

GUDO!

#2

Mieux s'informer, mieux consommer

KIKI RICKI
Entdecke das
Leben auf dem
Bauernhof



Les céréales

de la fourche
à la fourchette

INTERVIEW

Fernand Etgen
an d'Wuelbefanne
vun den Déieren

NUTRITION

La vérité
sur l'intolérance
au gluten!

AGENDA

Quand la ferme
s'invite à la ville





CUISINÉS AU QUOTIDIEN À LUXEMBOURG

élaborés à base de produits frais & locaux,
certains BIO, de petits producteurs,...



LUXEMBOURG VILLE
3A Rue Beaumont
L-1219 Luxembourg
T 28 26 12 90

GLACIS
5 Rue Jean l'Aveugle
L-1148 Luxembourg
T 26 20 02 91

CLOCHE D'OR
12D Rue Guillaume Kroll
L-1882 Luxembourg
T 27 49 59 30

www.cocottes.lu

cocottes

GUDD!

#2. 2017

Vous voulez savoir d'où proviennent nos aliments et comment ils sont produits? Alors lisez cette édition de *GUDD!* et devenez un consommateur responsable!

Il fut un temps où, dans tous les villages, il y avait des agriculteurs. Nous avons tous connu le bon goût du lait frais, ainsi que l'origine de la viande que nous achetions. Et nous avons tous donné un coup de main pour la préparation des saucissons ou du pâté.

Aujourd'hui, nous vivons séparés les uns des autres. L'agriculteur est à la campagne et les gens font leurs courses au supermarché. Beaucoup ne savent plus comment sont produits leurs aliments ni ce qu'ils contiennent.

Dans ce magazine, nous tentons de vous donner des informations utiles qui vous aideront à acheter en étant mieux informé et de façon plus responsable. Les pages centrales de ce magazine contiennent une section pour les enfants. Eux aussi doivent à nouveau apprendre à connaître la diversité des produits alimentaires, ainsi que les choses auxquelles il faut faire attention.

Wëllt Dir wësse wou eis Liewensmëttel hierkommen an wéi se produzéiert ginn? Da liest dëse GUDD! a gitt ee verantwortungsbesste Konsument!

Fréier hate mer nach alleguer e puer Baueren am Duerf. Et woussst ee genee wéi frësch Mëllech schmaacht a wou de Béischten hier Liewensmëttel hierkommen. Et huet och nach jiddereen eng Hand mat ugepaakt fir Zoossissen oder Paté ze maachen.

Haut ass alles schéi kloer vun enaner getrennt. De Bauer huet säi Betrib um Feld an d'Leit ginn hier Liewensmëttel an de Buttek kafen. Vill Leit wëssen net méi, wéi hier Liewensmëttel hier gestallt ginn a wat alles dran ass.

Mat dësem Magazinn hoffen ech Iech di néideg Informatiounen ze gi fir an Zukunft besser informéiert a mi responsabel akafen ze kënnen. An der Mëtt vum Magazinn fannt Dir och ë Kapitel fir Kanner. Och si sollen nees léieren, wat et alles vu Liewensmëttel gëtt an op wat een alles muss oppassen.

Fernand Etgen

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



3

f Facebook: Portail Consommateur du Grand-Duché de Luxembourg

SOMMAIRE

4 INTERVIEW

„Den Déiereschutz geet eis all eppes un“

8 DOSSIER

Les céréales de la fourche à la fourchette

20 LABELS

Qualität im Glas

22 MÉTIER

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser

29 KIKI RICKI

Das Kindermagazin über luxemburgische Landwirtschaft

42 NUTRITION

L'intolérance au gluten: effet de mode ou vraie maladie?

48 Z-CARD

Milch/Lait

52 ADMINISTRATION

«Les denrées alimentaires n'ont jamais été aussi sûres»

58 CONSOMMATION RESPONSABLE

„Mir passen eis Produktioun de Wënsch vum Client un“

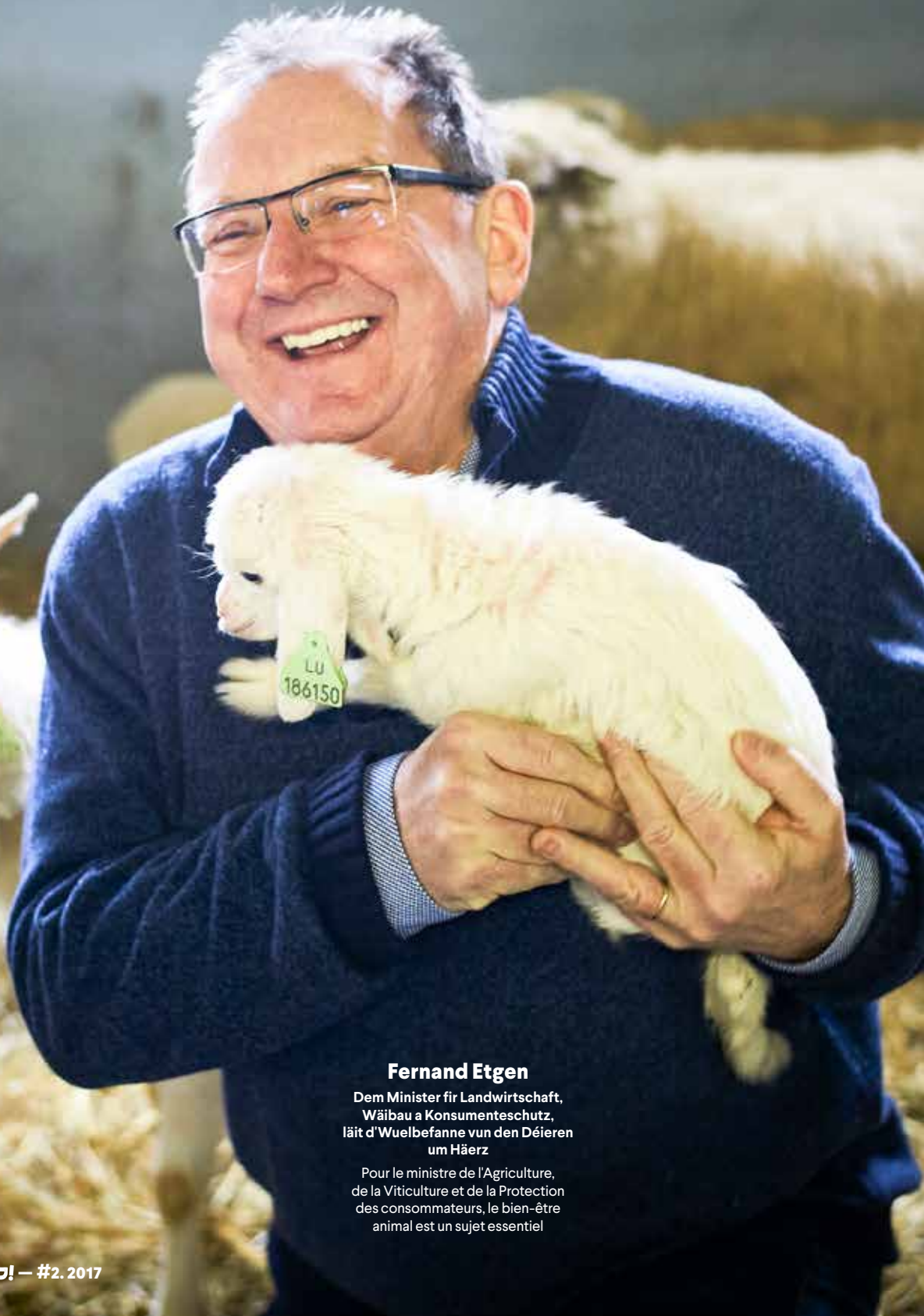
60 RECETTE

Schweinefilet im Speckmantel mit Serviettenknödeln

62 AGENDA

Les céréales s'exposent à la foire Springbreak 2017

66 OURS



Fernand Etgen

Dem Minister fir Landwirtschaft,
Wäibau a Konsumenteschutz,
läit d'Wuelbefanne vun den Déieren
um Häerz

Pour le ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture et de la Protection
des consommateurs, le bien-être
animal est un sujet essentiel

Bien-être animal

„Den Déiereschutz geet eis all eppes un“


Am Mee 2016 huet d'Regierung e Gesetzprojekt agereecht, deen d'Wüerd, de Schutz vum Liewen, d'Sécherheet an d'Wuelbefanne vun den Déiere sécherstellt. Bis datt dëse Projet an der Chamber gestëmmt gëtt, huet **GUDD!** emol de Bilan mam Fernand Etgen gemaach, dem Minister fir Landwirtschaft, Wäibau a Konsumenteschutz.

VERSION FRANÇAISE P.7

Här Minister, firwat en neit Gesetz iwwer d'Wüerd, de Schutz vum Liewen, d'Sécherheet an d'Wuelbefanne vun den Déieren?

FERNAND ETGEN: Ganz einfach well d'Mentalitéit sech vill geännert huet. Fréier waren d'Déieren aus ganz anere Grënn do. Si goufen haaptsächlech geziicht oder et ass Juegd op se gemaach ginn oder si sinn als Maschinn oder Transportmëttel agesat ginn. An eiser Gesellschaft spillen d'Hausdéieren haut och eng wichteg Roll. Dësen neie Gesetzprojekt ass also e modernen Text den der Realitéit vun haut an deem Sënn ugepasst ass, dat heescht datt en souwuel op d'Ziichte vun den Déieren sou wéi och op d'Haltung vun Hausdéieren ageet. En zitt ausserdeem d'Entwécklung vun de wëssenschaftleche Erkenntnisser am Beräich vum Wuelbefanne vun den Déieren a Betruecht. Dësen neie Gesetzprojekt ass ëmsou méi néideg, well d'Gesetz wat elo a Kraaft ass – et ass vum 15. Mäerz 1983 – zënter iwwer 30 Joer net méi geännert ginn ass.

Wat ännert sech am Verglach mam viregte Gesetz vun 1983?

FE: Wat an dësem neie Gesetzprojekt wichtig ass, ass déi kloer a präzis Definitioun vum Déier: „*En net mënschlecht Liewewiese mat enger Sensibilitéit an deem Sënn, datt et en Nervesystem huet, deen em no wëssenschaftleche Critèren erméiglecht, Péng ze spieren an aner Gefillsbeweegungen z'empfangen.*“ Seng fundamental nei Approche läit an der gesetzlecher Unerkennung vum Déier senger Wüerd, déi vun de Leit, déi mat em ëmginn, muss respektéiert ginn. Ausser dësem neie Begrëff vun der Wüerd, geet dëse Gesetzprojekt nei Virschrëfte fir d'Ziichten an d'Hale vun Déieren operleeën. Esou leeë mir net nëmmen d'Bedingunge fest, wéi d'Déiere solle gehale ginn, mä mir zielen och d'Déieren op, déi een iwverhaupt dierf halen. Vun deem Standpunkt aus war et fir eis selbstverständlech, d'Sanktiounen z'iwverdenken, well déi bis elo net ugepasst goufen. Si sinn elo verschäerft ginn, esouwuel fir d'Geldstrofen 

„Den *Déiereschutz* geet eis all eppes un, esouwuel als *Propriétaire* oder *Ziichter* vun engem Déier, wéi als Verbraucher vu Produkter vum Déier. Mir hunn also alleguer en Interessi drun, datt *d'Déiere sech wuelfillen*.“

FERNAND ETGEN

(héchstens 200.000€) wéi fir d'Prisongsstrofen (héchstens 3 Joer). Wann den Text a Kraaft trëtt, da maache mir eng Sensibiliséierungs-campagne fir datt d'Gesellschaft sech soll bewosst ginn, datt méi Wäert op den Déieren hiert Wuelbefanne soll geluecht ginn.

