous ne voulons pas hypothéquer l'avenir de nos enfants!

Quels sont, selon vous, les éléments qui entraînent le gaspillage alimentaire?

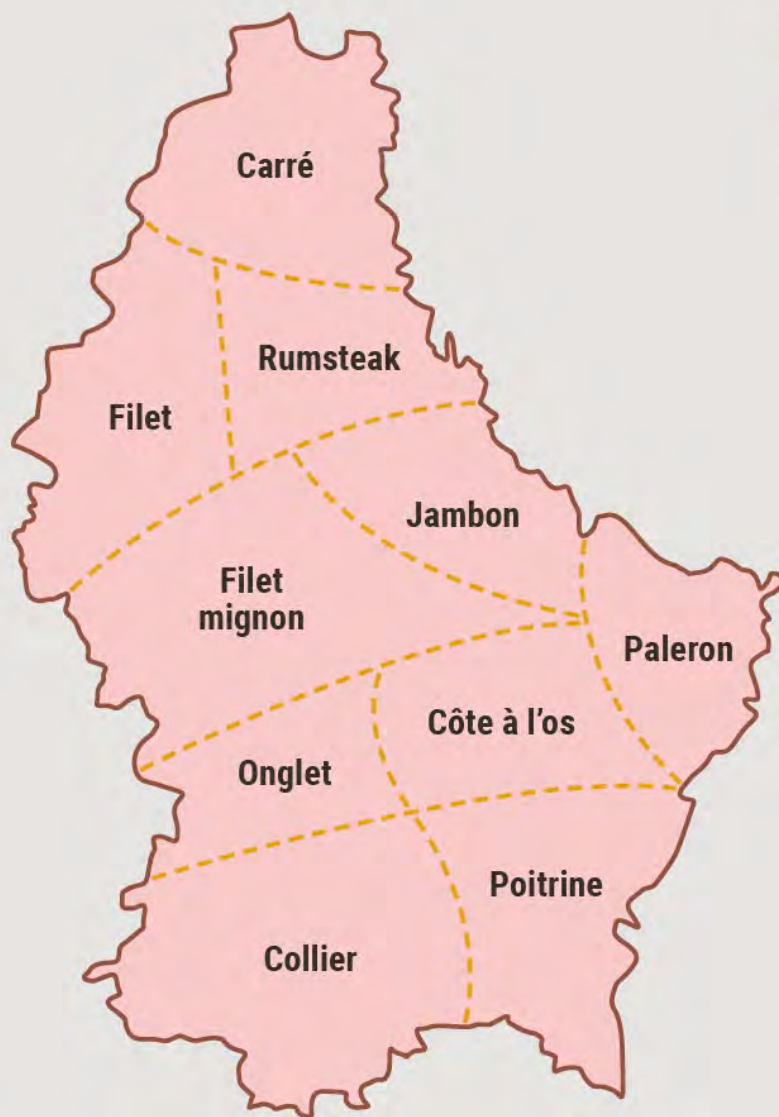
FE – Nous vivons dans un monde de surconsommation où nous n'apprécions plus la nourriture à sa juste valeur. À cela s'ajoute le fait que nos modes de vie sont en train de changer: les consommateurs ne prennent plus toujours le temps de planifier leurs achats. Il arrive aussi qu'il y ait une mauvaise interprétation des dates de péremption. Enfin, la grande distribution, mais aussi les cantines et les restaurants offrent bien souvent des produits en quantités non adaptées.

CD – On assiste en effet à une perte de respect envers les aliments et les professions qui interviennent dans la chaîne de produc-



Les ministres à la rencontre de Claude Kandel, agriculteur à Strassen

Les meilleures pièces du Luxembourg



Découvrez notre grande variété de viande de premier choix, disponible dans plus de 300 boucheries et points de vente à travers tout le pays. Des produits 100% luxembourgeois. Notre engagement : traçabilité et qualité.

Abattoir Ettelbruck

www.abattoirettelbruck.lu

tion. La taille parfois inadaptée des portions proposées par les supermarchés, les restaurants et les cantines joue effectivement un rôle: elle incite à consommer toujours plus. Par ailleurs, nous ne sommes plus à même de savoir si un produit est encore consommable en se fiant à son odeur, son aspect ou son goût. Il y a donc un certain manque de savoir et de conscience.

Quels sont les moyens prévus pour réduire le gaspillage alimentaire ?

FE – Le programme gouvernemental est sans équivoque. Dans le chapitre consacré à l'agriculture, la viticulture et la protection des consommateurs, il nous revient de sensibiliser les consommateurs à la juste valeur des produits agricoles. Et c'est ce que nous faisons. Notre département de la protection des consommateurs va publier une brochure pour sensibiliser le grand public, qui aura comme objectif principal d'inciter les ménages à réduire le gaspillage alimentaire en leur donnant des conseils très pratiques. La lutte contre le gaspillage sera également une composante non négligeable des réformes des cuisines collectives et des labels de qualité qui sont actuellement en cours d'élaboration.

CD – Des campagnes de sensibilisation avec les agriculteurs régionaux ont été mises en place dans les maisons relais pour que les enfants apprennent à manger selon les saisons et à connaître et valoriser les produits. C'est aussi le but du projet « École du goût » que nous aimerions réaliser avec les parcs naturels. Il faudra aussi sensibiliser les restaurateurs à mieux traiter les restes alimentaires et appuyer davantage les efforts des supermarchés qui distribuent des aliments aux associations caritatives.

Quels autres projets du côté du gouvernement ?

FE – Le 27 octobre 2016, nous organisons une conférence intitulée « Ensemble contre le gaspillage alimentaire ! ». Cet événement s'adresse aux professionnels de l'alimentation, ceci dans le but d'échanger des « bonnes pratiques » en matière de réduction du gaspillage alimentaire. Suite à cette conférence, on verra s'il y a lieu de légiférer en la matière ou si des mesures volontaristes suffiront pour contrer le problème.

CD – À la fin de l'automne, je présenterai le nouveau Plan national de gestion des déchets qui proposera

plusieurs actions ciblées dans le domaine du gaspillage alimentaire: par exemple, nous aimerions introduire un « doggy bag » dans la restauration et étendre le réseau de collecte de biodéchets à tout le pays.

Quels sont les objectifs de vos ministères pour les prochaines années ?

FE – L'objectif idéal serait d'atteindre le zéro gâchis, néanmoins, il faut rester réaliste. Réduire le gaspillage à un taux zéro ne sera jamais possible. Cela ne devra pas pour autant nous empêcher de fixer des objectifs élevés afin de réduire le gaspillage alimentaire au strict minimum. La population mondiale va atteindre plus de 9 milliards de personnes d'ici 2050, il est donc impératif d'agir si l'on veut pouvoir nourrir tout le monde tout en ayant une attitude responsable envers nos ressources naturelles.

CD – Il faudra aborder les multiples obstacles qui se posent à la réduction réelle du gaspillage alimentaire: c'est un travail de longue haleine qui devra être réalisé à plusieurs niveaux avec des étapes et objectifs bien précis. Je m'investis aussi pour ce défi dans le cadre de la formation Environnement du Conseil de l'Union européenne. Il faut tout mettre en œuvre afin de transposer nos objectifs et réduire les déchets alimentaires d'au moins 50% d'ici à 2030, ce qui est tout à fait réalisable. ■

INTERVIEW

IN KURZFORM

Jedes Jahr werden 1,3 Milliarden Tonnen Nahrung weltweit verschwendet. Im Großherzogtum betragen die Verluste 124kg pro Einwohner – das sind 68.000 Tonnen im ganzen Land. Die größten Verschwender sind die Haushalte, gefolgt von Kantinen und Restaurants sowie dem Handel. Die Regierung setzt einige Maßnahmen als Abhilfe gegen dieses Phänomen ein. Am 27. Oktober 2016 veranstaltet das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Verbraucherschutz eine Konferenz mit dem Titel „Gemeinsam gegen die Verschwendung von Lebensmitteln!“ Dort treffen sich Ernährungsexperten, um „bewährte Praktiken“ auszutauschen. Das Umweltministerium wird im Spätherbst den neuen „Nationalen Abfallbewirtschaftungsplan“ präsentieren.

Kichen (och) vir Champions



— 28, Z.A.E.R. Op der Héi
L-9809 Hosingen

— Tél (+352) 92 30 30

— www.thill.lu

AMEUBLEMENTS
THILL.lu
HOSINGEN

Ouvert le dimanche
de 14h00 à 18h00.

Sech doheem fillen

DOSSIER



Gaspillage alimentaire : **QUELLES SOLUTIONS ?**

Chaque année, nous mettons à la poubelle plusieurs kilos de nourriture parfaitement mangeable. Difficulté à prévoir les quantités adéquates, peur de consommer des produits bientôt périmés, culture de l'abondance et de la diversité... des dizaines de raisons expliquent cette situation. Le rôle des pouvoirs publics, industriels, commerçants, distributeurs, restaurateurs et consommateurs devient fondamental afin de lutter contre ce gaspillage de masse quotidien. Parce qu'une prise de conscience collective doit avoir lieu, *GUDD!* s'est intéressé de plus près à ce problème de société et aux alternatives pour l'endiguer.

Basée sur une étude de l'Administration de l'environnement, une infographie révèle les

chiffres et la nature du gaspillage au Luxembourg. Pour mieux comprendre pourquoi ce phénomène a pris une si grande ampleur, Laurent Schonckert, CEO de Cactus, revient, dans un entretien qu'il nous a accordé, sur le rôle de la grande distribution dans la lutte quotidienne contre le gâchis. La Stëmm vun der Strooss fait partie des associations qui tirent leur épingle du jeu: elle récupère les denrées alimentaires invendues et les cuisine pour les plus démunis. Zoom sur son action avec un reportage dans son centre de tri et son restaurant social d'Hollerich. Enfin, un sujet consacré aux dates de consommation vous aidera à mieux vous repérer et à faire le plein de conseils pour optimiser votre consommation.

La situation dans le monde et au Luxembourg

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



565 milliards d'euros par an



870 millions de personnes pourraient être nourries avec $\frac{1}{4}$ de la nourriture gaspillée



1,3 milliard de tonnes par an

DOSSIER



105€
par an et
par personne

123,7 kg
par an et
par personne
(déchets évitables
et non évitables)

72,4%
Ménages

11,2%
Restauration
collective

9,1%
Gastronomie

7,3%
Commerces

68 000
tonnes par an

Interview

Faire une utilisation intelligente des invendus

Auteur CÉCILE ESCH
Photographe ANDRÉS LEJONA

Contribuant elles aussi au gaspillage alimentaire, les grandes surfaces doivent plus que jamais s'impliquer pour l'endiguer. Rencontre avec Laurent Schonkert, administrateur-directeur de l'enseigne Cactus.

Le gaspillage alimentaire est un problème récurrent au Luxembourg comme dans toute l'Union européenne; quelles en sont les causes principales selon vous ?