Mat wat fir enge Mëttele wëllt Dir d'Mësshandlung feststellen? Gitt Dir d'Kontroll bei den Ziichter a Privatleit verschäerfen?

FE: Eng Mësshandlung ass en Akt, duerch deen engem Déier aktiv oder passiv Péng an/oder Leed ugedoe gëtt. An deenen extreemste Fäll kann dat den Dout vum Déier zur Folleg hunn. D'Beurteilung vun enger Mësshandlung baséiert op wëssenschaftleche Critèren, déi vun der zoustänneger Verwaltung opgestallt ginn. Esou gi weiderhi regelméisseg Kontrolle vun de Veterinaire-Inspektore vun der Administration des Services Vétérinaires gemaach, mä de Bierger muss och en A op hunn. Wee gesäit, datt d'Gesetz net agehale gëtt, kann dat op verschidde Plaze mellen: der Administration des Services Vétérinaires, der Police Grand-Ducale, der Administration des Douanes et Accises oder och der Administration de la Nature et des Forêts. An deem Kontext läit et mir um Häerz, op déi exemplaresch Aarbecht hinweisen, déi d'éierenamtlech Leit an d'Associatiounen fir Déiereschutz geleescht hunn an eis iwwregens och beim Ausschaffe vum Gesetzprojet gehollef hunn.

Den neien Text gesäit Prisongsstrofe bis zu 3 Joer vir. A wat fir enge Fäll kéim esou eng Sanktioun vir?

FE: Dës Sanktioun, déi sécher ganz schro ass, kéint am Fall vu besonnesch grausame

Mësshandlungen ugewannt ginn, esou wéi mir där mol erlieft hunn. Allerdéngs ass et esou, datt déi meescht Fäll, wou den Déieren hiert Wuelbefannen net respektéiert gëtt, manner schlëmm sinn, a well de Propriétaire vum Déier noléisseg ass oder net richtig Bescheed weess. An esou Fäll ass eng administrativ Sanktioun besser ubruecht, wéi zum Beispill d'Anzéie vun enger Autorisation oder eng Geldstrof. Dofir muss de Fall net onbedéngt op d'Geriicht. Wann d'Leit sech net un d'Regelen halen, da gëtt dat neit Gesetz eis déi néideg Mëttele fir Strofen auszeschwätzen, déi verhältnisméisseg sinn an awer ofschrecken.

Mat dësem Text gëtt Lëtzebuerg ee vun de Länner, dat den Déieren hir Rechter am beschte schützt. Wat sot Dir heizou?

FE: Mir sinn houfreg, datt dësen Text, och wann et eréischt e Projet ass, esouvill an der internationaler Press beuecht ginn ass. Mir hunn an der Virbereedungsphas mat villen Acteure geschwat an ech mengen, dass et eis grad dowéinst gelongen ass, en duerch an duerch kompletten Text ze kréien, deen den Ufuerderunge vun enger moderner Gesellschaft entsprécht. Trotzdem sinn ech iwwerzeegt, datt mir wéinst der technologescher Entwécklung an der wëssenschaftlecher Fuerschung elo keng 30 Joer méi waarde fir den Text unzepassen. Den Déiereschutz geet eis all eppes un, esouwuel als Propriétaire oder Ziichter vun engem Déier, wéi als Verbraucher vu Produkter vum Déier. Mir hunn also alleguer en Interessi drun, datt d'Déiere sech wuelfillen. ☺

Bien-être animal

« La protection des animaux nous concerne tous »

En mai 2016, le gouvernement a présenté un projet de loi visant à assurer la dignité, la protection de la vie, la sécurité et le bien-être des animaux. En attendant que ce projet soit voté à la Chambre des députés, *GUDD!* fait le point avec le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, Fernand Etgen.

Monsieur le Ministre, pourquoi un projet de loi sur la dignité, la protection de la vie, la sécurité et le bien-être des animaux ?

FERNAND ETGEN : Tout simplement parce que les mentalités ainsi que le rôle de l'animal dans notre société ont fortement changé. Autrefois, les animaux étaient essentiellement détenus à des fins d'élevage. Ils étaient par ailleurs utilisés comme outil de labour ou moyen de transport. L'homme consommait la viande issue de sa propre production ou celle du gibier qu'il avait chassé. Aujourd'hui, les animaux de compagnie sont considérés comme des membres à part entière de la famille. L'animal, doué de sensibilité, mérite le respect et des soins adaptés, ceux-ci variant suivant les espèces d'animaux considérées. L'intérêt de ce projet de loi est donc de mieux prendre en considération les besoins physiologiques, éthologiques et même psychologiques des animaux détenus par l'homme. Ainsi, ce projet de loi est moderne et adapté à la réalité en matière d'élevage et de l'évolution du rôle des animaux de compagnie dans notre société actuelle. Elle prend par ailleurs en compte les progrès en matière de connaissances scientifiques concernant le bien-être animal. Ce projet de loi est d'autant plus indispensable que la législation actuellement encore en vigueur date du 15 mars 1983 et n'a subi aucune modification depuis plus de 30 ans.

Qu'est-ce qui change par rapport à la précédente loi de 1983 ?

FE : Ce qui caractérise ce nouveau projet de loi, c'est la définition claire et précise de l'animal qui en est donnée: « *Un être vivant non humain doué de sensibilité en ce qu'il est doté d'un système nerveux le rendant scientifiquement apte à res*

sentir la douleur et à éprouver d'autres émotions. » Son approche, fondamentalement nouvelle, repose sur la reconnaissance légale de la dignité de l'animal qui doit être respectée par les personnes qui s'en occupent. Outre cette nouvelle notion de dignité, ce projet de loi impose davantage de rigueur en ce qui concerne l'élevage et la détention d'animaux. Ainsi, nous définissons non seulement les conditions de détention, mais nous énumérons sur une liste positive quelles espèces d'animaux sont autorisées à être détenus. De ce point de vue, il nous paraissait évident de réviser les sanctions qui n'étaient jusqu'à présent pas adaptées. Ces dernières ont été endurcies aussi bien au niveau des amendes (maximum 200 000 €) qu'au niveau des peines d'emprisonnement (maximum 3 ans). Lorsque le texte entrera en vigueur, nous lancerons également une campagne de sensibilisation en vue de créer une prise de conscience de la société en faveur d'une meilleure prise en compte du bien-être animal.

Par quels moyens entendez-vous identifier les cas de maltraitance ? Allez-vous renforcer les contrôles dans les élevages et chez les particuliers ?


FE : La maltraitance est un acte par lequel des douleurs et/ou des souffrances ont été infligées de manière active ou passive à un animal. Dans les cas les plus extrêmes, elle peut entraîner la mort de ce dernier. Le diagnostic de maltraitance reposera sur des critères scientifiques établis par l'administration compétente. Ainsi, les vétérinaires-inspecteurs de l'Administration des services vétérinaires continueront à effectuer des contrôles réguliers, mais il appartient aussi au citoyen d'être attentif. Celui qui constate

une non-conformité par rapport à la loi peut en faire référence à l'Administration des services vétérinaires, à la police grand-ducale, à l'Administration des douanes et accises ou encore à l'Administration de la nature et des forêts. Dans ce contexte, il me tient à cœur de mettre en avant le travail exemplaire des bénévoles au sein des associations de protection animale, qui nous ont d'ailleurs épaulés dans la rédaction du projet de loi.

Le nouveau texte prévoit des peines de prison pouvant aller jusqu'à 3 ans. Dans quels cas cette sanction s'appliquerait-elle ?

FE : Cette sanction, certes très sévère, pourrait être prononcée dans des cas de maltraitance particulièrement cruels tels que nous en avons connus par le passé. Ceci dit, la plupart des cas de non-respect du bien-être animal sont mineurs et dus à la négligence ou au manque de connaissances du détenteur de l'animal. Ces cas méritent des sanctions administratives, comme des retraits d'autorisation ou des amendes, mais ne nécessitent pas forcément l'intervention des tribunaux. Cette nouvelle législation nous donne les moyens nécessaires pour pouvoir sanctionner les non-conformités constatées de manière proportionnée mais dissuasive.

Ce nouveau texte place le Luxembourg parmi les États les plus protecteurs des droits des animaux. Qu'est-ce que cela vous inspire ?

FE : Nous sommes fiers que ce texte, même à l'état de projet, ait reçu autant d'attention dans la presse internationale. Nous avons mené de nombreuses consultations durant la phase préparatoire, et je pense que c'est grâce à ces dernières que nous avons réussi à établir un texte très complet répondant aux exigences d'une société moderne. Néanmoins, je suis persuadé que grâce à l'évolution technologique et aux recherches scientifiques, nous n'attendrons plus 30 ans avant d'adapter ce texte. La protection des animaux nous concerne tous, aussi bien en tant que propriétaire ou éleveur d'animaux, qu'en tant que consommateur de produits d'origine animale. Nous avons donc tous intérêt à ce que le bien-être des animaux soit garanti. 

Le blé est la céréale
la plus cultivée au Luxembourg
Weizen ist die meist angebaute
Getreideart in Luxemburg

Les céréales de la fourche à la fourchette

Les céréales sont largement présentes dans notre alimentation : sous forme de pain, de biscuits, de pâtes. Mais comment arrivent-elles dans notre assiette? Suivez-nous, nous vous expliquons tout!

DEUTSCHE VERSION S.17

9

Riches en fibres, sources de vitamine B et réputées pour leur bon apport énergétique, les céréales sont une composante indispensable à notre alimentation quotidienne. En 2015, quelque 176 000 tonnes correspondant à six espèces différentes (voir infographie) ont été produites au Luxembourg, selon un processus bien défini. Des entrepreneurs passionnés s'emploient ensuite à les transformer en produits de qualité.

Une culture contrôlée

La production de céréales débute bien avant la récolte, presque un an à l'avance, dès la fin de l'été. *«Il faut commencer par préparer les champs, c'est-à-dire nettoyer les mauvaises herbes et les repousses de l'année d'avant»*, explique Olivier Schroeder de Clemency, qui cultive sur ses terres arables 40 ha de blé panifiable, en plus du colza, de l'orge et du maïs ensilage destinés au fourrage de ses vaches laitières. *«La parcelle est alors prête à être labourée, avant d'êtreensemencée au mois d'octobre et laissée au repos pendant tout l'hiver.»*

Pour pouvoir se développer au mieux, mis à part l'eau, le soleil et le dioxyde de carbone, la plante a besoin de nutriments comme l'azote, le phosphore ou la potasse. Comme ces substances ne sont pas toujours présentes en quantité suffisante dans le sol, l'agriculteur complète avec des engrais d'origine organique (fumier ou lisier) ou d'origine minérale. En matière de fertilisation, la loi luxembourgeoise est très stricte : le gouvernement a émis un certain nombre de restrictions en vue de protéger l'environnement et des contrôles sont régulièrement réalisés par l'Administration des services techniques de l'agriculture, notamment par le biais d'analyses d'échantillons de terre. Pour aller plus loin dans la production de céréales de qualité, et plus précisément de blé, la Chambre d'Agriculture a créé le label «Produit du terroir». Ce dernier garantit l'utilisation de semences luxembourgeoises de blé d'excellente qualité boulangère, de même qu'une limitation des engrais azotés et des produits phytosanitaires (voir *GUDD!* n° 1). Une filière à laquelle 



Olivier Schroeder de Clemency, producteur de blé sous le label «Produit du terroir»

Olivier Schroeder aus Clemency produziert Weizen unter dem Gütesiegel „Produit du terroir“

10

Olivier Schroeder participe depuis le lancement de l'initiative en 1995. « Nous avons certains critères à respecter. Par exemple, l'épandage de boues d'épuration est interdit, car ces dernières peuvent contenir des composés dont les effets sont indésirables pour la santé de l'homme. Nous nous engageons également à ne pas pulvériser de produits phytosanitaires sur une petite parcelle du champ pour voir quelles maladies et quelles mauvaises herbes s'y développent, et pouvoir être ensuite plus sélectifs lors de l'application de ces produits. Cela nous permet de garantir une meilleure protection de l'environnement et est un gage de qualité pour le consommateur », explique-t-il.

La récolte des céréales a lieu en été, période de travail intensif pour le producteur. L'orge est moissonnée mi-juillet, le colza fin juillet et le blé en août, ces dates pouvant bien sûr varier en fonction des conditions météorologiques. Les grains sont ensuite stockés dans des silos ou directement transférés au moulin (c'est le cas du blé produit dans le cadre du label Produit du terroir), qui se chargera de la transformation en farine,

ingrédient de base des produits céréaliers que nous consommons. « Nous sommes contents de voir notre farine dans les magasins et fiers d'être le premier maillon de la chaîne », conclut Olivier Schroeder. Au Luxembourg, plusieurs sociétés œuvrent depuis plusieurs années à la production de produits céréaliers de qualité.

Faire du pain «comme il y a 50 ans»

Fort d'une longue histoire, le pain aurait été confectionné pour la première fois en Égypte antique. Si la technique de fabrication a bien évolué depuis, certains mettent un point d'honneur à conserver une méthode de fabrication traditionnelle. C'est le cas par exemple de Jean Kircher, fondateur et dirigeant de l'entreprise Pains & Tradition qui siège à Hautcharage. Ce meunier de formation a créé sa société en 1999. Son credo : « Faire des produits bons, propres et justes. » Chez lui, pas d'ingrédient chimique ou de synthèse, mais des aliments nobles (farine bio ou labellisée, sel de Guérande, levain) et surtout, une conviction :

«La pâte est un élément vivant, la main de l'homme est indispensable pour la travailler.»

Pains & Tradition emploie quelque 130 personnes et produit environ 400 références de pains, exportés jusqu'au Japon et en Russie. À première vue, ce mode de fonctionnement pourrait s'apparenter à une production industrielle, mais loin s'en faut. «Nous aimons dire que nous avons 50 ans de retard. Nous travaillons le plus possible à la main, avec très peu de machines. La main de l'homme est indispensable en boulangerie», explique Jean Kircher. Mais comment produire de telles quantités selon une méthode traditionnelle? «Nous arrêtons la cuisson aux deux tiers et surgelons le pain. Celui-ci est pour ainsi dire terminé, il lui manque uniquement l'étape de coloration de la croûte. Ce procédé nous permet par ailleurs d'exporter nos productions dans le monde entier. Le consommateur final n'aura plus qu'à passer son pain quelques minutes au four, le temps que la croûte prenne une belle colo- ➔

Pains & Tradition produit du pain selon une méthode traditionnelle

Pains & Tradition produziert Brot nach einer traditionellen Methode



3 questions à JEAN KIRCHER

fondateur et dirigeant de Pains & Tradition

Pourquoi avoir créé une boulangerie qui fait du pain à l'ancienne ?

Par dépit de voir la qualité du pain se dégrader ces 30 dernières années. La boulangerie s'est déconnectée de la vraie tradition pour faire aujourd'hui des pains insipides, inodores et sans saveur. J'en avais assez de voir cette déviation vers le facile, le vite fait au détriment des règles de fermentation, d'hydratation des pains et de travail manuel.

Comment fait-on un bon pain ?

La pâte constitue un équilibre entre farine et eau. Par ailleurs, il faut du temps pour que l'eau puisse transformer la farine en pâte. Aujourd'hui, les boulangers n'utilisent que 58 % d'eau, car la pâte se travaille mieux et plus rapidement avec moins d'eau. De notre côté, nous en utilisons entre 68 et 75 %. La boulangerie industrielle fabrique ses baguettes en 45 minutes, alors que traditionnellement, 6 à 8 heures sont nécessaires. Plus la pâte monte lentement, plus les arômes ont le temps de se développer.

La qualité des ingrédients joue aussi un rôle primordial...

Tout à fait, c'est pourquoi nous travaillons avec de la farine bio issue d'un moulin luxembourgeois et de notre propre moulin en Alsace. Cela nous garantit une culture et un stockage plus respectueux des blés. Par ailleurs, nous n'utilisons aucun ingrédient chimique ou de synthèse, ni de cocktails enzymatiques.

www.pains-tradition.com

ration, et il disposera d'un pain minute. » Une méthode qui a fait ses preuves, puisque Pains & Tradition fournit de grands hôtels et des restaurants étoilés, en plus de ses débouchés locaux que sont les grandes surfaces au Luxembourg et en Belgique. « Grâce à cette technique, nous pouvons aussi travailler en toute tranquillité, puisque nous n'avons pas la pression de vendre notre production au petit matin. Nous travaillons en trois-huit, ce qui veut dire que ce qui n'a pas pu être terminé par une équipe le sera par la suivante. Nous avons ainsi le temps de respecter les règles de fabrication du pain. » Justement, le temps constitue l'élément de base de la confection d'un bon pain. De l'eau en quantité suffisante, peu de levure, une cuisson sur sol de pierre pour garantir une meilleure transmission de la chaleur et donc une meilleure croûte, tels sont les autres ingrédients du succès de Pains & Tradition.

Un nouveau marché : les pâtes d'épeautre

Autre produit céréalier phare : les pâtes. Créée en 2013 par Marc Emering, fermier reconverti au bio, l'entreprise Dudel-Magie a réussi en quelques mois à se faire un nom sur le marché luxembourgeois. Jusqu'à se voir décerner, un an plus tard, le Bio-Agrar-Präis par le ministère



Dudel-Magie crée des pâtes sur mesure, selon les souhaits des clients

Dudel-Magie stellt Pasta nach Maß her, je nach Kundenwünschen



3 questions à MARC EMERING

fondateur et dirigeant de Dudel-Magie

Pourquoi vous êtes-vous reconverti dans l'agriculture biologique ?

Nous avons toujours en tête l'idée de faire du bio. Nous produisons des céréales selon une méthode intensive, mais ce raisonnement ne nous plaisait plus. Quand est venue la crise de la vache folle en 1999, nous nous sommes dit que c'était le bon moment de changer d'activité. C'était aussi à cette époque que les OGM arrivaient progressivement sur le marché, et nous étions contre cela.

Quelles sont les étapes de la production de pâtes ?

Nos pâtes sont un pur produit artisanal. Tous les œufs sont ouverts un à un, à la main. Dans un grand récipient, ils sont soigneusement mélangés à la farine d'épeautre, elle aussi bio. Une fois que la pâte a atteint la consistance souhaitée, elle passe dans une autre machine qui la découpe selon différentes formes. Puis vient l'étape du séchage qui dure entre 24 et 28 heures, et, enfin, la mise en sachet.

Quels sont les ingrédients nécessaires ?

Les seuls ingrédients nécessaires sont l'épeautre et les œufs. L'épeautre a l'avantage d'être dans un état plus naturel que le blé, dans la mesure où cette céréale avait été oubliée pendant un temps et n'a pas subi d'hybridation. Par ailleurs, les personnes intolérantes au gluten n'ont en général pas de souci à manger de l'épeautre.

Il n'est jamais trop tôt pour COMPACT HEALTH



Garantissez votre billet 1^{ère} classe à l'hôpital grâce à notre nouvelle prestation ! Profitez en cas de traitements urgents en cliniques spécialisées au Luxembourg comme à l'étranger. Grâce à COMPACT HEALTH, gardez le sourire et ne perdez plus jamais rien de vue.

Nous prenons soin de vous : dkv.lu

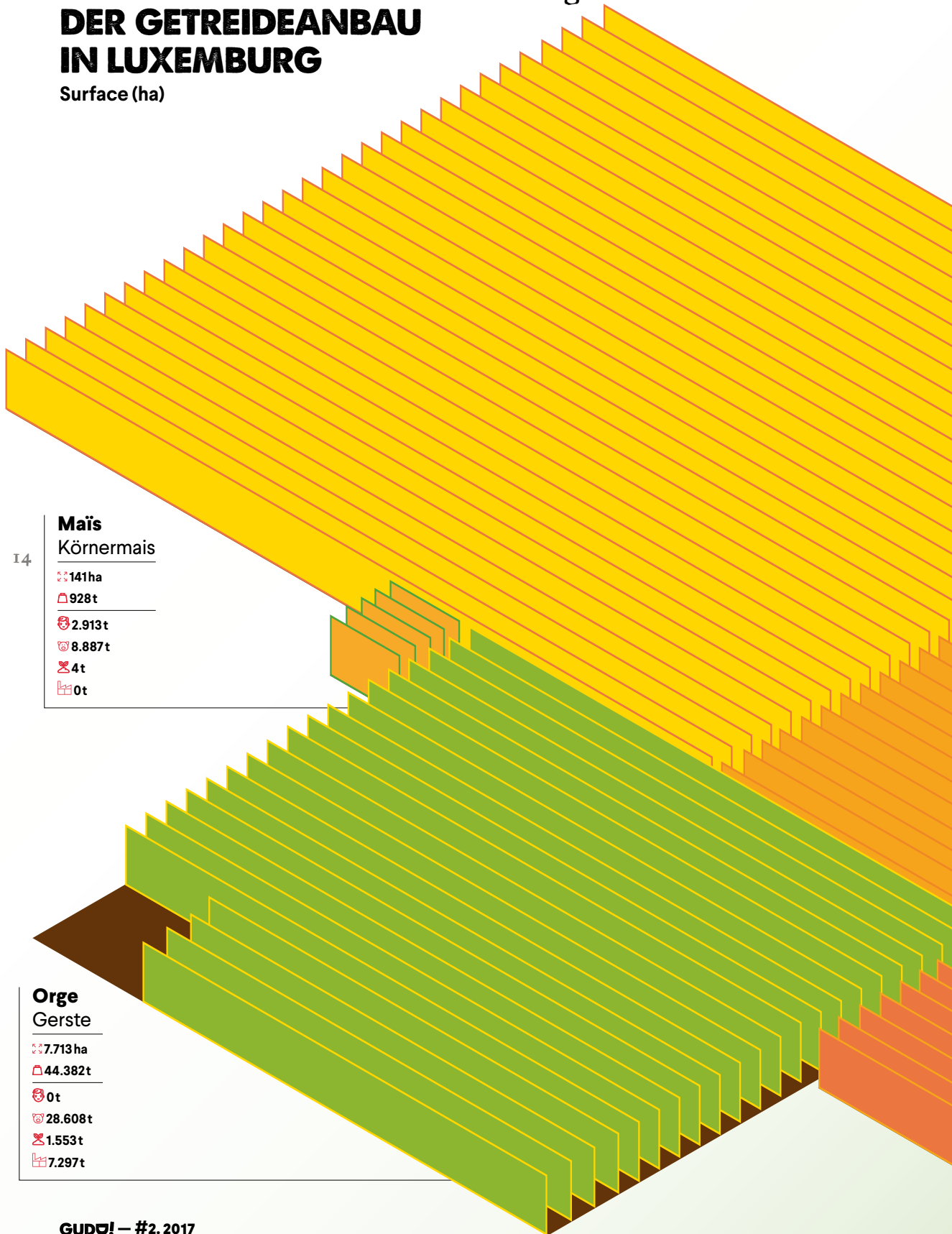
DKV
Luxembourg

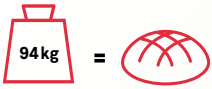
membre du Groupe **lalux**

La culture des céréales au Luxembourg

DER GETREIDEANBAU IN LUXEMBURG

Surface (ha)





**Production de céréales panifiables
(blé et seigle) par habitant et par an**
Brotgetreideproduktion (Weizen und Roggen)
pro Einwohner und pro Jahr