LAURENT SCHONKERT – Dans une ère où les consommateurs sont habitués à certains critères esthétiques et de qualité, nous avons chacun nos standards en matière de fraîcheur des aliments. Si les fruits et légumes ont par malheur une tâche, ne sont pas nets et bien calibrés, les consommateurs se montrent d'emblée réticents. C'est selon moi une question d'éducation. On voit bien que dans le rayon bio, c'est l'inverse qui prévaut : si une carotte n'est pas droite, c'est au contraire un gage de fraîcheur. Est-ce alors la grande distribution qui a habitué les consommateurs à ces standards ou est-ce le consommateur qui a exigé ces critères esthétiques ? C'est une question à laquelle je n'ai pas la réponse. Le consommateur a également du mal à faire la distinction entre « date de durabilité minimale » et « date limite de consom-

mation ». Dans les supermarchés, il est vrai que nous retirons les produits des rayons avant une certaine date, car nous estimons que personne ne voudra acheter un produit qui est proche de sa date de péremption.

Quelles denrées alimentaires sont les plus gaspillées ? Comment vous investissez-vous pour limiter ce phénomène ?

LS – Les invendus représentent chez Cactus environ 1 % du chiffre d'affaires – un taux stable ces trois dernières années. Un tiers de ces denrées correspond à des produits de boucherie-charcuterie, de pain-pâtisserie et de fruits et légumes. Le terme de gaspillage alimentaire est selon moi une terminologie trop négative : nous pouvons en effet faire une utilisation intelligente des invendus – et c'est ce à quoi nous nous attachons : nous avons ainsi mis en place un système de vente à prix avantageux pour nos employés, nous les utilisons aussi pour confectionner les plats servis à notre personnel dans nos restaurants d'entreprise, nous avons un partenariat avec les magasins du Cent Buttek et autres épicerie solidaires du pays, travaillons avec une installation de méthanisation qui utilise les déchets organiques pour en faire du chauffage urbain. Les déchets de viande sont quant à eux récupérés par une usine belge pour la fabrication de nourriture animale et nous faisons régulièrement don de fruits et légumes au Parc merveilleux de Bettembourg, qui s'en sert pour nourrir les animaux.

Pourquoi est-il important pour vous de vous attaquer à ce problème ?

LS – En tant que commerçants, nous voulons naturellement limiter les pertes au strict mini-



Laurent Schonckert,
administrateur-directeur
de Cactus

mum. Nous nous efforçons d'avoir une gestion très fine des commandes. C'est là le grand défi des chefs de rayon. Nous avons par ailleurs la chance de bénéficier de plusieurs entrepôts de stockage sur le territoire luxembourgeois, ce qui nous permet d'avoir des circuits très courts pour alimenter nos différents magasins et ainsi garantir une plus grande longévité des produits. Par ailleurs, nous en adaptons le conditionnement à la réalité des ménages qui sont toujours plus petits. Depuis trois ans, nous organisons aussi des rencontres avec les producteurs, des visites à la ferme avec les clients, car nous sommes d'avis qu'il faut davantage sensibiliser les gens à la provenance et à la valeur des produits.

Vous interviewerez à la conférence « Ensemble contre le gaspillage alimentaire » organisée le 27 octobre prochain par le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs: quels éléments aborderez-vous? Qu'attendez-vous de cet événement?

LS – Je participerai à une table ronde avec d'autres acteurs de la grande distribution, de la production, de la restauration collective et des épiceries solidaires du Luxembourg. Je présenterai les

bonnes pratiques mises en place par notre enseigne pour réduire le gaspillage alimentaire. Je pense que l'on peut avoir une prise de conscience, mais je ne crois pas à un changement radical. En tant que commerçant, je me dois de proposer toujours plus de produits, de trouver des niches pour me démarquer de la concurrence. Mais je dois aussi faire preuve d'intelligence pour réduire les pertes. Dans l'état actuel des choses, je pense qu'il n'y a pas lieu de légiférer sur le gaspillage alimentaire au Luxembourg, car nous mettons déjà en place toute une série de mesures pour endiguer ce phénomène et je suis sûr que nos concurrents feront eux aussi des efforts. ☉

IN KURZFORM

Da auch die Großmärkte zur Lebensmittelverschwendung beitragen, spielen sie mehr als je eine wichtige Rolle für deren Eindämmung. Die Firma Cactus hat etliche Maßnahmen eingeführt, um unverkaufte Waren auf intelligente Weise zu nutzen: sie werden Sozialmärkten geschenkt, Nahrungsmittel werden zur Zubereitung von Gerichten des Unternehmensrestaurants verwendet usw.



Stëmm vun der Strooss
récupère chaque semaine
les invendus des
magasins Auchan

Stëmm vun der Strooss

La seconde vie des aliments

DOSSIER

Que deviennent les aliments invendus des supermarchés? Réponse avec Stëmm vun der Strooss, association d'utilité publique qui lutte contre le gaspillage tout en aidant les personnes dans le besoin à conserver leur dignité.

Auteur **RAHIMA AHAMADA**
Photographe **ANDRÉS LEJONA**

Il est 10 h, à Bonnevoie. Dans une maison familiale, une dizaine d'hommes et de femmes s'active.

De l'extérieur, difficile de soupçonner l'activité qu'abrite cette bâtisse. Employés et volontaires sont déjà à pied d'œuvre depuis deux heures. Nous sommes au « Caddy » de l'association Stëmm vun der Strooss, un centre de tri et de redistribution d'aliments récupérés auprès des commerçants.

Ici, les matinées filent à toute vitesse. À 13 h, l'heure est déjà venue pour les chauffeurs de l'association de rapporter plusieurs dizaines de kilos de nourriture en provenance de l'enseigne Auchan. Grâce à un partenariat instauré en 2009, l'association récupère chaque semaine une partie des stocks alimentaires au Kirchberg et au Drive. Dans le cadre du

respect de sa charte qualité, la grande surface retire chaque jour de ses rayons les produits dont la date limite de consommation se rapproche. Parfaitement consommables, ces aliments sont récupérés sur place et apportés sur le site de Bonnevoie, pour y être triés et conditionnés. Une partie est ensuite livrée dans les restaurants sociaux d'Hollerich et d'Esch-sur-Alzette.

Plus de 148 tonnes d'aliments recyclés

Grâce aux viandes, légumes, plats cuisinés, produits laitiers et autres aliments récoltés, de nombreux repas sont préparés et servis quotidiennement par Stëmm vun der Strooss.

L'association a également ses quartiers à Hollerich, où des locaux de 600 m² accueillent des bureaux administratifs, la rédaction du journal de l'association, une boutique de vêtements d'occasion, une buanderie et des douches publiques. C'est au restaurant social que les allées et venues sont les plus nombreuses. En cuisine, les journées commencent à 8h, avec la confection quotidienne de 250 repas. Le mot d'ordre des cuisiniers: établir des menus variés et savoureux. Une initiative qu'Alexandra Oxacelay, directrice de l'association ne manque pas de souligner: «*Chacun doit pouvoir accéder à une alimentation convenable, même en ayant des petits moyens.*»

Chaque personne a la possibilité d'acheter un ou plusieurs tickets qui donne(nt) droit à un repas pour 0,50€. Le bar propose quant à lui des boissons chaudes, sodas et eaux minérales à 25 centimes, mais la boisson qui rencontre le plus de succès, c'est le jus de fruits frais gratuit. «*Chaque jour, les fruits utilisés sont différents, mais c'est toujours délicieux!*» confie un bénévole.

Aujourd'hui, à la carte: un savoureux jus de pommes, raisins, fraises et bananes.

Un deuxième Stëmm Caddy en projet

Fort du constat encourageant que de nombreux commerçants souhaitent faire don de leur surplus de stock alimentaire,

un projet d'envergure a mûri: ouvrir un deuxième «Stëmm Caddy». Alexandra Oxacelay a fait les comptes: pour les salaires du personnel et le matériel, un budget de 300.000 € sera nécessaire à la création d'un second centre de tri. Cette initiative permettrait également la création de 20 emplois. La concrétisation du projet permettrait aussi de perpétuer le cercle vertueux qui lie l'association à ses fournisseurs: en récupérant les denrées alimentaires directement à la source, Stëmm vun der Strooss supprime une étape dans le traitement des stocks invendus. **G**

En savoir plus

Pour tout renseignement, bénévoles et employés sont disponibles aux coordonnées suivantes:

7, rue de la Fonderie
L-1531 Luxembourg-Hollerich
Tél.: 49 02 60
www.stemm.lu



Les restaurants servent chaque jour des menus complets



Les jus de fruits frais sont aussi très appréciés

IN KURZFORM

Die Stëmm vun der Strooss kämpft gegen die Verschwendung von Nahrungsmitteln und hilft den Menschen dabei, ihre Würde zu bewahren. Seit 2009 holt sie jede Woche einen Teil der Nahrungsmittelbestände des Shopping Centers Auchan ab, um sie zu sortieren und in ihren Sozialrestaurants in Hollerich und Esch/Alzette zu verarbeiten. Im Jahr 2015 waren mehr als 148 Tonnen Lebensmittel abgelaufen.

DDM: date de durabilité minimale

Comment les reconnaître ?

Mention « à consommer de préférence avant le... » ou « à consommer de préférence avant fin... »

Caractéristiques notables

Denrées non microbiologiquement périssables

Conséquences une fois la date dépassée ?

Qualités organoleptiques, nutritives, gustatives non garanties

Exemple d'aliments

Pâtes, riz, céréales...



DLC/DDM

HALTE AUX IDÉES REÇUES!

DOSSIER



DLC: date limite de consommation

Comment les reconnaître ?

Mention « à consommer jusqu'au »

Caractéristiques notables

Denrées microbiologiquement périssables, notamment du fait de la croissance rapide des micro-organismes

Conséquences une fois la date dépassée ?

Risque de toxi-infection

Exemple d'aliments

Viande, poisson, charcuterie, plats préparés, laitages...

Quelle est la différence entre une date limite de consommation (DLC) et une date de durabilité minimum (DDM)? Ces termes, essentiels à une alimentation responsable et sûre, sont peu maîtrisés. Leur compréhension permettrait de réduire le gaspillage alimentaire.

5 conseils
pour réduire
le gaspillage
à la maison

1

Conservation

Respectez scrupuleusement les modes de conservation indiqués sur les emballages pendant le transport et chez vous.

2

Rangement

Rangez intelligemment vos provisions: placez les produits aux dates les plus courtes devant et ceux ayant des dates plus longues derrière.

3

Préparation

Optimisez vos préparations culinaires: si vous avez trop préparé à manger au dîner, apportez le surplus pour votre déjeuner du lendemain au travail.

4

Stocks

Avant de faire vos courses, faites l'inventaire de vos stocks. Une meilleure visibilité de vos stocks facilitera une consommation raisonnée.

5

Congélation

Si vous décidez de congeler des aliments bruts ou cuisinés, pensez à bien inscrire la date à laquelle vous les avez conditionnés.

IN KURZFORM

Ein Produkt ist nach Ablauf seines Mindesthaltbarkeitsdatums, das eine Grenze darstellt, nach der sich die organoleptischen Eigenschaften des Nahrungsmittels verschlechtern können, ohne Gefahr für die Gesundheit genießbar. Ist sein Verbrauchsdatum abgelaufen, ist das Nahrungsmittel für den Menschen nicht mehr genießbar, da es gesundheitsgefährdend sein kann.



2 questions à PATRICK HAU

Chef de la division Sécurité alimentaire au ministère de la Santé

La confusion entre DLC et DDM est fréquente, comment l'expliquez-vous?

Par peur de consommer un aliment périmé, il arrive souvent que des produits soient jetés à la poubelle alors qu'ils sont encore propres à la consommation humaine. Il est donc important de savoir lire les étiquettes correctement, car une meilleure maîtrise de ces concepts permettrait de réduire le gaspillage alimentaire de chaque ménage.

Quelles informations sont essentielles pour le consommateur?

Il faut prendre conscience des différences entre DLC et DDM. Concernant la date de durabilité minimale par exemple, beaucoup de gens ignorent que le produit est encore propre à la consommation humaine et sans danger pour la santé après son dépassement. La date apposée sur ces produits indique une limite après laquelle les caractéristiques organoleptiques de cet aliment risquent de se dégrader peu à peu. C'est différent pour la date limite de consommation: une fois dépassée, un aliment n'est définitivement plus consommable par un être humain car il peut être dangereux pour la santé. Sa vente est interdite et constitue une infraction à la réglementation alimentaire. Tout commerçant ou restaurateur qui outrepassé cette interdiction risque des sanctions pénales.

Dans le laboratoire
**D'ANALYSE
DU LAIT CRU**

MÉTIER

Le lait, composant essentiel de notre alimentation, est soumis dans toute l'Europe à une réglementation très stricte. Découvrez comment, à travers toute une série d'analyses et de contrôles, le laboratoire d'analyse du lait cru basé à Ettelbruck assure la qualité du lait au Grand-Duché.

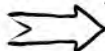
Auteur **CÉCILE ESCH**

Photographe **ANDRÉS LEJONA**

Le fameux Mëllechlabo – nom luxembourgeois du laboratoire d'analyse du lait cru de l'Administration des services techniques de l'agriculture – réalise depuis 1990 les analyses de lait des quelque 680 producteurs luxembourgeois. C'est le seul laboratoire au Grand-Duché chargé de déterminer la qualité et la composition du lait cru de vache fourni aux laiteries. Rattaché au ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, il réalise chaque année plus de 100 000 analyses de microbiologie et de chimie sur les 385 millions de litres de lait produits au Luxembourg. Ainsi, chaque jour, entre 400 et 500 échantillons sont passés à la loupe afin de garantir un lait de qualité optimale aux quatre laiteries qui traitent le lait luxembourgeois et in fine aux consommateurs qui achèteront les produits laitiers transformés.

UN MAILLON ESSENTIEL

Plusieurs types d'analyses sont réalisées selon un processus bien défini : présence d'antibiotiques, teneur en cellules somatiques (*cellules qui forment le corps d'un organisme multicellulaire, nldr*) et en germes totaux, et composition. Les résultats des analyses antibiotiques, de cellules somatiques et de germes totaux doivent satisfaire aux critères d'un règlement européen fixant les règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale. Ainsi, dans les 28 États membres de l'Union européenne, le lait a le même seuil minimal de qualité, même si chaque laiterie est bien sûr libre d'en exiger



680

éleveurs contrôlés



D'où vient le lait ?

Le pis est l'organe producteur de lait chez les ruminants (vaches, bufflonnes, chèvres, brebis, juments, chamelles). Il est constitué de quartiers qui produisent chacun du lait. Chez la vache, on dénombre quatre quartiers comportant chacun un trayon. Le pis est un très gros organe, il pèse entre 50 kg et 100 kg, lait et sang compris, selon l'âge de la vache.

Christian Lis de la ferme Lisléck Holstein à Wincrange

Les laiteries collectent
le lait en ferme tous les
deux jours

385 000 000

de litres de lait collectés par an



MÉTIER

Réglementation

C'est le règlement (CE) n° 853/2004 intitulé « Hygiène des denrées alimentaires d'origine animale » qui fixe le seuil minimal de la qualité du lait cru dans les 28 États membres de l'Union européenne. Son but est d'assurer la protection du consommateur et la santé publique dans tous les pays européens.

une qualité supérieure. Le prix final du lait payé au producteur est fonction de sa qualité hygiénique et sanitaire, mais aussi de sa composition en matières grasses et en protéines. Ainsi, l'analyse de la qualité du lait est une étape fondamentale pour le producteur. Plus les résultats sont bons, mieux le producteur est rémunéré.

UN CONTRÔLE EN TROIS ÉTAPES

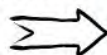
Toute une équipe composée de laborantins, de techniciens et d'un chef de service œuvre quotidiennement au laboratoire d'analyse du lait cru situé dans des locaux annexés au Lycée technique agricole d'Ettelbruck. Les échantillons de lait sont réceptionnés tôt le matin et les analyses réalisées tout au long de la journée.

ÉTAPE 1 : LA COLLECTE

Tous les deux jours, les laiteries font le tour des fermes luxembourgeoises pour collecter leur lait. Elles remplissent leur camion-citerne et prélèvent en même temps un échantillon représentatif qu'elles déposent au laboratoire du lait cru en fin de tournée, vers 7 h du matin. Chaque producteur luxembourgeois est contrôlé au moins 10 fois par mois par le laboratoire d'Ettelbruck.

ÉTAPE 2 : LES ANALYSES

Tout d'abord, on contrôle la présence d'antibiotiques dans le lait – le lait d'une vache malade soumise à un traitement antibiotique n'est en effet pas censé être traité. En 2015, seul 0,12 % des échantillons analysés





LOCAL & ÉQUITABLE

Parce que le pré du voisin est toujours plus vert, pourquoi chercher plus loin ?

Nos épiciers sélectionnent leurs produits frais auprès de cultivateurs locaux : nos fruits et légumes proviennent en grande partie du Luxembourg, de France, de Belgique, d'Allemagne et des Pays-Bas.

Moins de transport et plus d'équité :
c'est ça aussi, notre définition du bien manger.

www.epiceries.lu



alima



LA GARANTIE - LES MEMBRES DES ÉPICERIES DU LUXEMBOURG



**Tom Engel, chef de service
auprès du Service d'analyse
du lait de l'Administration
des services techniques
de l'agriculture**

1laboratoire
d'analyse du lait**400-500**

analyses par jour

contenait des résidus d'antibiotiques. Les laiteries procèdent elles aussi à un contrôle antibiotique sur chaque camion-citerne au moment de sa réception à l'usine. Si le test se révèle positif, la charge entière n'est plus utilisable et devra être détruite. La laiterie se tournera alors vers le laboratoire d'Ettelbruck pour trouver le producteur concerné qui devra payer une pénalité sévère à la laiterie.

Des analyses privées peuvent aussi être réalisées par le laboratoire. Par exemple, un producteur qui aurait un doute sur la santé de son troupeau, l'hygiène de la traite ou la présence d'antibiotiques dans le lait d'une vache peut en apporter un échantillon individuel au Mëllechlabo pour vérification.

Vient ensuite l'analyse cellulaire. Celle-ci mesure la quantité de cellules somatiques, principalement constituées de globules blancs. Les globules blancs sont naturellement présents dans le pis de la vache: ils participent à la défense contre toute infection éventuelle – ainsi, l'analyse des cellules somatiques évalue l'état de santé d'un troupeau. Le nombre de cellules somatiques dans un échantillon de lait doit donc être le plus bas possible: le seuil européen est fixé à moins de 400 000 par ml de lait.

L'analyse de la composition du lait (matières grasses, protéines, matières sèches non grasses, lactose, point cryoscopique – servant à vérifier qu'il n'y a pas eu d'ajout d'eau dans le lait –, teneur en urée et pH) est elle aussi d'importance capitale, car c'est principalement en fonction du taux de matières grasses et de protéines que la laiterie fixera le prix qu'elle versera au producteur. ➔

Le lait cru

Le lait cru correspond au lait tel qu'il sort du pis de la vache. Un lait est cru dès lors qu'il n'a pas été chauffé à plus de 40 °C et n'a pas subi de traitement d'effet équivalent. Il doit être conservé à moins de 6 °C. C'est le produit qui sert de base à la fabrication des différents produits laitiers comme le beurre et le fromage.

25 000

analyses sur
antibiotiques par an

>100 000

analyses par an



Après de nombreux contrôles et traitements au laboratoire et à la laiterie, le lait est prêt à être consommé

MÉTIER

Chaque lait issu d'une traite est unique: sa composition varie en fonction de l'animal et de son régime alimentaire, du cycle de la lactation, de l'environnement, des conditions de traite, etc.

Enfin, la présence de bactéries et de germes est passée au peigne fin. Celle-ci sert à contrôler l'hygiène de la traite. En effet, la flore microbienne présente dans le lait cru provient de l'environnement de traite et de l'animal. L'analyse peut ainsi aider à identifier une anomalie au niveau du matériel et de la technique de traite, du refroidissement et du stockage du lait après la traite. Le seuil européen pour la présence de germes et de bactéries est fixé à 100 000 par ml de lait.

ÉTAPE 3 : LES DONNÉES

Étant donné que les résultats d'analyse du laboratoire détermineront le prix payé par les laiteries aux producteurs, ils sont décisifs pour ces derniers.

D'où l'importance du dispositif qualité mis en place au laboratoire pour garantir la fiabilité des analyses réalisées et la justesse des résultats. Ainsi, aucun résultat d'analyse n'est transmis à la laiterie et aux producteurs sans être vérifié.

De la ferme à votre frigo, en passant par la laiterie, le laboratoire d'analyse du lait cru d'Ettelbruck est un maillon essentiel de la qualité des produits vendus dans les épiceries et supermarchés luxembourgeois. Il vous reviendra alors de bien conserver yaourts, beurre, crèmes et autres fromages à la maison! ☺

IN KURZFORM

Milch unterliegt, als wesentlicher Bestandteil unserer Ernährung, in ganz Europa besonders strengen Regelungen. Im Großherzogtum stellt das Analyselabor für Rohmilch in Ettelbrück die Qualität der Milch sicher. Seit 1990 kontrolliert es die Milch von den etwa 680 luxemburgischen Erzeugern. Nach einem genau festgelegten Verfahren werden mehrere Arten der Analyse durchgeführt: Kontrollen auf Antibiotika, den Gehalt somatischer Zellen und der Gesamtkeimzahl sowie die Zusammensetzung. Jährlich werden mehr als 100.000 mikrobiologische und chemische Analysen an den 385 Millionen Litern Milch aus luxemburgischer Erzeugung durchgeführt.

COMMENT BIEN ACHETER QUAND ON VEUT MANGER LOCAL ?