Froment et épeautre
Weizen und Speltz

- 14.494 ha
- 91.058 t
- 93.869 t
- 28.756 t
- 2.890 t
- 0 t

Seigle
Roggen

- 896 ha
- 5.610 t
- 1.150 t
- 2.995 t
- 183 t
- 0 t

Triticale
Triticale

- 4.604 ha
- 27.373 t
- 0 t
- 21.042 t
- 937 t
- 0 t

Avoine
Hafer

- 1.194 ha
- 5.879 t
- 0 t
- 5.161 t
- 260 t
- 0 t

Triticale
Triticale

Orge
Gerste

Froment
et épeautre
Weizen
und Speltz

Surface / Oberfläche (ha)
Quantités / Mengen (tonnes)

UTILISATION DES CÉRÉALES
VERWENDUNG DER GETREIDE

- Consommation humaine /
Nahrungsmittel
- Alimentation animale /
Tiernahrung
- Semences / Saat
- Usages industriels /
Industrielle Nutzung

15

Source / Quelle: Comptabilité agricole SER, Buchführungsbetriebe SER, 2015 / Eurostai, 2014/2015

Mais
Körnermais

Seigle
Roggen

Avoine
Hafer

Quantités
(tonnes)



L'équipe de Dudel-Magie va bientôt s'agrandir

Das Team von Dudel-Magie wird sich bald vergrößern

16

de l'Agriculture, prix qui récompense les mérites dans l'agriculture biologique. « *L'idée est venue d'un collègue, Bio-ovo, qui conditionne des œufs biologiques au Luxembourg. Il se voyait contraint de jeter les œufs trop petits ou trop grands pour la vente, alors que qualitativement, ce sont les meilleurs. De mon côté, j'avais entamé ma reconversion vers l'agriculture biologique quelques années plus tôt, en arrêtant totalement la production de lait pour me concentrer sur l'élevage de poulets.* »

L'idée est donc venue de faire des pâtes avec ces œufs frais bios, mais pas avec n'importe quelle céréale. « *Nous avons choisi l'épeautre, céréale un peu oubliée, mais cultivée dans la région. Nous avons ainsi créé un tout nouveau marché. Les pâtes d'épeautre aux œufs frais bios, ça n'existait pas avant* », poursuit Marc Emering. Un marché qui n'a pas eu de peine à trouver ses débouchés. En effet, le producteur était déjà en contact avec un grossiste bio du Luxembourg à qui il revendait ses poulets. Il a ensuite facilement su se créer un réseau de clients auprès des restaurateurs, des

cantines et des crèches luxembourgeoises. Pour le reste, le bouche à oreille a bien fonctionné, les particuliers pouvant venir faire leurs achats en direct à la ferme. « *Nous pouvons adapter notre production aux souhaits des clients, par exemple si on nous demande une certaine forme ou couleur de pâtes.* » Il est vrai que côté ingrédients, c'est assez simple : 23 % d'œuf et le reste d'épeautre, une bonne dose de séchage. L'ajout d'œufs frais permet de

donner plus de goût aux pâtes. « *C'est toute la différence avec les œufs pasteurisés* », explique Marc Emering. Et la demande évolue si bien qu'un deuxième atelier de fabrication est en cours de construction. Jusqu'à présent, l'entreprise peut produire une demi-tonne de pâtes par semaine. L'objectif est aujourd'hui de doubler la capacité de production avec deux employés supplémentaires, même si l'ambition est pourtant bien de conserver l'ancrage local pour garantir une production de qualité. « *Notre souhait est de rester dans la Grande Région* », conclut Marc Emering. **G**

Bon à savoir

Lorsque l'on parle de « céréales », on pense souvent aux céréales de petit-déjeuner (pétales de maïs, céréales enrobées ou fourrées au chocolat, etc.). Ces dernières sont en fait des céréales brutes transformées par l'industrie agro-alimentaire, souvent riches en sucres ajoutés et en graisse cachée. Leurs atouts nutritionnels varient en fonction de leur procédé de fabrication.

Getreide: Vom Acker auf den Tisch

Getreide ist in unserer Ernährung allgegenwärtig: in Form von Brot, Keksen und Nudeln. Wie aber kommt es auf unseren Teller? Lesen Sie weiter, wir erklären es Ihnen!

Reich an Ballaststoffen, Vitamin-B-Quelle und guter Energielieferant ist das Getreide ein wichtiger Bestandteil unserer täglichen Nahrungszufuhr. 2015 wurden in Luxemburg in festgelegten Arbeitsschritten 176.000 Tonnen Getreide in Form von sechs verschiedenen Getreidearten (siehe Grafik) erzeugt. Anschließend wird das Getreide von Unternehmen sorgsam in hochwertige Produkte verarbeitet.

Kontrollierter Anbau

Die Erzeugung von Getreide beginnt lange - fast ein Jahr - vor der Ernte, schon am Ende des Sommers.

„Die Felder müssen bearbeitet, das heißt, von Unkraut und den Wiederaustrieben vom Vorjahr befreit werden“, erklärt Olivier Schroeder aus Clemency, der auf seinem Ackerland 40ha Brotgetreide anbaut, daneben Raps, Gerste und Silagemais als Futter seiner Milchkühe. „Dann kann der Boden umgepflügt werden, bevor im Oktober gesät und der Boden den Winter über ruhen gelassen wird.“

Damit sich die Pflanze optimal entwickeln kann, braucht sie neben Wasser, Sonne und Kohlendioxid auch Nährstoffe, wie Stickstoff, Phosphor oder Kali. Da diese Stoffe nicht immer in ausreichendem Maße im Boden vorhanden sind, führt der Landwirt zusätzlich organischen (Mist oder Gülle) oder mineralischen Dünger zu. Bei der Düngung sind die luxemburgische Gesetze sehr streng: Es gibt eine Reihe staatlicher Auflagen zum Schutz der Umwelt und es werden von den landwirtschaftlichen Behörden regelmäßige Kontrollen, insbesondere in Form von Bodenanalysen, vorgenommen. Zur Förderung der Erzeugung hochwertigen Getreides, vor allem Weizen, hat die Landwirtschaftskammer das Gütesiegel zur Kennzeichnung als regionales Produkt - „Produit du terroir“ - herausgebracht. Dieses garantiert, dass luxemburgisches Weizensaatgut von erstklassiger Brotqualität verwendet wird und Stickstoffdünger und Pflanzen

schutzmittel nur in beschränktem Maße eingesetzt werden (siehe *GUDD!* Nr. 1). Eine Initiative, der Olivier Schroeder seit ihrer Gründung 1995 angehört. „Wir müssen einige Kriterien einhalten. So ist beispielsweise das Ausbringen von Klärschlamm untersagt, da dieser Stoffe enthalten kann, die der menschlichen Gesundheit nicht zuträglich sind. Wir verpflichten uns außerdem dazu, keine Pflanzenschutzmittel auf einem kleinen Ackerstück zu versprühen, um festzustellen, welche Krankheiten sich dort entwickeln und welches Unkraut gedeiht, und anschließend diese Produkte selektiv einzusetzen. Dies gewährleistet einen besseren Umweltschutz und eine höhere Qualität für den Verbraucher“, erklärt er.

Im Sommer wird das Getreide dann geerntet. Dies ist für den Erzeuger eine Zeit hoher Arbeitsintensität. Die Gerste wird Mitte Juli geerntet, der Raps Ende Juli und der Weizen im August. Je nach Witterungsbedingungen kann der jeweilige Zeitpunkt natürlich variieren. Das Korn wird anschließend in Silos gespeichert oder direkt zur Mühle gebracht (wie z.B. der mit dem Gütesiegel „Produit du terroir“ ausgezeichnete Weizen), die das Korn zu Mehl mahlt, dem Grundbestandteil der von uns verzehrten Getreideprodukte. „Wir freuen uns, wenn wir unser Mehl in den Läden sehen, und sind stolz darauf, dass wir das erste Glied in der Kette sind“, schließt Olivier Schroeder. In Luxemburg sind mehrere Unternehmen in der Erzeugung hochwertiger Getreideprodukte tätig.

Brot backen „wie vor 50 Jahren“

Brot, das eine lange Tradition hat, soll erstmal im alten Ägypten gebacken worden sein. Wenn sich seitdem auch die Herstellungstechnik stark entwickelt hat, legen einige Wert darauf, Brot auf traditionelle Weise herzustellen. So zum Beispiel Jean Kircher, Gründer und Leiter des Unternehmens Pains &

Drei Fragen an

Jean Kircher

Gründer und Leiter von
Pains & Tradition

Warum haben Sie eine Bäckerei gegründet, die Brot auf traditionelle Weise herstellt?

Als Reaktion darauf, dass die Qualität des Brots in den letzten 30 Jahren immer schlechter wurde. Das Bäckerhandwerk hat sich immer weiter von der Tradition entfernt und stellt heute langweiliges, geruch- und geschmackloses Brot her. Ich wollte diesem Abgleiten ins Leichte und Schnelle zu Lasten der Regeln der Fermentation, Hydratation des Brots und der manuellen Arbeit nicht mehr länger zusehen.

Wie wird gutes Brot hergestellt?

Wasser und Zeit sind ganz wichtige Bestandteile. Beim Teig müssen Wasser und Mehl ausgewogen sein. Außerdem braucht es Zeit, damit Wasser und Mehl zu einem Teig werden. Ein moderner Bäcker verwendet heutzutage nur 58% Wasser, da sich der Teig mit weniger Wasser besser und schneller verarbeitet. Wir dagegen verwenden 68 bis 75% Wasser. In der industriellen Bäckerei werden Baguettes in 45 Minuten hergestellt, während traditionellerweise 6 bis 8 Stunden dafür gebraucht werden. Je langsamer der Teig geht, desto mehr Zeit bleibt, damit sich der Geschmack entwickeln kann.

Auch die Qualität der Zutaten spielt eine große Rolle...

Ganz genau. Daher arbeiten wir mit Biomehl aus einer luxemburgischen Mühle und aus unserer eigenen Mühle im Elsass. Dies garantiert uns, dass beim Anbau und bei der Lagerung des Getreides die Vorschriften eingehalten wurden. Im Übrigen verwenden wir keine chemischen oder synthetischen Zusätze und auch keine Enzymcocktails, die dem Brot Volumen verleihen sollen.

Weitere Informationen:
www.pains-tradition.com

Tradition, das seinen Sitz in Hautcharage hat. Dieser Müller von Beruf gründete sein Unternehmen 1999. Sein Credo lautet: „Gute, reine und faire Erzeugnisse herzustellen.“ Bei ihm gibt es keine chemischen oder synthetischen Zusätze, nur hochwertige Zutaten (biologisches oder mit einem Gütesiegel versehenes Mehl, Salz von Guérande, Sauerteig) und vor allem die Überzeugung: „Teig ist ein lebendiges Element und muss von menschlicher Hand bearbeitet werden.“


Pains & Tradition beschäftigt ca. 130 Mitarbeiter und stellt ca. 400 Broterzeugnisse her, die bis nach Japan und Russland exportiert werden. Zunächst hört sich dies wie eine industrielle Produktion an, aber weit gefehlt. „Wir sind stolz darauf zu sagen, dass wir wie vor 50 Jahren arbeiten. Wir arbeiten weitestgehend mit der Hand, sehr wenig mit Maschinen. Die menschliche Hand ist im Backhandwerk unentbehrlich“, erklärt Jean Kircher. Wie aber stellt man so große Mengen nach traditioneller Methode her? „Wir stoppen den Backvorgang nach zwei Dritteln der Backzeit und frieren dann das Brot ein. Es ist sozusagen fertig, es fehlt nur noch die Phase der Färbung der Brotkruste. Durch diese Vorgehensweise können wir übrigens unsere Erzeugnisse in die ganze Welt exportieren. Der Endverbraucher muss das Brot nur noch einige Minuten im Backofen backen, bis die Kruste eine schöne Färbung bekommt, und hat ein ganz frisches Brot.“ Eine Methode, die sich bewährt hat. Pains & Tradition beliefert neben den örtlichen Absatzmärkten, den Supermärkten in Luxemburg und Belgien auch große Hotels und Sternrestaurants. „Dank dieser Technik können wir in aller Ruhe arbeiten, da wir nicht den Druck haben, unser Brot in aller Frühe verkaufen zu müssen. Wir arbeiten in drei 8-Stunden-Schichten, das heißt, was in einer Schicht nicht fertig gestellt werden kann, wird es in der nächsten. So können wir die Regeln der Brotherstellung einhalten.“ Und gerade die Zeit ist für die Herstellung eines guten Brotes ausschlaggebend. Ansonsten gehören für Pains & Tradition zum Gelingen des Brots ausreichend Wasser, etwas Sauerteig und Backen auf Stein, um eine gute Wärme-

übertragung zu gewährleisten, so dass sich eine schöne Kruste bildet.

Ein neuer Markt: Dinkelnudeln mit frischen Bioeiern

Ein weiteres wichtiges Getreideprodukt sind die Nudeln. Dem Unternehmen Dudel-Magie, das 2013 von dem auf Bio umgestiegenen Landwirt Marc Emering gegründet wurde, gelang es, sich in wenigen Monaten einen Namen auf dem luxemburgischen Markt zu machen. Ein Jahr später wurde ihm sogar der, Bio Agrar-Präis' des Landwirtschaftsministeriums verliehen, der Verdienste in der biologischen Landwirtschaft würdigt. „Die Idee kam von einem Kollegen, Bio-ovo, der Bio-Eier in Luxemburg verpackt. Er war gezwungen, Eier wegzuworfen, die für den Verkauf zu groß oder zu klein waren, während sie qualitativ eigentlich die besten sind. Ich war schon einige Jahre zuvor auf biologische Landwirtschaft umgestiegen und hatte die Milcherzeugung vollkommen aufgegeben und mich auf die Hühnerzucht verlegt.“

Die Idee bestand darin, Nudeln aus diesen frischen Bio-Eiern herzustellen, aber nicht mit irgendeinem Getreide. „Wir wählten den Dinkel, ein etwas in Vergessenheit geratenes Getreide, das jedoch in der Region angebaut wird. So haben wir einen ganz neuen Markt aufgebaut. Die Dinkelnudeln mit frischen Bio-Eiern gab es bislang nicht“, fährt Marc Emering fort. Und es war nicht schwer, Absatzmärkte zu finden. Der Erzeuger stand bereits in Kontakt mit einem Bio-Großhändler in Luxemburg, dem er seine Hühner verkaufte. Danach war es nicht schwer, ein Kundennetz aufzubauen: Restaurants, Kantinen und Kinderkrippen in Luxemburg. Daneben funktionierte die Mund-zu-Mund-Propaganda. Die Privatkunden kauften direkt im Bauernhof ein. „Wir können unsere Produktion den Kundenwünschen anpassen, wenn beispielsweise eine bestimmte Nudelform oder -farbe gewünscht wird.“ Von den Zutaten her ist der Teig einfach: 23% Eier und der Rest Dinkel, danach werden die Nudeln getrocknet. Durch die frischen Eier bekommen die Nudeln mehr Geschmack. „Im Vergleich zu pasteurisierten Eiern ist der Unterschied groß“, erklärt Marc Emering. Die Nachfrage entwickelt

sich so gut, dass eine zweite Fabrik gebaut wird. Bis jetzt kann das Unternehmen eine halbe Tonne Nudeln in der Woche herstellen. Ziel ist es, die Produktionskapazität mit zwei weiteren Mitarbeitern zu verdoppeln, auch wenn das Unternehmen lokal verankert bleiben soll, um eine hochwertige Produktion zu garantieren. „Wir wollen in der Großregion bleiben“, schließt Marc Emering. 

Drei Fragen an

Marc Emering

Gründer und Leiter von Dudel-Magie

Weshalb sind sie auf biologische Landwirtschaft umgestiegen?

Wir hatten schon immer die Idee, biologische Landwirtschaft zu betreiben. Wir bauten Getreide in intensiver Bewirtschaftung an, aber das wollten wir nicht mehr. Als 1999 die Krise des Rinderwahns kam, war das für uns der richtige Augenblick. Damals kamen auch zunehmend die genveränderten Lebensmittel auf den Markt und wir waren dagegen.

Wie werden Nudeln hergestellt?

Unsere Nudeln sind ein rein handwerkliches Produkt. Alle Eier werden einzeln mit der Hand aufgeschlagen. In einem großen Gefäß werden sie sorgfältig mit dem Dinkelmehl - ebenfalls ein Bioprodukt - vermischt. Wenn der Teig dann die gewünschte Konsistenz hat, kommt der Teig in eine Maschine, wo er in Form geschnitten wird. Dann kommt die Trocknung, die zwischen 24 und 48 Stunden dauert, und schließlich werden die Nudeln in Beutel verpackt.

Welche Zutaten sind nötig?

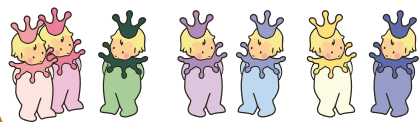
Die einzigen notwendigen Zutaten sind Dinkel und Eier. Der Dinkel hat den Vorteil, dass er naturbelassener ist als Weizen, da er einige Zeit in Vergessenheit geraten und keiner Hybridisierung unterworfen war. Außerdem haben Personen mit einer Glutenunverträglichkeit im Allgemeinen kein Problem mit Dinkel.

Weitere Informationen:
www.dudelmagie.lu

CAPELLEN
NOUVELLE CRÈCHE ÉTÉ 2017

L'Enfant Roi

Crèches Montessori



La confiance commence par le partage

L'ENFANT ROI - CRÈCHES MONTESSORI

Am Piesch - Atrium - Findel - Weimershof - Europe - JFK - Grünewald - Capellen



www.lenfant-roi.lu



AOP - Moselle Luxembourgeoise

Qualität im Glas



Aline Bruck,

Die amtierende Weinkönigin
Reine du vin 2016

20

Wer einen edlen Tropfen von der Luxemburger Mosel genießen möchte, kann sich am Gütesiegel AOP orientieren. Was sich hinter dem Qualitätsmerkmal verbirgt, erklärt die amtierende Luxemburger Weinkönigin Aline Bruck.

Was verbirgt sich hinter dem Begriff „Appellation d’Origine Protégée - Moselle Luxembourgeoise“?

ALINE BRUCK: Weine, die unter der geschützten geografischen Ursprungsbezeichnung „Moselle Luxembourgeoise“ vermarktet werden, müssen die Bedingungen des Lastenheftes der „AOP - Moselle Luxembourgeoise“ erfüllen sowie einer chemischen und sensorischen Analyse standhalten. Nur dann dürfen sie die Bezeichnung „Moselle Luxembourgeoise“ tragen.

Seit wann besteht das Gütesiegel und was waren die Hintergründe es einzuführen?

AB: Bis dato galt für Luxemburger Weine das System der „Marque Nationale“, die seit ihrer Schaffung im Jahr 1935 über die Qualität und die Herkunft des Weines Auskunft geben sollte. Seit 2014 bezeich-

net man dies nun als das Gütesiegel „AOP - Moselle Luxembourgeoise“. Der Hintergrund war, auf europäischer Ebene einheitliche Qualitätsstandards zu schaffen. Das Gütesiegel ist auch eine Antwort auf das gesteigerte Qualitätsbewusstsein heutiger Weinliebhaber.

Welche Ziele werden damit verfolgt?

AB: Es werden hiermit zwei Ziele verfolgt: Zum einen sollen die Winzer einen Ansporn zur Herstellung von Qualitätsweinen erhalten, um einen höheren Preis erzielen zu können. Andererseits soll der Verbraucher durch das Label die Möglichkeit bekommen, zu erkennen und die Gewissheit zu haben, dass er ein qualitativ hochwertiges Produkt erwirbt.

Welche Kriterien müssen erfüllt sein, damit ein Wein das Gütesiegel erhält?

AB: Das wichtigste Kriterium ist der Ertrag. Weine der AOP - Moselle Luxembourgeoise dürfen einen maximalen Höchstertag von 100 hl/ha nicht überschreiten. Soll der Wein mit einem Lagennamen oder dem Begriff Grand Premier Cru vermarktet werden, darf er sogar nicht mehr als 75 hl/ha überschreiten.



Auf den betreffenden Flaschen wird ein vom Staat kontrolliertes Etikett angebracht

Les bouteilles concernées portent une étiquette: «contrôlée par l'État»

Wer verleiht das Gütesiegel? Gibt es eine Jury?

AB: Die Winzer melden sich am Weinbauinstitut und erklären, dass sie Weine mit dem Label der AOP - Moselle Luxembourgeoise produzieren möchten. Die Weinkontrolle kontrolliert, ob die Betriebe die Bedingungen des Lastenheftes einhalten. Anschließend werden die Weine nach bestandener analytischer Kontrolle von einer Sensorik-Kommission organoleptisch geprüft. Diese Kommission setzt sich aus Experten des Bereiches zusammen. **G**

21

RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

AOP - Moselle luxembourgeoise

Des vins de qualité

Le label «AOP - Moselle luxembourgeoise» est un gage de qualité pour les vins de la région mosellane. Aline Bruck, Reine du vin 2016, explique ce qui se cache derrière cette appellation.

Qu'est-ce que l'«Appellation d'origine protégée - Moselle luxembourgeoise»?

ALINE BRUCK: Il s'agit de vins qui satisfont aux critères du cahier de charges de l'«AOP - Moselle luxembourgeoise» et se prêtent à une analyse chimique et sensorielle.

Quels sont les objectifs poursuivis?

AB: Pour le vigneron, c'est une incitation à produire un vin de qualité et donc à pouvoir en retirer un meilleur prix. Pour le consommateur,

c'est un gage de qualité et de traçabilité.

Depuis quand le label existe-t-il?

AB: Le label «AOP - Moselle luxembourgeoise» existe depuis 2014, quand l'UE a décidé d'introduire des standards de qualité à l'échelle européenne.

Quels critères doit remplir le vin pour obtenir le label?

AB: Le critère le plus important est le rendement. Les vins de

l'AOP - Moselle luxembourgeoise ne doivent pas dépasser un rendement maximal de 100 hl/ha. Les vins portant un nom de lieu-dit ou vendus sous la mention traditionnelle «Grand Premier Cru» ne doivent pas dépasser un rendement de 75 hl/ha.

Quelles sont les conditions d'obtention du label?

AB: Les vignerons qui souhaitent produire du vin AOP - Moselle luxembourgeoise doivent prendre contact avec l'Institut viti-vinicole. Un contrôle est alors effectué pour voir s'ils remplissent bien le cahier des charges du label. Une fois les vins produits, leurs propriétés organoleptiques (qui concernent le goût, l'odeur et l'aspect visuel) sont analysées par une commission spécialisée constituée de professionnels du secteur. **G**



22

Thierry Thieltgen kontrolliert
die Qualität des Fleisches

Thierry Thieltgen contrôle
la qualité de la viande

VERTRAUEN IST GUT, KONTROLLE IST BESSER

Artisal & Kern ist eines der rund 700 Unternehmen aus dem Luxemburger Lebensmittelbereich, das sich regelmäßig einer freiwilligen Kontrolle durch die Firma Signa unterzieht.