GUTT AKAFEN
GUTT IESSEN



PLUS DE
1000 PRODUITS
LUXEMBOURGEOIS

DEPUIS TOUJOURS CHEZ DELHAIZE

Présent au Luxembourg **depuis 1922**, Delhaize a toujours donné une place de choix aux marques et produits luxembourgeois. Nous avons donc voulu aller plus loin pour mettre encore mieux en valeur ces produits, avec cette **identification renforcée** par le label «E Produit vun hei bei eis». C'est notre sélection et nous vous la recommandons fièrement.

GUTT AKAFEN
GUTT IESSEN



BIEN PLUS DE 1000 PRODUITS

Delhaize propose déjà plus de 1000 produits luxembourgeois. Vous les appréciez... et ce n'est pas fini ! Dans sa recherche permanente de produits de qualité, Delhaize va élargir son assortiment et enrichir sa sélection.

RETROUVEZ NOTRE LABEL
DE PRODUITS LOCAUX EN MAGASIN



Additifs alimentaires, **QUÈSACO ?**



NUTRITION

Critiqués par certains, jugés indispensables par d'autres, les additifs alimentaires suscitent controverses et questionnements. Que sont-ils et pourquoi sont-ils ajoutés à nos aliments ? Pour consommer en connaissance de cause, petit tour d'horizon de ces substances peu connues du grand public.

Additifs: de quoi parle-t-on?

Les additifs alimentaires sont des substances qui sont ajoutées en quantité restreinte aux aliments. Ils ont pour particularité de ne pas être consommés en tant qu'aliment en soi et sont utilisés dans l'industrie agroalimentaire à des fins technologiques.

Concevoir des denrées alimentaires spécifiques

Les additifs interviennent régulièrement dans la fabrication de denrées alimentaires destinées à des groupes de consommateurs ayant des régimes nutritionnels particuliers. C'est notamment le cas de nombreux aliments dits «allégés», dont le sucre est remplacé par des édulcorants.

Prolonger la conservation

Leur usage sert notamment à accroître la capacité de conservation ou la stabilité d'un aliment ou à améliorer ses propriétés organoleptiques, comme le goût et la texture. En principe, les additifs ne doivent pas altérer la nature, la consistance ou la qualité de cet aliment de quelque manière qui soit susceptible d'induire le consommateur en erreur.

Faciliter la fabrication

On parle d'avantages technologiques, car les additifs sont utilisés dans de nombreux cas pour aider à la fabrication, à la transformation, à la préparation, au traitement, à l'emballage, au transport ou à l'entreposage des denrées alimentaires. En aucun cas les additifs ne doivent servir à masquer les effets de l'emploi de matières premières défectueuses ou de méthodes de confection inappropriées.

Que dit la loi ?

La Commission européenne a établi un règlement où sont répertoriés tous les additifs alimentaires autorisés. Cette dernière soumet le recours à un additif à trois conditions: le dosage proposé ne doit poser aucun problème de sécurité pour la santé du consommateur selon les preuves scientifiques disponibles, l'usage d'additifs doit se justifier par un besoin technologique suffisant et son utilisation doit être clairement signalée, de manière à ne pas induire le consommateur en erreur.



Par quelle voie les additifs arrivent-ils dans nos assiettes ?

En amont de la fabrication et de la commercialisation des denrées alimentaires, l'évaluation des additifs est réalisée par l'Autorité européenne de sécurité des aliments. Cette étape repose sur l'examen des données toxicologiques disponibles sur des animaux de laboratoire et permet d'établir ce que les experts appellent une NOAEL (*no observed adverse effect level*, en français: dose sans effet toxique observable), qui correspond à la plus haute dose d'additif pouvant être administrée au sujet de façon chronique sans qu'il y ait d'effet toxique. La NOAEL sert ensuite à déterminer une dose journalière admissible (DJA) pour chaque additif alimentaire. La DJA est l'estimation de la quantité d'un additif alimentaire, exprimée sur base du poids corporel, qui peut être ingérée quotidiennement toute la vie sans risque appréciable pour la santé. Elle s'exprime en milligramme/kilo/jour (mg/k/j).

Afin de contrôler l'utilisation et la quantité d'additifs que l'on retrouve dans les aliments, un plan de contrôle basé sur une analyse de risques a été mis en place au niveau national. L'objectif? Garantir la conformité des produits fabriqués et mis sur le marché au Luxembourg avec la législation européenne sur les additifs alimentaires. Menés à travers plusieurs campagnes annuelles, des échantillonnages et analyses sont organisés par la Division de la sécurité alimentaire du ministère de la Santé, en partenariat avec l'Administration des services vétérinaires et le Laboratoire national de santé.

Une multitude de fonctions

Il existe différents types d'additifs, dont la catégorisation se fait en fonction du ou des rôles qu'ils jouent dans une denrée alimentaire. Au total, les additifs alimentaires sont composés d'environ 350 molécules. On distingue principalement sept familles d'additifs, qui ont des rôles spécifiques:

Antioxydants

RÔLE Empêcher le rancissement et la perte de coloration des denrées alimentaires suite au phénomène d'oxydation.

EXEMPLE L'acide ascorbique (E300) et l'acide citrique (E330), qui préviennent la décoloration des fruits et légumes épluchés ou découpés.

Colorants

RÔLE Ajouter ou rétablir la couleur d'un aliment, pour lui donner un aspect plus attrayant.

EXEMPLE Le caramel ordinaire E150a, qui intervient dans la fabrication de nombreuses boissons, sauces, et confiseries.

Épaississants

RÔLE Stabiliser la contenance en eau et densifier la consistance de la denrée alimentaire.

EXEMPLE La gomme de guar (E412), utilisée dans des crèmes, gelées, confitures.

Édulcorants

RÔLE Donner une saveur sucrée aux denrées alimentaires tout en garantissant un apport de calories réduit. Le pouvoir sucrant de certains d'entre eux est jusqu'à 2500 fois plus élevé que celui du sucre, d'où leur utilisation massive dans les aliments allégés ou diététiques.

EXEMPLE L'acésulfame-K (E950) et l'aspartame (E951) sont fréquemment utilisés dans les boissons, sodas et desserts allégés.

Exhausteurs de goût

RÔLE Augmenter l'intensité de la perception olfactive-gustative d'un aliment.

EXEMPLE Le glutamate monosodique (E621), utilisé dans de nombreux plats préparés, sauces et assaisonnements.



Conservateurs

RÔLE Prévenir l'altération des denrées alimentaires en limitant, ralentissant ou bloquant la croissance des micro-organismes (bactéries, levures, moisissures) présents dans la denrée alimentaire.

EXEMPLE Le dioxyde de soufre (E220) et le sulfite acide de potassium (E228), qui inhibent la croissance bactérienne dans le vin et les aliments fermentés.



Émulsifiants et stabilisateurs

RÔLE Les émulsifiants permettent le mélange homogène de deux substances non miscibles et les stabilisateurs aident à préserver la structure et l'état physico-chimique de la denrée alimentaire.

EXEMPLE Les lécithines (E322), qui sont ajoutées aux sauces, beurres et margarines.

Acidifiant, affermissant, agent de charge, agent d'enrobage, agent de traitement de la farine, agent moussant, amidon modifié, antiagglomérant, antimoussant, antioxydant, colorant, conservateur, correcteurs d'acidité, édulcorant, émulsifiant, épaississant, exhausteur de goût, gaz propulseur, gélifiant, humectant, poudre à lever, sels émulsifiants, séquestrant, stabilisant

Le saviez-vous ?

Sur les étiquettes des denrées alimentaires mises en vente, les additifs alimentaires sont obligatoirement désignés par le nom de la catégorie à laquelle ils appartiennent suivie de leur nom spécifique ou, le cas échéant, par leur numéro E. La réglementation européenne fait état de 24 catégories distinctes, si l'un ou plusieurs d'entre eux apparaissent sur l'étiquette d'un produit, vous saurez qu'il contient des additifs.

IN KURZFORM

Die in der Öffentlichkeit wenig bekannten Lebensmittelzusatzstoffe nehmen einen großen Teil unserer Ernährung ein, führen aber zu Kontroversen und Fragen. Um zu wissen, was man konsumiert, muss man ihre Eigenschaften und die Gründe ihres Einsatzes kennen. Die europäischen Rechtsvorschriften zählen 24 Zusatzstoffe, die in sieben Gruppen eingeteilt werden können. Jedem Zusatzstoff in einem Nahrungsmittel kommt eine spezifische Rolle zu: Antioxidantien verhindern das Ranzigwerden und den Farbverlust, während Farbstoffe die Farbe eines Nahrungsmittels verändern oder wieder herstellen. Konservierungsmittel verzögern das Verderben von Nahrungsmitteln. Emulgatoren, Stabilisatoren und Dickungsmittel verändern die Struktur und Konsistenz von Nahrungsmitteln. Süßungsmittel und Geschmacksverstärker dienen der Veränderung des Kaloriengehalts bzw. der Geschmacksverstärkung.

« Produit du terroir »

LES MEUNIERS SE FONT LABEL

Élément phare de notre alimentation,
le blé luxembourgeois est produit à 50 %
par le biais d'un label qualitatif.
Vous avez sans doute remarqué
un petit macaron « Produit du terroir »
sur certains paquets de farine ?
GUDD! vous explique
comment les meuniers l'obtiennent.



Une filière entièrement responsabilisée

Les moulins, forts de leur savoir-faire et de leurs connaissances en matière de mouture et de composition des grains, proposent une sélection affinée de grains de qualité aux agriculteurs. Ces derniers sont tenus au respect et à l'entretien de l'espace naturel : chaque année, 10 % des cultures de blé du label sont soumis à des

contrôles. Les boulangers labellisés s'engagent quant à eux à produire leur pain avec une farine d'origine 100 % luxembourgeoise, à respecter des circuits de transports courts, et à soutenir l'économie régionale. C'est le respect de tout ce processus qui permet d'assurer la qualité d'aliments essentiels, comme le pain.



Le concept : « Une culture raisonnée pour un blé de qualité »

Créé en 1995 par la Chambre d'agriculture, le label « Produit du terroir » s'applique aussi bien à la viande de bœuf qu'aux pommes de terre, au blé, à la farine et aux pains luxembourgeois. Valable pendant un an, il garantit une production 100 % luxembourgeoise des produits sur lesquels il est

apposé et une traçabilité complète. Dans le processus de production de la farine labellisée « Produit du terroir », une commission mise en place pour la gestion et le contrôle du label choisit chaque année des variétés de blé de la plus haute qualité, tout en tenant compte du terroir luxembourgeois.



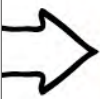
Des conditions strictes

Pour bénéficier du label « Produit du terroir », les moulins s'engagent à remplir plusieurs critères :

- L'utilisation de semences certifiées luxembourgeoises
- La traçabilité du blé (documentation, certifications pour la sécurité alimentaire)
- L'interdiction d'épandage des boues d'épuration sur les cultures
- La limitation de l'utilisation d'engrais azotés et de produits phytosanitaires
- La livraison directe du blé au moulin pour éviter une contamination lors d'un stockage à la ferme
- La non-utilisation de pesticides de stockage

Le blé luxembourgeois bénéficie du label « Produit du terroir »





Qu'est-ce qu'une bonne farine ?