RÉSUMÉ EN FRANÇAIS P.28

23

Ein Betrieb, der im wahrsten Sinne des Wortes mit sich im Reinen ist, braucht auch den Besuch von der Presse nicht zu fürchten. Dementsprechend entspannt werden wir von Toni Duarte begrüßt: „*Sie können sich in Ruhe umsehen und selbstverständlich auch Fotos machen!*“ Er ist Direktor des Fleischereifachbetriebs „Artisal & Kern“, der seit 1985 besteht und 40 Mitarbeiter beschäftigt. Das Unternehmen ist spezialisiert auf die Verarbeitung von Rind-, Kalb- und Schweinefleisch, Geflügel, Lamm sowie den Vertrieb von tiefgefrorenem Fisch und Krustentieren. Beliefert werden Kunden in Luxemburg, Deutschland, Frankreich und Belgien, darunter sind Metzgereien, Restaurants, Feinkostgeschäfte, Schulen oder Krankenhäuser. Dass sämtliche Arbeitsschritte unter höchsten hygienischen Anforderungen und Sicherheitsstandards ausgeführt werden, liegt dem Betrieb am Herzen. Deshalb ist „Artisal & Kern“ eines der rund 700 Unternehmen aus dem Luxemburger Lebensmittelbereich, das sich regelmäßig einer freiwilligen Kontrolle durch die Firma Signa unterzieht.

„Das mag auf den ersten Blick erstaunen, ist aber durchaus sinnvoll“, erklärt Thierry Thieltgen, Direktor von Signa, „wir werden von den Firmen kontaktiert, um ein Audit durchzuführen, wovon die Direktion



Thierry Thieltgen, Direktor Signa (links) und Toni Duarte, Direktor Artisal & Kern (rechts)

Thierry Thieltgen, directeur de Signa (à gauche) et Toni Duarte, directeur d'Artisal & Kern (à droite)

unterrichtet ist, die Mitarbeiter allerdings nicht.“ Durch diese Art der Selbstkontrolle erhalten die Betriebe eine fundierte Analyse der hygienischen Verhältnisse und Lebensmittelsicherheitsstandards und können so eventuelle Mängel sofort beseitigen und durch nachfolgende Schulungen sich auf dem neuesten Stand der Dinge bringen lassen.

Es gibt natürlich auch noch die offizielle Seite der Lebensmittelkontrollen durch die „Administration des services vétérinaires“ ➔



Die Temperatur des Fleisches wird kontrolliert
La température de la viande est contrôlée

24

und die „Division de la sécurité alimentaire“. Diese Kontrollen von staatlicher Seite wiederum sind selbstverständlich nicht angemeldet und können zu jedem Zeitpunkt durchgeführt werden. Umso wichtiger ist es für ein Unternehmen, stets allen hygienischen und lebensmittelsicherheitstechnischen Standards zu entsprechen. Das dadurch erhaltene Qualitätslabel schafft Vertrauen beim Kunden und Endverbraucher und ist somit ein positiver Aspekt für alle Beteiligten.

Höchste hygienische Standards

Die heutige Kontrolle bei „Artisal & Kern“ dauert circa zwei Stunden und ist eine ziemlich frostige Angelegenheit. Aus diesem Grund wird uns auch geraten, die Winterjacke anzubehalten, über die wir einen Schutzmantel ziehen müssen. Über die Schuhe kommen ebenfalls Hüllen, die Haare verschwinden unter einem schicken Netz, der Schmuck muss abgelegt werden. Dann geht es in eine Art Hygieneschleuse zum Händewaschen. „Das machen viele Leute nicht richtig, deshalb geben wir auch in diesem Bereich Schulungen für Mitarbeiter aus der Lebensmittelbranche“, so der Kontrolleur. Anschließend waten wir durch ein Becken, das mit Desinfektionsmittel gefüllt ist, bevor wir den eigentlichen Raum betreten, in dem das Fleisch verarbeitet wird. Bei etwa fünf Grad Celsius wer-



Die Etikettierung muss bestimmte Informationen enthalten

Les étiquettes doivent contenir des informations bien précises



Durch diese Art der Selbstkontrolle können die Betriebe *eventuelle Mängel* sofort *beseitigen* und durch nachfolgende Schulungen sich auf dem neuesten Stand der Dinge bringen lassen.

den Rinderhälften fachgerecht zerlegt, vom Knochen gelöst und von Sehnen befreit, so dass am Ende das Steak für den Endverbraucher verpackt werden kann. Thierry Thieltgen hält einen Laserpointer auf ein Stück Fleisch, um die Temperatur zu messen: „Drei Grad, das ist perfekt.“ Überhaupt spielt die Temperatur eine wesentliche Rolle bei der Lebensmittelhygiene. Um die Kühlkette ohne Unterbrechung einhalten zu können, muss das Unternehmen einiges beachten: Die Rinderhälften lagern beispielsweise bei einer Temperatur um den Gefrierpunkt, die Tiefkühlware von Fisch und Krustentieren bei minus 27 Grad. Für die Warenanlieferung wurde der Einfahrtsbereich für die LKWs mit speziellen Kautschukvorhängen ausgestattet, so dass auch im Sommer die Wärme nicht ins Gebäudeinnere gelangt. Der mit Abstand wärmste Raum ist der Bereich, in dem die Lieferkisten wieder blitzblank geschrubbt und desinfiziert werden, in welchen die Ware transportiert wird.

25

Vertrauen für Kunden und Endverbraucher

Zurück in der Verarbeitung nimmt der Kontrolleur eine Probe von der Arbeitsoberfläche, auf der ein Mitarbeiter gerade 1.500 Rinderrouladen für eine Schule vorbereitet. Diese Probe wird anschliessend im Labor auf eventuelle Keime untersucht. Im Lagerraum steht die Kontrolle der fachgerechten Etikettierung auf dem Programm. Damit die Herkunft von Rindfleisch lückenlos nachvollziehbar ist, muss das Geburtsland, der Ort der Züchtung sowie der Schlachtung auf dem Etikett verzeichnet sein. Bei Schwei-





Die Arbeiter tragen einen Schutzmantel und ein Haarnetz, um eine perfekte Hygiene zu garantieren

Les employés portent blouse et charlotte pour garantir une hygiène irréprochable

26

nefleisch, Schafs-, Ziegen- und Geflügelfleisch müssen lediglich der Ort der Züchtung sowie der Schlachtung auf dem Etikett angegeben werden. Bei weiterverarbeiteten Produkten wie Würsten müssen zusätzlich seit Dezember 2014 die Zutaten, welche allergische Reaktionen auslösen können, auf der Zutatenliste besonders hervorgehoben werden.

Aber nicht nur hygienische Aspekte werden bei einer Kontrolle in Augenschein genommen, bei der Lebensmittelsicherheit spielen auch die Gerätschaften, mit welchen das Fleisch verarbeitet wird, eine große Rolle. So müssen beispielsweise die Klingen, die das Fleisch für die Wurstfüllung zermahlen, in einem Topzustand sein. „Stellen Sie sich vor, dass ein Metallsplitter der Klinge abbricht und somit in die Wurst gelangt. Das wäre ein lebensbedrohlicher Sicherheitsmangel für den Endverbraucher“, warnt Thierry Thieltgen. Zu den Gerätschaften, die er ebenfalls in Augenschein nimmt, gehören auch die LKWs, mit denen die Ware transportiert wird. Es versteht sich von selbst, dass auch diese in einem einwandfrei sauberen Zustand sein müssen. →

Tipps

LEBENSMITTELHYGIENE ZUHAUSE

- Das Auftauen tiefgekühlter Lebensmittel bei Raumtemperatur kann Lebensmittelvergiftungen verursachen. Die Lebensmittel sollen stets im Kühlschrank aufgetaut werden!
- Geflügelfleisch soll in gar keinem Fall vor der Zubereitung im Spülbecken abgewaschen werden. Dadurch wird das gesamte Becken mit Bakterien kontaminiert, welche später z.B. über den Weg vom gewaschenem Salat für Lebensmittelvergiftungen verantwortlich sein können.
- Bei der Zubereitung von Grill-, Fondue- oder Pierradefleisch soll auf die Kühlkette geachtet werden.
- Rotes Fleisch soll nicht auf dem gleichen Brett geschnitten werden wie Geflügelfleisch.



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.



alima



LA GARANTIE - LES MEMBRES DES ÉPICERIES DU LUXEMBOURG

Selbstverständlich kann der Kontrolleur bei einem Audit nicht alle Lebensmittel, Arbeitsoberflächen- und Geräte inspizieren. In der Regel werden deshalb drei Stichproben pro überprüfbareren Gegenstand genommen und Fotos gemacht. Anschließend werden die Daten in eine Tabelle eingetragen, bzw. ins Labor zur weiteren Untersuchung gebracht. Nach der Analyse erhält das Unternehmen eine Art „Zeugnis“ mit den Bewertungen „conforme, non-conformité mineure, non-conformité majeure und critique“. Diese entsprechen der Luxemburger Gesetzgebung sowie den EU-Verordnungen und sind für den kontrollierten Betrieb eine wichtige Aussage, anhand deren er eventuelle Mängel durch entsprechende Maßnahmen oder Mitarbeiterschulungen beheben kann. Bei einer kritischen Beurteilung muss natürlich sofort reagiert werden, dies sei aber Gott sei Dank nicht allzu oft der Fall bei seinen Luxemburger Kunden, so der Direktor von Signa. Der Großteil unter ihnen, zu denen Restaurants, Hotels, Schulen, Kinderkrippen, Krankenhäuser, Foodtrucks oder kleine Betriebe, die auf dem Weihnachtsmarkt oder der Schorermesse Lebensmittel anbieten gehören, führt übrigens mindestens vier Mal im Jahr eine derartige freiwillige Selbstkontrolle durch. Eine beruhigende Sache für den Konsumenten. ☺



Verbraucher können Fleisch mit höchster Sicherheit verzehren

Les consommateurs peuvent manger de la viande en toute sécurité

28

RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

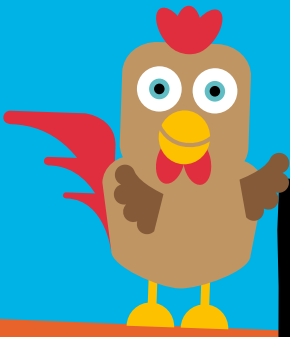
Faire confiance c'est bien, contrôler c'est mieux

Pour être sûr de satisfaire aux plus hauts standards de qualité, le grossiste en viandes Artisan & Kern d'Ehlerange se soumet plusieurs fois par an à des contrôles volontaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire. Quelque 700 entreprises luxembourgeoises du secteur de l'alimentation y ont régulièrement recours.

«Ce sont les entreprises qui nous contactent directement», explique Thierry Thieltgen, directeur de Signa, société spécialisée dans les audits de sécurité alimentaire. Grâce à ces contrôles, elles bénéficient non seulement d'une analyse solide de leurs pratiques d'hygiène, mais elles peuvent aussi facilement corriger leurs manquements. En somme, c'est un bon moyen de se préparer aux contrôles inopinés réalisés par

l'Administration des services vétérinaires et la Division de la sécurité alimentaire. Car les contrôleurs de Signa vérifient non seulement le respect de la chaîne du froid (analyse de la température des pièces dans lesquelles ont lieu la découpe et le stockage de la viande, température de la viande elle-même), mais ils prélèvent également des échantillons de la surface de travail en vue d'en examiner la présence éven-

tuelle de germes, de même qu'ils vérifient l'étiquetage des denrées, censé assurer la traçabilité de la viande et avertir de la présence d'allergènes. Les ustensiles utilisés pour la découpe et les camions qui transportent les denrées, et qui doivent être d'une propreté irréprochable, sont eux aussi soumis aux examens. Après l'analyse, l'entreprise contrôlée se voit remettre un certificat portant la mention «conforme», «non-conformité mineure», «non-conformité majeure» ou «critique», correspondant à la législation luxembourgeoise et aux directives européennes. La plupart des entreprises contrôlées par Signa se soumettent environ quatre fois par an à des contrôles volontaires. De quoi rassurer les consommateurs. ☺



Kiki Ricki

Liebe Kinder,

Der Frühling ist eine wichtige Saison für die Landwirtschaft. In diesem zweiten Kiki Ricki Heft werdet ihr das Leben auf dem Bauernhof zu dieser Jahreszeit entdecken. Ihr werdet auch lernen, dass Obstbäume blühen und dass es viele verschiedene Sorten davon gibt.