On détermine la qualité d'une farine à sa teneur en protéines : plus la quantité et la qualité de la protéine contenue dans un grain est grande, meilleure la farine sera. Le blé produit au Luxembourg présente une teneur en protéine moyenne autour de 13 %, contre environ 11 % dans le reste de l'Europe. Sur le plan qualitatif et nutritionnel, on peut donc dire que le Luxembourg produit aujourd'hui le meilleur blé d'Europe.

« Valoriser l'agriculture luxembourgeoise »

Meuniers de père en fils depuis 1704, la famille Müller a installé ses moulins à Kleinbettingen. Labellisées depuis 1999, ses infrastructures comptent parmi les plus modernes d'Europe.

Quels sont les avantages du label « Produit du terroir » ?

JEAN MÜLLER – Le label crée un cadre qui nous encourage à chercher de nouvelles variétés pour innover, renforcer la qualité de nos produits et adapter leur culture à nos terroirs. Notre souhait est de continuer à valoriser l'agriculture luxembourgeoise, qui a énormément à offrir tant au Luxembourg qu'à l'étranger.

Comment envisagez-vous l'avenir du label ?

JM – Nous sommes très satisfaits de la qualité des produits qui sont issus du programme, mais nous souhaiterions donner une plus grande visibilité au label. Notamment chez les boulangers, car ce sont eux qui utilisent la majorité de nos farines et c'est principalement par leur intermédiaire que nous pourrions informer les consommateurs. Nous souhaitons également introduire dans le label une proportion de farine issue de l'agriculture biologique.

Les Moulins de Kleinbettingen, en activité depuis 1704



Jean Müller
CEO

Edmond Müller
Administrateur-délégué



Für eine nachhaltige Landwirtschaft

In den vergangenen 20 Jahren haben etika und die BCEE
50 Projekte aus dem Bio-Bereich finanziell gefördert:
17 Bio-Bauernhöfe, 19 Geschäfte mit Bio-Angebot,
7 weiterverarbeitende Betriebe, 4 Restaurants und 3 Vereine.
Auch Sie können nachhaltige Projekte mit einem
alternativen Sparkonto unterstützen. Sprechen Sie uns an!





Jean-Paul Dieschbourg
CEO

Yves Dieschbourg
Junior CEO

Les Moulins Dieschbourg,
en activité depuis 1897

LABELS

« Une plus grande transparence »

En activité depuis 1897, les Moulins Dieschbourg font partie du label « Produit du terroir » depuis 1999 et produisent à la fois du blé et du seigle.

Quels sont les avantages du label « Produit du terroir » ?

YVES DIESCHBOURG – Le contrôle des matières premières est un défi quotidien, mais le label nous facilite la tâche, en mettant en place un certain nombre de nomenclatures et de réglementations à respecter par tous les acteurs de la chaîne de production. Il permet aussi une plus grande transparence, à la fois pour les producteurs que nous sommes, pour les clients que nous fournissons et vis-à-vis des consommateurs.

Comment envisagez-vous l'avenir du label ?

YD – Nous aimerions sensibiliser les clients au fait que la farine issue du label est foncièrement bonne. En la choisissant, ils ne consomment pas uniquement un produit local, mais aussi un produit d'une grande qualité.

IN KURZFORM

Das von der Landwirtschaftskammer 1995 ins Leben gerufene Gütesiegel „Produit du terroir“ zeichnet Rindfleisch, Kartoffeln, Weizen, Mehl und Brot aus Luxemburg aus. Es ist ein Jahr lang gültig und garantiert eine zu 100% luxemburgische Erzeugung und vollständige Rückverfolgbarkeit. Die Mühlen Dieschbourg und Kleinbettingen sind seit 1999 Mitglieder dieses Labels und widmen ihm in Zusammenarbeit mit den Landwirten und Bäckern einen Teil ihrer Produktion. Um diese Herkunftsbezeichnung zu behalten, bemühen sie sich vor allem, zertifiziertes luxemburgisches Saatgut zu verwenden, um die Rückverfolgbarkeit von Weizen zu gewährleisten und Lagerpestizide auszuschließen.

Nei Bio-Mëllech am 250 ml

BIOG-
MOLKEREI
zu Käerjeng

oiko.lu



Fräsch Bio-Schokomëllech



Fräsch Bio-Vollmëllech

Réservé par Luc (et par Internet).



Trouver et réserver un resto n'a jamais été aussi simple


EXPLORATOR.LU

Guide des restaurants au Luxembourg. Indépendant depuis 1994


MAISON MODERNE

Tout sur

L'ŒUF



COVERSTORY

Qu'on le mange brut ou dans une recette, cuit ou cru, salé ou sucré, l'œuf est un basique de notre alimentation. Simple en apparence, il renferme sous sa coquille de nombreux bienfaits. Il n'en fallait pas plus à *GUDD!* pour l'examiner à la loupe.

FICHE D'IDENTITÉ de l'œuf

Les différentes tailles



XL
73g et plus



L
entre 63 et 73 g



M
entre 53 et 63 g



S
moins de 53 g



Répartition
30% jaune, 70% blanc

D'où vient-il ?

Mode d'élevage
de la poule pondeuse:
0: Production biologique
1: Élevage en plein air
2: Élevage au sol, en volière
3: Élevage en cage



Code producteur
de la ferme, qui permet
d'identifier l'exploitation
sur laquelle l'œuf a été
pondu et d'assurer sa
traçabilité.

Pays d'origine

Calibres commercialisés

Classe A œufs mis en vente pour les particuliers

Classe B œufs destinés à la transformation alimentaire

Et les œufs luxembourgeois ?

Le Luxembourg compte huit exploitations de plus de 1 000 poules pondeuses; cinq sont conventionnelles et trois produisent des œufs biologiques. Au total, 100 400 poules sont réparties sur ces exploitations. Un Luxembourgeois consomme en moyenne 132 œufs par an. Ailleurs en Europe, on constate une consommation bien plus élevée: ainsi, les Espagnols mangent environ 226 œufs par an et par personne. Certainement la faute à la tortilla!

(Chiffres 2014)



5 bonnes raisons de manger des œufs

- 1 Ils limitent le dépôt de cholestérol
- 2 Ils contiennent des antioxydants
- 3 Ils contiennent de l'iode
- 4 Ils sont sources de minéraux
- 5 Ils sont riches en vitamines A, B2, B12, D et E

Comment **DIFFÉRENCIER** les œufs ?

Vu de l'extérieur, rien ne ressemble plus à un œuf qu'un autre œuf. À y regarder de plus près, chaque œuf est pourtant différent, notamment si on tient compte des conditions dans lesquelles il a été pondu. Chaque consommateur est en droit de connaître la provenance et le mode d'élevage des œufs qu'il achète. Tous les pays

membres de l'Union européenne sont d'ailleurs tenus au même respect des normes concernant la production et la désignation des œufs dans le commerce. En 1999, une directive européenne (1999/74/CE) a instauré un système de numérotation des coquilles qui permet d'identifier en un coup d'œil un œuf et ses conditions de production.

Comment **CONSERVER** les œufs ?

Les œufs sont considérés comme « extra frais » jusqu'à neuf jours après leur ponte et se conservent jusqu'à trois semaines dans la partie la moins froide du réfrigérateur. Un œuf dur se garde quatre jours dans sa coquille et deux jours une fois écalé.

Un jaune d'œuf cru est consommable pendant 24 h. Pour un blanc d'œuf cru, veillez à ne pas dépasser un laps de temps de 6 à 12 h. Un dessert ou entremet comportant des œufs crus ne doit pas être conservé plus de 24 h.

Que faire si la **DATE DE PONTE** n'apparaît pas ?

Il existe une petite astuce pour savoir si un œuf est encore consommable. Plongez l'œuf dans un récipient d'eau : s'il flotte, c'est qu'il n'est plus bon. S'il coule, il est parfaitement

frais. En revanche, si l'œuf est entre les deux, cela signifie qu'il faudra le consommer rapidement en le faisant bien cuire (omelette ou œuf dur de préférence).

2 questions à **DANIELLE BERNARD**



diététicienne
et membre de l'ANDL

Quelle quantité idéale d'œufs faut-il consommer par semaine ?

Si l'on considère la pyramide alimentaire, on constate que les œufs appartiennent à la famille des protéines. Il est conseillé de consommer une portion par jour dans la famille protéine. Il est donc évident qu'il faut équilibrer la consommation d'œufs avec les autres sources de protéines comme la viande, la volaille, le poisson et les alternatives végétariennes. Ainsi, il est important de savoir que si on mange deux œufs, soit l'équivalent d'une portion dans la famille des protéines, il est préférable de ne plus consommer de viande, d'œufs ou de poisson le même jour.

Comment cuisiner les œufs pour en tirer le meilleur bénéfice ?

Il existe une infinité de manières de consommer les œufs et ils conservent une grande partie de leurs nutriments dans la plupart des préparations culinaires. Du point de vue diététique, il est cependant conseillé de préférer les préparations peu sucrées et peu grasses. Pour profiter au maximum des nutriments contenus dans les œufs, l'œuf mollet offre une cuisson idéale.



Mais attendez : QUI ÉTAIT LE PREMIER, l'œuf ou la poule ?

La poule telle que nous la connaissons sous sa forme actuelle a des origines très lointaines, puisqu'elle descend... du dinosaure. C'est de là que viennent sa posture sur deux pattes arrière et ses pieds recouverts d'écaillés, qui ne sont pas sans rappeler ceux des reptiles. Les scientifiques ont identifié son ancêtre, le coq Bankiva, également connu sous le nom latin *Gallus gallus*, un oiseau sauvage aux allures de faisan originaire d'Asie du Sud-Est qui vit encore notamment dans les jungles d'Inde et d'Indonésie. Leur domestication daterait de plus de 6 000 ans : elles se seraient rapprochées de l'homme en cherchant de la nourriture aux abords des villages. Aujourd'hui, elles sont élevées en ferme selon différentes conditions. Elles pondent en moyenne un œuf toutes les 26 heures et se nourrissent d'insectes, de vers de terre, d'herbe, de graines et de fruits. Quatre types d'élevage existent : l'élevage biologique, en plein air, au sol ou en cage.

IN KURZFORM

Ein Luxemburger verzehrt durchschnittlich 132 Eier pro Jahr und profitiert dadurch von den zahlreichen positiven Auswirkungen, die sie unter ihrer Schale enthalten. Denn Eier reduzieren die Ablagerung von Cholesterin und sind reich an Vitamin A, B2, B12, D und E. Sie enthalten Antioxidantien, Mineralien und Jod. Wie Fleisch, Geflügel und Fisch zählen sie zur Gruppe der Eiweiße. Aus ernährungsphysiologischer Sicht sorgt eine Menge von zwei Eiern täglich für eine ausgewogene Proteinzufuhr. Bevorzugen Sie weiche Eier, da in diesen die Nährwertigenschaften am besten bewahrt werden.



Hallo Kinder!

Nach fast einem Jahr Pause ist Kiki Ricki, euer Magazin über die luxemburgische Landwirtschaft wieder da!

In diesem Heft könnt ihr die vielfältigen Aufgaben der Landwirtschaft, das Leben auf dem Bauernhof sowie die Herkunft und Verarbeitungsmethoden der Nahrungsmittel entdecken. Wie in den Ausgaben zuvor, werden diese Themen auf eine spielerische Art und Weise, anhand von Rätseln, Cartoons, Kochrezepten, Lückentexten und vielem mehr, vorgestellt.

Wir hoffen, es wird euch gefallen und ihr lernt viel Neues über unser Land und unsere Landwirtschaft kennen.

Viel Spaß!



KIKI RICKI

Kiki

Entdecke,
wie man
Käse macht!





Apfelkuchen
wie bei Oma:
so geht's!

Ricki

KIKI RICKI



Außergewöhnlich
aber lecker:
Kürbis-Konfitüre



Auf die Menge
kommt es an:
so esse ich gesund

Welches Essen gehört zu welcher Jahreszeit?



Ricki stellt euch einige Produkte vor, die man im Herbst genießen kann.



Obst und Gemüse werden zu bestimmten Jahreszeiten geerntet: in der Regel geht die Erntesaison bei uns in Europa von Juni bis September. Doch im Supermarkt kann man alle Lebensmittel das ganze Jahr über kaufen. Zum Beispiel Erdbeeren aus Spanien zu Weihnachten, Äpfel aus Chile im Februar. Dabei wäre es wichtig, saisonal zu essen und

Produkte aus unserer Region zu kaufen. Diese schmecken besser, sind gesünder, vermeiden unnötige Umweltbelastung und helfen zudem noch den einheimischen Bauern.

Entscheidet man sich für eine regionale Ernährung, muss man wissen dass verschiedene Obst- und Gemüsesorten nur zu verschiedenen Jahreszeiten zu finden sind. Um diese Lebensmittel auch noch

aufserhalb der Saison genießen zu können, gibt es einige Tricks. So kann man zum Beispiel Obst oder Gemüse einmachen. Konfitüre und Marmelade sind auch sehr beliebt und ein gutes Mittel, um Obst 12 Monate im Jahr genießen zu können. Dank Kühlschrank und Tiefkühltruhe lassen sich heute glücklicherweise alle Lebensmittel länger aufbewahren als früher.

KIKI RICKI

Rezept zum nachkochen HALLOWEEN-KONFITÜRE



ZUTATEN

- 300g Kürbis
- 150g Gelierzucker
- 250ml Apfelsaft
- 1 Stk. Vanilleschote
 - ¼ TL Salz
 - 1 TL Zimt

SO GEHT'S

1. Reibe das Fruchtfleisch des Kürbis grob und gib es zusammen mit dem Gelierzucker und dem Apfelsaft in einen Topf.
2. Nun gibst du das Mark von der Vanilleschote, die Vanilleschote, das Salz und den Zimt ebenfalls in den Topf. Du rührst etwas um und lässt es aufkochen. Nun lasse das ganze noch etwa 4 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln.
3. Anschließend füllst du die Konfitüre in sauber gespülte Gläser und lässt sie auskühlen, bevor du sie schließt.
4. Nun kannst du deine Halloween-Konfitüre das ganze Jahr über genießen. Miam Miam!



Kartoffeln

Seit 1720 werden Kartoffeln in Luxemburg angebaut. Kartoffeln sind wichtig für eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung.



Möhren

Wie Kürbisse sind Möhren orange, allerdings ein bisschen heller. Sie gehören zu den am häufigsten angebauten Gemüsesorten in Luxemburg.



Kürbisse

Kürbisse stammen ursprünglich aus Mittel – und Südamerika und wurden vor 500 Jahren von Christoph Kolumbus nach Europa gebracht. Kürbisse gehören zu den größten und schwersten Gemüsesorten.



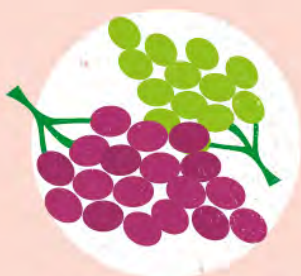
Nüsse

Haselnüsse und Walnüsse können ganz leicht das ganze Jahr über in einem trockenen Raum gelagert werden. In Vianden findet seit 1935 jedes Jahr im Oktober der traditionelle Nussmarkt statt.



Äpfel

In Luxemburg sind Äpfel die am häufigsten angebaute Obstsorte: man findet viele verschiedene Sorten. Die Äpfelernte findet von August bis Oktober statt.



Weintrauben

Weintrauben werden meist für Wein angebaut aber man findet auch Tafeltrauben zum naschen oder zur Saftproduktion. Im September und Oktober werden sie geerntet.



Auf die Menge kommt es an

Um gesund zu bleiben, ist es wichtig, die richtige Menge von jedem Lebensmittel zu essen. In der Ernährungspyramide seht ihr, wie viel wir von welchen Lebensmitteln essen und trinken. Je weiter oben auf der Pyramide sich ein Lebensmittel befindet, desto weniger sollte man davon zu sich nehmen.

Milchprodukte

Täglich 2 bis 3 Portionen.
Calcium ist gut für die Knochen, vor allem bei Kindern.

Brot, Getreide, Reis, Nudeln, Kartoffeln

Täglich 4 Portionen, vorzugsweise Vollkorn. Das ist nährstoffreicher und besser für die Verdauung.

Getränke (ohne Zucker)

Es ist wichtig, viel zu trinken - jeden Tag min. 1,5 Liter. In Luxemburg kann man das Leitungswasser ohne Bedenken trinken.



Süßigkeiten

Fettige, salzige und zuckerreiche Lebensmittel sollte man nur selten essen. Dann ist der Genuss auch umso grösser!



Fett und Öl

Es ist ratsam, täglich 2-3 Esslöffel pflanzliche Öle (z.B. Raps- oder Sonnenblumenöl), Nüsse oder Samen zu sich zu nehmen. Diese enthalten wichtige Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren. Streich-, Back- und Bratfette sowie fettreiche Milchprodukte sind eher sparsam zu benutzen.



Einige Lebensmittel haben sich verlaufen. Finde heraus, wo welche reinpassen.



Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier

Für eine ausreichende Eiweißversorgung wird empfohlen 1-2 Portionen Fisch, 2 Portionen Fleisch und 2-3 Eier pro Woche zu essen.



Obst und Gemüse

Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst kann man ohne Einschränkung essen. Für unsere Gesundheit und unsere Umwelt sind saisonale und lokale Produkte am besten geeignet. Täglich mindestens 3 Portionen.



Zu Besuch in der Käserei



KIKI RICKI

Ricki war zu Besuch bei Daniel Baltes, der in Stegen Bio-Ziegenkäse herstellt. Daniel betreibt den Hof zusammen mit seiner Frau Myriam. Die Käserin Christine Kandels zeigt uns, wie man Käse herstellt.



Pierre
6 Jahre alt



1

Die Ziegen werden jeden morgen um 5 Uhr gemolken. Die Milch wird gefiltert und im Rohmilchtank auf 5°C runtergekühlt. Auf dem Hof leben 100 Ziegen und jede Ziege gibt im Durchschnitt 2 Liter Milch pro Tag.



2

Dank ganz speziellen Bakterien, die die Käserin Christine hinzufügt, entwickelt der Käse sein Aroma und bildet die Milchsäure. Durch die Zugabe von Lab gerinnt die Milch und es bilden sich kleine Krümel.

3

Wenn die Krümel gut sichtbar sind, wird die Mischung in die bereitgestellten Formen gefüllt. Der Käse wird 4 Mal jede halbe Stunde gedreht und bleibt in den Formen bis zum nächsten Morgen.



4

Am nächsten Morgen wird der Käse ins Salzbad gebracht und ausgeformt. Dort bildet sich der Geschmack und die Rinde aus.



5

Dann kommt er auf die Käsebretter zum Reifen. Im Reifungsraum herrscht eine Temperatur von 14 bis 16°C. Der Käse wird nach der Reifung verpackt und ins Kühlhaus gebracht, bis er in den Verkauf kommt.



Was ist dein Lieblingskäse?

Es gibt auf der Welt eine Menge Käsesorten. Man kann Käse aus der Milch von verschiedenen Tieren herstellen: aus Kuhmilch natürlich (wie der luxemburgische *Kachkéis*), aus Ziegenmilch wie beim Bio-Haff Baltes, aber auch aus Schafsmilch. Käse wird je nach Wassergehalt in die Kategorien Weichkäse, Hartkäse oder Frischkäse eingeteilt.



Weichkäse ist zart und cremig. Er reift zwischen 2 und 8 Wochen und sein Aroma ist sehr mild. Er enthält viel Wasser. Brie und Gorgonzola sind bekannte Weichkäsesorten.



Hartkäse ist besonders fest. Er reift mindestens 2 Monate. Bei manchen Sorten dauert der Reifeprozess sogar mehrere Jahre. In dieser Zeit verdunstet das Wasser und der Käse wird hart. Emmentaler und Parmesan sind beliebte Hartkäse.



Frischkäse sind Käsesorten, die im Gegensatz zu den anderen, nicht oder nur sehr wenig reifen müssen. Dafür sind sie auch nur für kurze Zeit haltbar. Ricotta ist ein gutes Beispiel für Frischkäse.

Spiele mit Ricki!

**Wer oder was verbirgt sich hinter diesem Bild ?
Verbinde die Punkte in der richtigen Reihenfolge
und finde es heraus. Das neue Bild kannst du mit
deinen Lieblingsfarben ausmalen. Indiz : Man kann
mit ihrer Milch Käse machen.**



KIKI RICKI

Milch ist ein wichtiger Bestandteil unserer Ernährung. Welche Produkte werden aus Milch hergestellt? Finde es heraus!



Milchshake



Eis



Schokolade



Möhren



Käse



Reis



Orangensaft



Joghurt



Fleisch



Bonbons



Butter



Brot



Eier



Müsli

Apfelkuchen, wie bei Oma!

KIKI RICKI





Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten
Backzeit: etwa 1 Stunde
Backtemperatur: 150 Grad

Zutaten
für 6 Personen



750g Äpfel



2 Eier



5 Esslöffel
Zucker



20g
Vanille-
zucker



150g
weiche
Butter



5 Esslöffel
Mehl



10g
Backpulver



1 Prise Salz



1

Mit Hilfe eines Erwachsenen schälst du die Äpfel, schneidest sie in Würfel und gibst sie in eine Schale.



2

Dann gibst du die weiche Butter, den Zucker und das Mehl hinzu und rührst alles um. Den Ofen auf 150°C vorheizen.



3

Sobald der Teig homogen ist, gibst du die Eier, den Vanillezucker, das Backpulver und die Prise Salz hinzu.



4

In der Backform verreibst du mit Küchenpapier etwas Butter. Darüber verteilst du eine dünne Schicht Mehl. Das Mehl bleibt an den eingefetteten Wänden haften und verhindert, dass der Kuchen nachher an der Backform kleben bleibt.