Viel Spaß!



**Entdecke das Leben
auf dem Bauernhof!**



**Die blühende
Frühlingslandschaft**



**Erdbeer-Rhabarber-
Kuchen: so geht's!**

Frühjahr auf Feldern und Wiesen

Der Frühling ist eine wichtige Saison auf dem Bauernhof.

Nach dem langen Winter hat der Bauer viel zu tun:

Viele Jungtiere kommen im Frühjahr zur Welt, die Felder müssen vorbereitet werden, das Vieh kommt wieder auf die Weide.

Ein Kälbchen wurde geboren.
Nachdem seine Mutter es abgeleckt hat, um es zu säubern, geht es mit auf die Weide und schaut neugierig in die Welt.





Auch Schafe und Ziegen kommen im Frühling zur Welt.



Kurz nach der Geburt bekommen die Tiere eine Ohrmarke mit einer Nummer, die dazu dient, die Herkunft und die Produktion zu verfolgen. Die Kühe bekommen zusätzlich noch einen Pass. Dieser begleitet das Tier sein Leben lang.



Du hast bestimmt schon gemerkt, dass die Kühe sehr verschieden aussehen können. Warum?

Das hängt damit zusammen, dass sie unterschiedlichen Rassen angehören. Man unterscheidet Fleischrinder und Milchrinder.

Die Fleischrinder haben sozusagen kräftigere Muskeln als die Milchrinder und sind deswegen zur Fleischproduktion bestimmt. Die Milchrinder hingegen produzieren, wie ihr Name es schon sagt, wertvolle Milch die wir alle so gerne trinken.

Nicht nur im Stall sondern auch auf den Feldern und Weiden gibt es viel Arbeit.



Bevor der Bauer die Tiere wieder raus lassen kann, muss er alle Zäune kontrollieren und gegebenenfalls reparieren.



Nach dem langen Winter im Stall werden die Tiere auf die Weide gebracht. Da freuen sie sich besonders über die frische Luft und das saftige junge Gras.



Säen für den Sommer

Mit dem Pflug wird der Boden bearbeitet, bevor der Bauer säen kann. Der Traktor kann nicht nur Anhänger sondern viele andere wichtige Geräte hinter sich her ziehen.

Die Sommerkulturen (Mais, Sommerweizen, Hafer, Roggen, Gerste) werden gesät. Sie wachsen bis sie reif sind und zwischen Juli und Oktober geerntet werden.



































Wenn die Rinder auf die Weide kommen, wird der Stall ausgemistet und das Stroh, vermischt mit dem Kot der Tiere, auf die Felder gebracht.



Dies nennt man dann Mist. Der Bauer verwendet diesen als Dünger auf den Feldern. So wächst das Getreide besser und schneller.

Obst und Gemüse der Saison







Les fruits et légumes de saison

	 SPARGEL ASPERGE SPARGEL ASPARAGUS ESPARGO	 LAUCH POIREAU PORRETT LEEK ALHO-PORRO	 ERBSEN PETITS POIS ERBESSEN PEAS ERVILHAS	 KOPFSALAT LAITUE LAITUE LETTUCE ALFACE	 ZUCCHINI COURGETTE ZUCCINI COURGETTE ABOBRINHA	 MÖHRE CAROTTE MUERT CARROT CENOURA	 GURKE CONCOMBRE CORNICHON CUCUMBER PEPINO
3 MÄRZ MARS MÄERZ MARS MARÇO							
4 APRIL AVRIL ABRÉLL APRIL ABRIL							
5 MAI MAI MEE MAY MAIO							
6 JUNI JUIN JUNI JUNE JUNHO							
7 JULI JUILLET JULI JULY JULHO							
8 AUGUST AOÛT AUGUST AUGUST AGOSTO							

Os frutos e os legumes de estação

Saisonaalt Uebst a Geméis

Seasonal fruits and vegetables

 GRÜNE BOHNEN HARICOTS VERTS GRÉNG BOUNEN GREEN BEANS FEIJÕES VERDES	 ROTE BEETE BETTERAVE ROUGE ROUT ROMMEL RED BEETROOT BETERRABA VERMELHA	 RHABARBER RHUBARBE RUBBARB RHUBARB RUIBARBO	 ERDBEERE FRAISE ÄERDBIER STRAWBERRY MORANGO	 KIRSCH CERISE KIISCHT CHERRY CEREJA	 MIRABELLE MIRABELLE MIRABELL MIRABELLE MIRABELLA	 PFLAUME PRUNE PROMM PLUM AMEIXA	 APFEL POMME APEL APPLE MAÇÃ
							
							
							
							
							

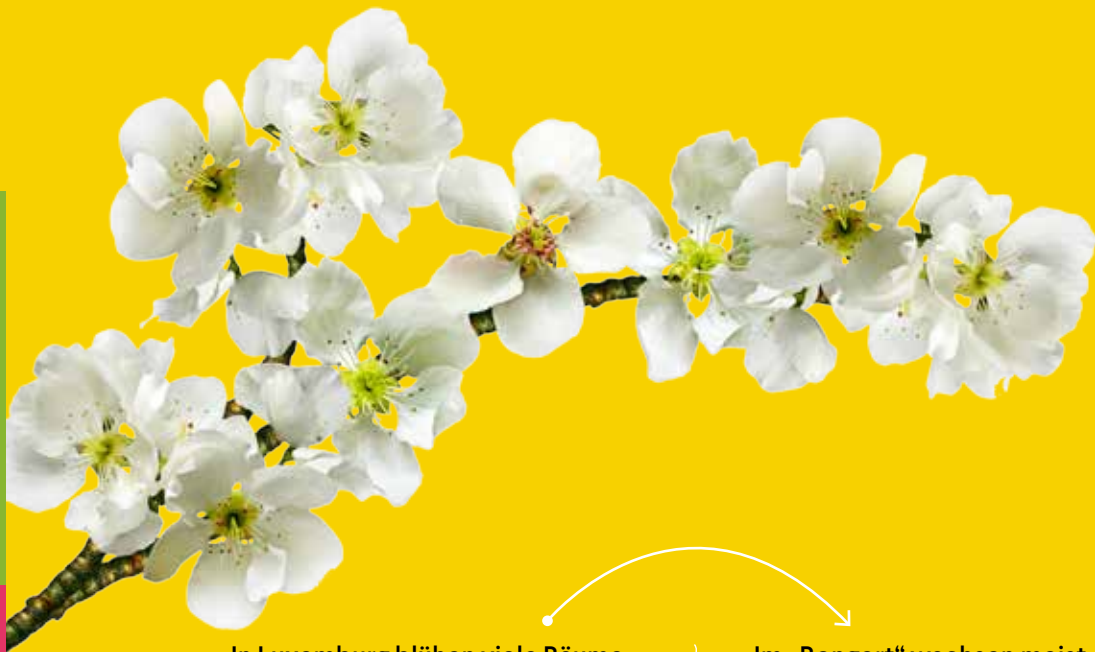


Ricki im Reich der

Blüte

Nach dem langen und kalten Winter werden die Tage wieder länger und der Frühling beginnt. Mit den ersten Sonnenstrahlen und den mildereren Temperaturen beginnt die Blütezeit.

Die Obstbäume füllen sich mit Blüten und es duftet sehr gut.



In Luxemburg blühen viele Bäume. Meist sind es Obstbäume auf der Streuobstwiese. Das luxemburgische Wort dafür heisst Bongert.

Im „Bongert“ wachsen meist Apfel-, Birnen-, Pflaumen und Kirschbäume. Manchmal auch Holunder- und Mirabellenbäume. Nach der Blütezeit verwandeln sich die Blüten in Früchte. Es dauert einige Monate, bis sie reif sind und man sie pflücken kann.



Welches Obst kommt aus Luxemburg?

Kreuze an!



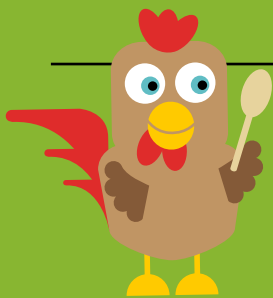
Die Lösung findest du auf Seite 66

Die ersten Früchte, die man im „Bongert“ erntet sind die Kirschen. Sie sind im Juni reif. Dann kommen die Mirabellen im Juli. Im September die Pflaumen sowie die Hollunderbeeren, und kurz danach die Äpfel und Birnen.

Mit all diesen Früchten kann man leckere Kuchen und Desserts zaubern. Auch Marmelade, Mus und Sirup. Hast du schon probiert?

Erdbeer- Rhabarber- Kuchen





Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Backzeit: eine Stunde

Backtemperatur: 180 Grad

Zutaten für 6 Personen



250g
Rhabarber



250g
Erdbeeren



150g
Honig



3
Eier



50g
Zucker



250g
Mehl



130g
Butter



1 Päckchen
Backpulver



1

Mit Hilfe eines Erwachsenen schneidest du die Butter in Würfel und schmilzt sie bei schwacher Hitze in einer Pfanne.



2

In einer Schale schlägst du die Eier, zusammen mit dem Honig und dem Zucker bis die Mischung schaumig wird. Dann gibst du das Mehl, das Backpulver und die geschmolzene Butter hinzu.



3

Danach schälst du den Rhabarber und schneidest ihn in kleine Würfel. Du gibst die Würfel in den Teig rein und rührst kräftig.



4

Du wäschst die Erdbeeren und halbiert sie. Dann rollst du sie in einer Prise Mehl, damit sie in der Backform nicht auf den Boden sinken. Vorsichtig gibst du sie in den Teig rein.



5

Jetzt den Teig in die mit Butter gefettete Backform geben und die Backform in den Ofen schieben. 45 Minuten backen. Für die letzten 15 Minuten kannst du eine Alufolie auf den Kuchen legen, damit er nicht zu dunkel wird.



6

Nach einer Stunde kannst du den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, kannst du ihn aus der Backform nehmen und ihn servieren.