5

Jetzt den Teig in die Backform geben und die Backform in den Ofen schieben. 1 Stunde backen lassen. Vielleicht kannst du in der Zwischenzeit das gebrauchte Geschirr spülen?



6

Nach einer Stunde kannst du den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ihn lauwarm servieren.
Guten Appetit!

Jonathan
aus Esch-sur-Alzette,
3 Jahre alt

Interview

Consommer responsable pour réduire le gaspillage alimentaire

Thématique centrale de la dernière Exposition universelle à Milan en 2015, le gaspillage alimentaire est pris très au sérieux par les pouvoirs publics. Les consommateurs sont eux aussi encouragés à contribuer à sa réduction en appliquant au quotidien des gestes simples.

INTERVIEW



Stéphanie Goergen,
chargée d'études auprès de
l'Administration de l'environnement, explique en quoi
consiste la consommation
responsable.



Qu'est-ce que la consommation responsable ?

STÉPHANIE GOERGEN – Nous vivons dans une société d'abondance et de gaspillage où nombre de consommateurs n'apprécient plus les produits à leur juste valeur et ne connaissent plus la chaîne de production des aliments. La consommation responsable demande un changement de mentalité et relève d'une vraie prise de conscience. Consommer responsable, c'est avoir une démarche d'achat réfléchie et ne plus être passif dans son acte d'achat : le consommateur pla-

nifie ses courses, il réfléchit aux conséquences environnementales et sociales de ses achats, et s'interroge sur l'utilité des produits qu'il achète. La consommation responsable est un comportement éthique qui nécessite la participation de tous les citoyens pour concourir au développement d'une société durable.

Concrètement, comment avoir un mode de consommation responsable ?

SG – Le consommateur responsable applique au quotidien des gestes simples : il



Toute l'année, les producteurs locaux proposent des fruits et légumes de saison

INTERVIEW

préfère des produits qui ont moins d'impact sur l'environnement tout au long de leur cycle de vie, tant au niveau de la production que de leur utilisation et de leur valorisation finale (par exemple, des produits qui bénéficient de l'Éco-label européen – produits d'hygiène, d'entretien, etc.). Il privilégie les circuits courts (*un circuit court est un mode de commercialisation qui s'exerce soit par la vente directe chez le producteur, soit par la vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur, ndlr*), il achète des produits régionaux et de saison (fruits, légumes), et des denrées issues du commerce équitable (café, chocolat, féculents). Il est vigilant sur les promotions et les gros volumes, achète des

quantités correspondant à ses besoins et cuisine les restes de repas.

Les consommateurs n'ont pas toujours les informations nécessaires pour effectuer un choix raisonnable. Comment faire pour les éclairer ?

SG – Afin de résoudre la problématique du gaspillage alimentaire et d'encourager les citoyens à consommer responsable, la participation active de tous les acteurs de la chaîne de valeur de l'alimentation est requise. En complément, les pouvoirs publics informent et sensibilisent à l'achat responsable ainsi qu'à l'origine des produits dès le plus jeune âge. De leur côté, les consommateurs doivent prendre conscience que leurs choix de consommation ont un impact sur l'environnement et la société. ☉

IN KURZFORM

Mit verantwortungsvollem Konsum lässt sich die Verschwendung von Lebensmitteln verringern. Verantwortungsvoller Konsum bedeutet ein überlegtes Einkaufsverhalten: der Konsument plant seine Einkäufe, denkt über die ökologischen und sozialen Folgen seiner Einkäufe nach. Verantwortungsvoller Konsum erfordert eine Mentalitätsänderung. Es ist ein ethisches Verhalten, das die Beteiligung aller Bürger erfordert, um zur Entwicklung einer nachhaltigen Gesellschaft beizutragen.

Le lac de la Haute-Sûre et le
village de Lultzhausen

Chaîne alimentaire

« L'eau potable est la denrée alimentaire la plus surveillée »

CHAÎNE ALIMENTAIRE

À l'heure de la mondialisation, face à l'apparition de nouveaux modes de consommation et à une offre sans cesse plus diversifiée, une vigilance accrue s'impose pour prévenir de nouveaux risques dans la chaîne alimentaire.

Monsieur Lickes, l'eau est-elle de bonne qualité au Luxembourg?

L'eau potable se situe au début de la chaîne alimentaire, elle est donc soumise à une réglementation très stricte au Luxembourg, comme dans toute l'Union européenne, d'ailleurs. Considérée comme la ressource fondamentale, c'est l'aliment qui a les normes microbiologiques les plus sévères: pour qu'elle soit propre à la consommation humaine, l'eau doit répondre à 48 paramètres chimiques et bactériologiques. Au Luxembourg, plus de 5 000 échantillons sont analysés chaque année par les communes: c'est la denrée alimentaire la plus surveillée. En plus de réaliser des analyses, l'Administration de la gestion de l'eau contrôle et surveille les infrastructures de traitement. L'eau du robinet luxembourgeoise est donc de très bonne qualité.

Réglementation

C'est la directive 98/83/CE du 3 novembre 1998, intitulée « Qualité des eaux destinées à la consommation humaine », qui fixe les normes applicables à l'eau potable dans l'Union européenne. Elle protège ainsi les consommateurs des effets néfastes de la contamination des eaux destinées à la consommation humaine.

conforme aux critères chimiques et microbiologiques en vigueur mais ne pas avoir un bon goût, par exemple si un désinfectant y a été ajouté en cours de traitement, ce qui n'est par ailleurs pas le cas usuel au Luxembourg. Enfin, l'eau qui sort du robinet doit être fraîche (moins de 25°C), critère qui n'est pas toujours évident à respecter en période de fortes chaleurs, où il est difficile de maintenir une température adéquate pour l'eau stockée dans les châteaux d'eau.

L'eau du robinet est-elle potable partout au Luxembourg?

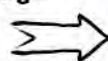
Les normes de potabilité de l'eau du robinet sont plus strictes que celles de l'eau minérale en bouteille. L'eau du robinet doit en effet pouvoir être bue par tout consommateur, à n'importe quel moment de sa vie. Par exemple, certaines eaux minérales contiennent beaucoup de sulfates, pouvant causer des diarrhées chez les nourrissons. L'eau du robinet est buvable partout au Luxembourg, mais bien sûr, il peut arriver que son goût ne convienne pas à tout le monde. Il suffira alors de mettre sa carafe d'eau au réfrigérateur pour obtenir quelques heures plus tard une eau au goût plus neutre, ou encore de rajouter quelques gouttes de jus de citron.

L'eau du robinet doit-elle répondre à des critères précis?

Tout à fait, elle doit répondre à un certain nombre de critères chimiques (pH, teneur en oxygène, concentration maximale en pesticides, etc.) et microbiologiques (nombre de bactéries et micro-organismes – pour certains desquels il y a une tolérance zéro). L'eau distribuée doit donc être parfaitement propre et saine, mais elle doit également répondre à des normes précises pour le goût, l'odeur et l'aspect. Une eau peut être

Comment votre administration veille-t-elle à la protection de l'eau au Luxembourg?

Deux divisions de l'Administration de la gestion de l'eau veillent à la protec-

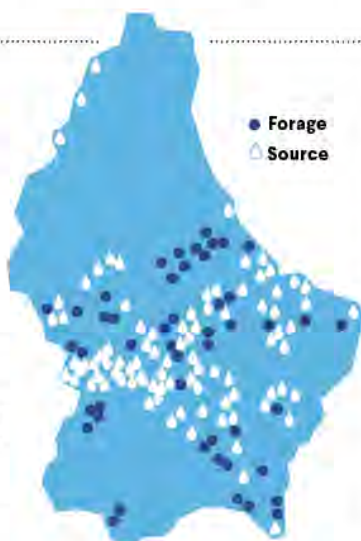


CHAÎNE ALIMENTAIRE



Jean-Paul Lickes,

directeur de l'Administration de la gestion de l'eau du ministère du Développement durable et des Infrastructures, explique comment son administration veille à la bonne qualité de l'eau.



D'où vient l'eau du robinet?

Les réserves d'eaux souterraines constituent les principaux réservoirs d'eau potable du Luxembourg: deux tiers de l'eau potable consommée au Grand-Duché proviennent de quelque 350 sources et forages répartis en majeure partie dans le Gutland. Le reste, environ un tiers, provient du barrage d'Esch-sur-Sûre. Pour garantir la qualité des eaux souterraines,

des zones de protection sont définies aux endroits où se trouvent les points de prélèvement. Les installations industrielles ou artisanales, les infrastructures de transport, les pratiques agricoles, etc., y sont régulées. À moyen terme, il existera 80 zones de protection sur lesquelles se trouveront 350 ressources en exploitation (forages ou sources pleines).

Invitation

JEUDI 27 OCTOBRE 2016

9h00 - 18h00 | Chambre de Commerce
7 rue Alcide de Gasperi, L-1615 Luxembourg – Kirchberg

Conférence

« Ensemble contre le gaspillage alimentaire ! »

organisée par le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs. Cette conférence étant multilingue, des traductions simultanées de l'anglais, de l'allemand, du français et du luxembourgeois seront assurées en allemand ou en français.

Inscrivez-vous par e-mail avant le 20 octobre : conf.gasp_alim@ma.etat.lu

Tél. : 247-82510 / 247-82523

www.ma.etat.lu



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de la Viticulture et de la
Protection des consommateurs

Département du Développement rural



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère du Développement durable
et des Infrastructures

Département de l'environnement

Portail
CONSOMMATEUR

CHAMBRE DE
COMMERCE
LUXEMBOURG

175^e 1841-2016
anniversaire

Jusqu'à	130 L	5 000
140 000 m³	d'eau par jour	échantillons
d'eau potable	consommés	analysés chaque
consommés	par habitant	année par les
par jour au		communes
Luxembourg		

tion de l'eau. La division Eau potable et eaux souterraines veille à la bonne gestion des infrastructures (châteaux d'eau, réservoirs, etc. exploités au niveau communal) et a une mission de conseil et de surveillance envers les communes. Elle est également responsable de la définition des zones de protection où se trouvent les sources et les forages d'eau potable. La division Laboratoire veille quant à elle à la qualité de l'eau potable à sa sortie du robinet. Elle effectue des contrôles en se rendant dans les communes pour prélever, sans prévenir, des échantillons d'eau et les analyser en laboratoire. C'est une obligation légale qui émane de la directive « eau potable » de l'Union européenne. De leur côté, les communes réalisent des autocontrôles au moyen de différentes analyses chimiques et microbiologiques. Si un problème est identifié lors d'une analyse, la commune se doit de le communiquer à ses habitants en les informant des précautions à prendre. Par ailleurs, notre laboratoire est ouvert aux particuliers qui souhaiteraient, sur simple demande, faire analyser un échantillon d'eau.

Quelles actions mettez-vous en place pour sensibiliser à la protection de l'eau et encourager à économiser ce bien précieux ?

Nous participons à des foires pour sensibiliser le grand public et donnons des conférences publiques dans les lycées et les musées. Nous proposons également des programmes de subvention pour toute personne qui souhaiterait installer un système de récupération d'eau de pluie, avec des cofinancements pouvant aller jusqu'à 1 000 euros. Ensuite, nous collaborons avec différents ministères: de l'Économie, dans le cas où une nouvelle société vient s'implanter au Luxembourg et a besoin de conseils sur le volet gestion de l'eau, de l'Agriculture pour ce qui concerne les zones de protection, de la Santé en cas de problème sur la potabilité de l'eau et de la mise en place de cellules de crise. Enfin, nous travaillons avec les établissements publics comme les hôpitaux, qui ont une gestion stricte de l'eau potable, notamment pour les patients sous dialyse. **G**

Pour contacter l'Administration de la gestion de l'eau: 24 55 6 - 423



Photo: Schmelwitz Architects

Le château d'eau de Leudelange

CHAÎNE ALIMENTAIRE

IN KURZFORM

In Luxemburg wie in der ganzen Europäischen Union unterliegt das am Beginn der Nahrungskette befindliche Trinkwasser einer besonders strengen Regelung. Da es als lebenswichtige Ressource gilt, ist es das am stärksten überwachte Nahrungsmittel: jedes Jahr analysieren die Gemeinden mehr als 5.000 Proben. Damit Wasser für den menschlichen Verzehr geeignet ist, muss es 48 chemische (pH-Wert, Sauerstoffgehalt, Höchstkonzentration von Pestiziden usw.) und bakteriologische (Anzahl der Bakterien und Mikroorganismen – wobei für bestimmte eine Nulltoleranz gilt) Parameter erfüllen. Die Wasserwirtschaftsverwaltung überwacht die Trinkwasserqualität. Neben den in ihrem Labor und in den Gemeinden durchgeführten Analysen kontrolliert und überwacht sie die Infrastrukturen der Wasserbehandlung.

Vous n'êtes pas encore membre de l'Union Luxembourgeoise des Consommateurs ? Pensez aux nombreux services et avantages vous proposés par l'ULC au tarif de 60€/an!



Être membre auprès de l'ULC : Protection et défense de vos intérêts

Nous vous offrons un paquet de services qui ne craint pas les comparaisons. Jugez-en vous-même :



Des problèmes avec les artisans ?

L'ULC envoie un spécialiste de la construction sur place; il vous épargnera des pertes de temps et des ennuis.



Le congélateur ne marche plus, son contenu se trouve à la poubelle, la garantie est refusée ?

Venez vous faire conseiller dans nos bureaux, nous nous occuperons de l'affaire.



La déclaration fiscale est trop compliquée ?

Nous nous en occuperons également. Il suffit de prendre rendez-vous avec notre expert en matière fiscale.



Quel appareil est le meilleur ?

Nos collaboratrices peuvent recourir à des archives contenant une multitude de tests. Nous trouverons le produit le mieux adapté à vos besoins.



Qui va payer les lourds honoraires de l'avocat ?

Votre ULC se chargera de 50 % du montant, dans le cadre de l'assistance juridique comprise dans la cotisation après accord du service contentieux.



Besoin d'information ?

Nous vous tenons au courant de tous les sujets susceptibles d'intéresser les consommateurs. De façon détaillée, à travers notre magazine « de KONSUMENT » et un abondant matériel d'information que nous tenons à votre disposition.

Les services de l'ULC :

contentieux et assistance juridique

consultations d'avocat

visites techniques en bâtiment

médiation

experts : Construction, matière fiscale



Comment devenir membre ?

Scannez le code QR et inscrivez-vous comme nouveau membre. Si vous le préférez, vous pourrez également faire un virement ou choisir une domiciliation bancaire. Ou contactez notre siège à Howald.

Nous vous remercions d'avance.



Union Luxembourgeoise des Consommateurs

55, rue des Bruyères L-1274 Howald

Téléphone : 49 60 22 - 1 Téléfax : 49 49 57

E-mail : ulc@pt.lu

www.ulc.lu

www.facebook.com/UnionLuxembourgeoisedesConsommateurs



Thomas Murer.
restaurant Aal Schöul
à Hobscheid



La recette de Thomas Murer

Jarret de porc laqué, velours de potiron et graines de courge



Ingrédients

pour 4 personnes

- **4 beaux jarrets de porcelet**
MAISON KIRSCH EISCHEN
- **100 g de miel**
MARC THIEL DE MANTERNACH
- **1 kg de potiron**
SERGE ERPELDING À TUNTANGE
- **100 g de graines de sarrasin Biog**
BIO-BAUERE-GENOSSENSCHAFT LÉTZEBUERG
- **1 gros radis red meat**
SERGE ERPELDING À TUNTANGE
- **50 g de graines de courge Biog**
- **50 ml de sirop d'érable**
- **150 ml d'huile d'olive**
- **20 ml de balsamique blanc**
- **1 l de bouillon**
- **1 bouquet garni**
- **1 carotte / 1 demi-céleri / 1 oignon pour la garniture aromatique**
- **1 noisette de beurre Luxlait**

1

Dans une casserole à fond épais, mettre les jarrets à dorer au beurre. Puis les couvrir de bouillon et ajouter le bouquet garni et la garniture aromatique, coupée en gros morceaux. Laisser cuire à feu doux durant 4 à 5 heures.

2

Pour réaliser la purée de potiron : éplucher le potiron, enlever les pépins et le couper en gros morceaux. Le cuire dans une casserole avec un fond d'eau, saler et poivrer. Une fois que le potiron tombe en morceaux, le mixer en ajoutant une noisette de beurre pour obtenir une purée onctueuse.

3

Sortir les jarrets du bouillon et les laquer de miel et de sirop d'érable, les mettre 15 min à 180° au four. (A)

4

Réaliser une vinaigrette à l'aide du sirop d'érable, de l'huile d'olive et du balsamique blanc. (B)

5

Dresser la purée au fond de l'assiette (C), déposer les jarrets laqués par-dessus, napper de vinaigrette.



27 octobre 2016 CONFÉRENCE : ENSEMBLE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE!

Le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, en collaboration avec le département de l'Environnement du ministère du Développement durable et des Infrastructures et la Chambre de commerce, organise le jeudi 27 octobre 2016 la conférence intitulée « Ensemble contre le gaspillage alimentaire! »

Programme

Après les mots de bienvenue de Monsieur le Ministre Fernand Etgen et du directeur général de la Chambre de commerce, Monsieur Carlo Thelen, la Commission européenne fera part de ses actions récentes en matière de prévention contre le gaspillage alimentaire.

L'Administration de l'environnement présentera ensuite son étude portant sur le gaspillage alimentaire au Grand-Duché de Luxembourg.

Un intervenant du gouvernement bavarois, un universitaire allemand ainsi que des professionnels belge et néerlandais qui, en tant que pionniers, ont consacré leur énergie à la recherche contre le gaspillage alimentaire, passeront ensuite en revue différents sujets comme les systèmes intelligents de traitement des marchandises, les économies d'énergie grâce à la prévention du gaspillage alimentaire, le rôle des villes et des gouvernements et l'industrie à déchets alimentaires.

En début d'après-midi, une table ronde réunira des experts de la chaîne alimentaire au Luxembourg, en France et en Belgique. Ils présenteront leurs idées, bonnes pratiques et projets pour remédier au gaspillage alimentaire. Un expert des Pays-Bas expliquera ensuite comment mieux « ressourcer les aliments pour l'entière chaîne alimentaire ».

Enfin, des hauts représentants du monde politique et économique feront part de leurs conclusions et de leurs perspectives d'avenir.

Informations pratiques

LIEU

Chambre de commerce du Luxembourg
7, rue Alcide de Gasperi
L-1615 Luxembourg-Kirchberg

HORAIRES

9 h-18 h

ACCÈS

Bus ligne 8 ou 20, arrêt « Léon Hengen »
Ligne 18 arrêt « Jean Monnet »
www.mobiliteit.lu

Un parking payant est disponible pour les voitures au sous-sol de la Chambre de commerce.

LANGUE

Conférence en anglais, français, allemand et luxembourgeois.
Une traduction simultanée vers l'allemand et le français est assurée.

MODÉRATION

Monsieur Werner D. Prill, journaliste indépendant, Food TV, Allemagne

INSCRIPTION

Par e-mail avant le 20 octobre :
conf.gasp_alim@ma.etat.lu

Ministère de l'Agriculture,
de la Viticulture et de la Protection
des consommateurs

Tél. : 247-82 510 ou 247-82 523
www.ma.etat.lu

Dans les coulisses de GUDD!



C'est sympa une grappe de raisins!



Les fruits et légumes vous attendent tout au long de l'année les mercredis et samedis au marché de Luxembourg-ville



Un camion laitier qui brille dans la nuit



Un fromage aussi grand qu'un petit garçon



Les ministres en plein cours d'agriculture



Les vaches de la ferme Lis Holsteins aiment leur propriétaire

OURS

Lösungen des Spiels auf Seite 51: Milchshake, Eis, Käse, Joghurt, Butter, Müsli.

GUDD! — N° 1. 2016

Mieux s'informer, mieux consommer



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de la Viticulture et de la
Protection des consommateurs

Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et de la Protection des consommateurs

1, rue de la Congrégation
L-1352 Luxembourg
E-mail: info@ma.public.lu
www.ma.public.lu

ISSN 2535-843X



MAISON MODERNE

GUDD! est édité par
Maison Moderne
pour le compte du ministère de
l'Agriculture, de la Viticulture et
de la Protection des consommateurs.

Une réalisation de
Maison Moderne
www.maisonmoderne.com

DIRECTION ARTISTIQUE

Vinzenz Hölzl

ILLUSTRATION EN COUVERTURE

Léa Maupetit

TEXTES

Rahima Ahamada, Cécile Esch

PHOTOGRAPHIE

Andrés Lejona, Lala La Photo

PUBLICITÉ

Maison Moderne

(+352) 2070 70-300

regie@maisonmoderne.com

Prochain numéro: Mars 2017

Tous droits réservés

© MM Publishing and Media S.A.

LUXLAIT

Engagement qualité
depuis 1894

*Bon pour vous,
bon pour l'environnement*



*Aussi proche de vous
que de nos agriculteurs*

Chemins courts:
Ferme -> Luxlait -> points de vente

émissions en CO2 réduites



lait 100% luxembourgeois / soutient l'agriculture luxembourgeoise / qualité de lait garantie




vitarium

Am Seif
L-7759 Roost/Bissen
Tél: +352 25 02 80 222
E-mail: info@vitarium.lu
www.vitarium.lu



LUXLAIT

Am Seif
L-7759 Roost/Bissen
Tél: +352 250 280 1
E-mail: info@luxlait.lu
www.luxlait.lu



MAISON STEFFEN

CENTS · DUDELANGE · STEINFORT · PÉTANGE · ESCH

**DES BOUCHERS DE CARACTÈRE
POUR DES VIANDES D'EXCEPTION.**

WWW.MAISONSTEFFEN.LU



REJOIGNEZ-NOUS SUR
FACEBOOK.COM/MAISONSTEFFEN