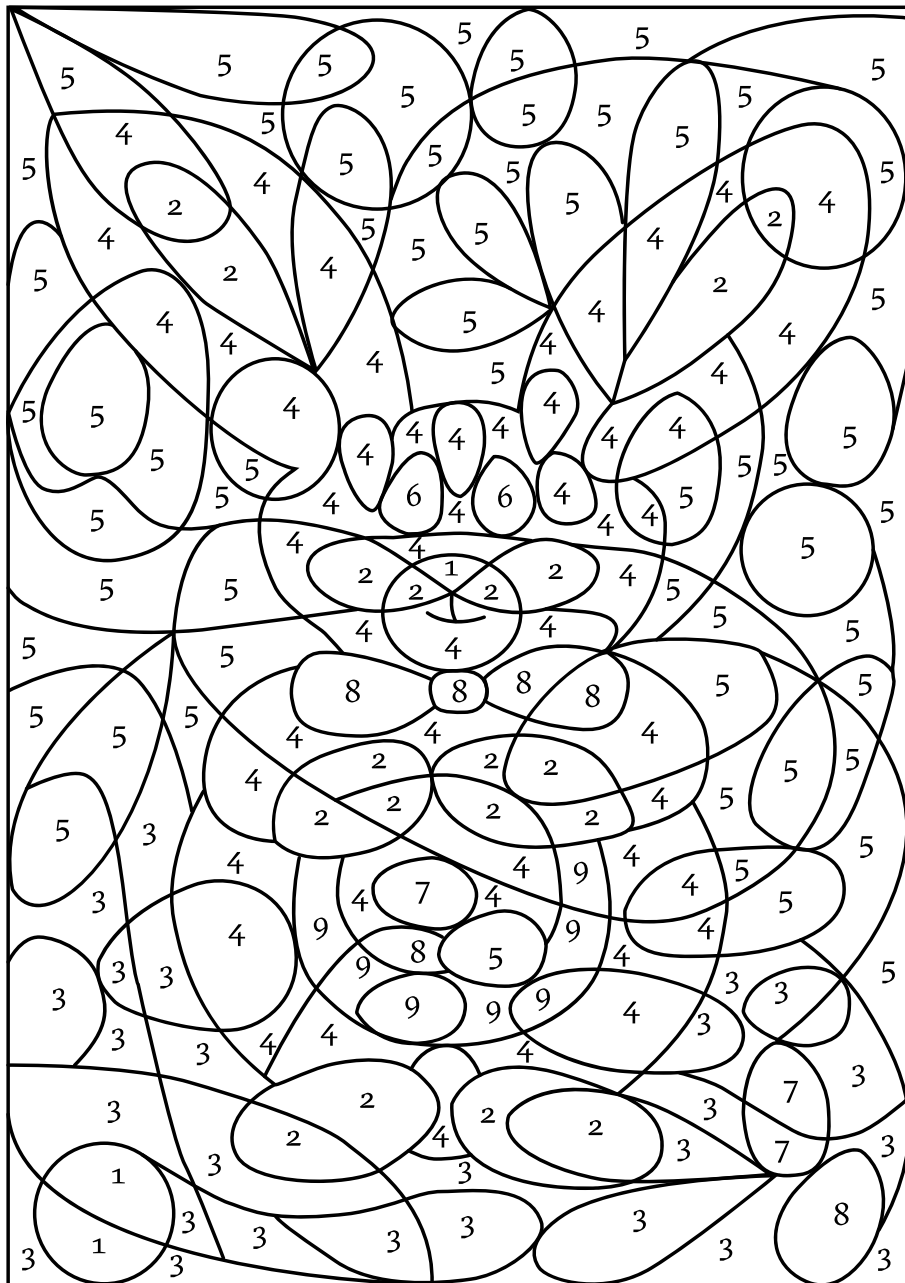
Guten Appetit!










Lou
Moutfort,
4 Jahre alt

Spiele mit Ricki

Wer oder was verbirgt sich hinter diesem Bild?

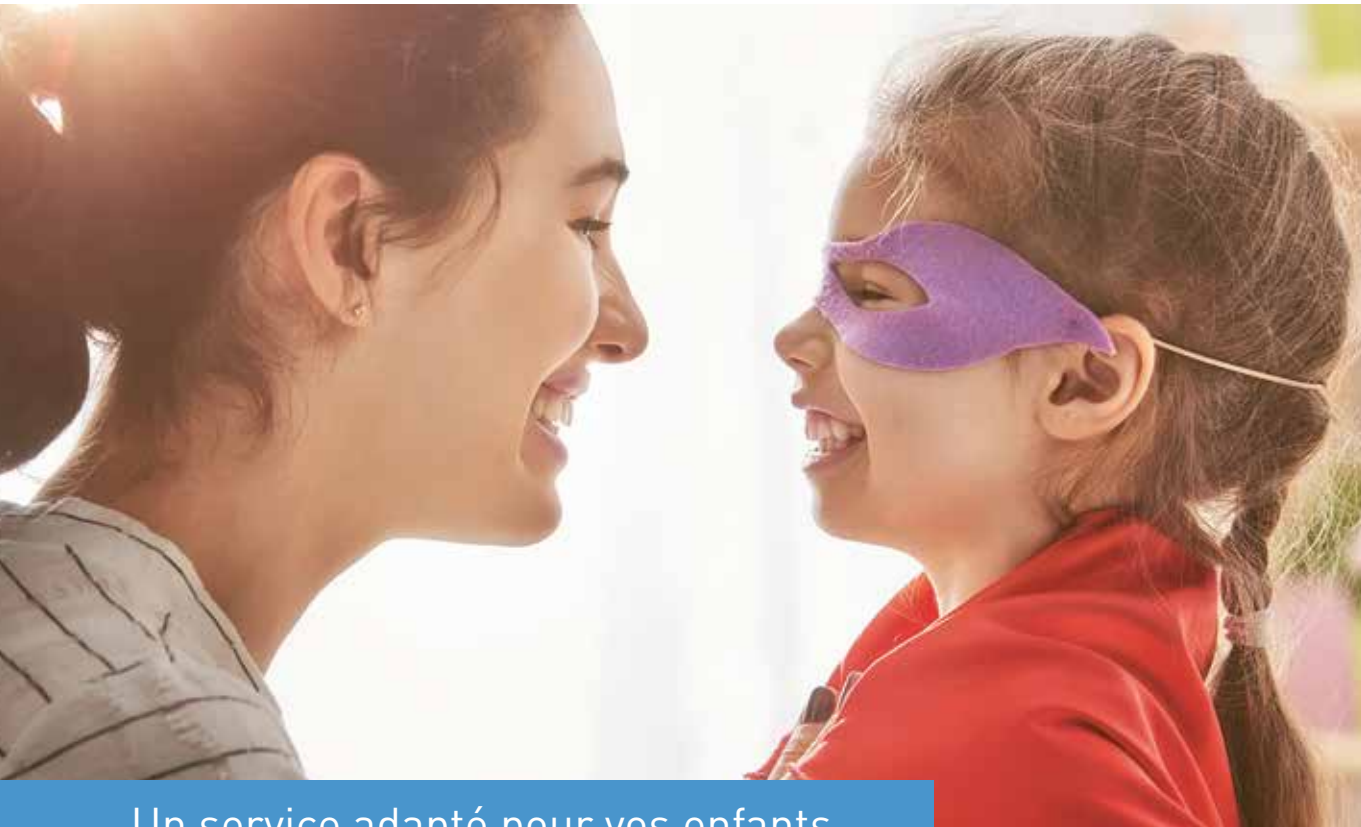
Male die Nummernfelder mit der entsprechenden Farbe aus und finde es heraus. Kleiner Tipp: er bringt zu Ostern viel Schokolade.



-  1
-  2
-  3
-  4
-  5
-  6
-  7
-  8
-  9

ketterthill

LABORATOIRES D'ANALYSES MÉDICALES



Un service adapté pour vos enfants

Nous comprenons les attentes des enfants et des parents quand vient le temps d'une prise de sang. C'est pourquoi, nous avons adapté nos services de prélèvement pour nos plus jeunes patients. Aux Laboratoires Ketterthill, vos enfants sont accueillis et pris en charge par du personnel expérimenté, du point de vue technique comme du point de vue psychologique.

Vous trouverez chez nous une série de petites attentions qui font la différence.

www.ketterthill.lu



L'intolérance au gluten :

Effet de mode ou vraie maladie ?

ZUSAMMENFASSUNG AUF DEUTSCH S.46

De nombreux restaurants
proposent des plats sans gluten
Viele Restaurants bieten
glutenfreie Gerichte an



Aujourd'hui, on pourrait croire qu'il est de bon ton de manger sans gluten. Pains et pâtes «gluten free», restaurants et marques spécialisés, difficile d'échapper à la tendance du sans gluten. Mais qu'est-ce qui se cache vraiment derrière l'intolérance à cette protéine des céréales? GUDD! a mené son enquête.

Les allergies, alimentaires ou non, sont-elles le mal du siècle? C'est ce qu'on aurait tendance à croire en les voyant classées quatrième maladie chronique mondiale par l'OMS. La liste des allergènes les plus fréquents ne cesse de s'allonger, si bien que l'Union européenne a récemment revu sa législation: depuis fin 2014, toute entreprise opérant dans l'une des étapes de la chaîne alimentaire (restaurants, cantines, crèches, boulangeries, boucheries, etc.) se doit de mettre en évidence la liste des allergènes reconnus contenus dans ses produits. Parmi eux: le gluten.

Sensibilité vs intolérance

Au Luxembourg, environ 1% de la population est concernée par l'intolérance au gluten. Mais il importe de distinguer les personnes sensibles au gluten, «*celles qui ne se sentent pas bien quand elles mangent des aliments contenant du gluten*», des individus réellement diagnostiqués intolérants, explique Annette Schneider, secrétaire administrative de l'Association luxembourgeoise des intolérants au gluten (Alig). Car il s'agit bien d'une vraie maladie auto-immune de l'intestin, qui se diagnostique au moyen d'une analyse de sang, puis d'une biopsie de l'intestin grêle par gastroscopie.

La maladie cœliaque, ou intolérance au gluten, se caractérise par une réaction immunitaire déclenchée par l'ingestion d'une protéine contenue dans la plupart des céréales (blé, triticale – hybride entre le blé et le seigle –, froment, avoine, orge, seigle, épeautre, grain vert d'épeautre). Par l'ingestion de quantités



Témoignage JIL FEIT

intolérante au gluten et étudiante en diététique

Comment vit-on avec une intolérance au gluten ?

On s'habitue facilement à son nouveau mode de vie. Au fil du temps, cela devient une routine, d'autant plus que depuis quelques années, on assiste à un vrai boom des produits sans gluten.

Comment avez-vous découvert la maladie ?

À l'âge de quatre ans, j'étais mince et souffrais des problèmes de digestion. Après une prise de sang qui a indiqué un niveau élevé d'anticorps, j'ai fait une biopsie de l'intestin grêle.

Quels conseils donneriez-vous aux personnes qui viennent de découvrir leur intolérance ?

Il ne faut pas paniquer ni se renfermer car ce n'est pas une maladie grave. Au contraire, il faut sortir et se confronter à cette problématique. Il est important de créer des liens avec d'autres personnes atteintes.

Recette

PAIN SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

400 g de farine sans gluten
 60 g de farine de sarrasin
 40 g de graines sans gluten (tournesol, courge, etc.)
 500 ml d'eau tiède (max. 30-40°C)
 1 cuillère à soupe d'huile
 1 cuillère à café de sucre
 ½ cuillère à café de sel
 ½ cube de levure de boulanger

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 230°C
- Dans une tasse, mélanger la levure avec le sucre et réserver
- Dans un saladier, mélanger les farines et le sel
- Ajouter la moitié de l'eau et la levure. Pétrir au mixeur. Laisser reposer 15 minutes
- Ajouter le reste de l'eau et l'huile jusqu'à l'obtention d'une pâte élastique
- Mettre la pâte dans un moule préalablement graissé. Recouvrir d'un torchon humide et laisser monter à température ambiante
- Badigeonner d'huile et dessiner des rayures
- Quand le four est chaud, réduire la température à 200°C et enfourner
- Cuire pendant 50 minutes

même très minimes de gluten – dès 10 mg, soit 10 miettes de pain! –, des symptômes comme des maux de ventre, des ballonnements, des diarrhées ou une constipation apparaissent. Les villosités intestinales de l'individu génétiquement prédisposé se réduisent, conduisant à une diminution de la surface de l'intestin et donc, de la capacité à absorber des nutriments (protéines, vitamines, graisses, minéraux et glucides). Le résultat sera un déficit en nutriments ou des déficiences telles qu'une anémie (carence en fer). La maladie coeliaque peut aussi entraîner des maladies associées telles que des maladies de la peau, des articulations, des intestins ou encore d'autres organes. Enfin, un régime mal suivi et un diagnostic fait tardivement peuvent favoriser certains types de cancers, explique le professeur Christophe Cellier, gastro-entérologue à l'hôpital européen Georges-Pompidou de Paris.

Un nouveau mode de vie

Mais pourquoi une telle recrudescence à l'heure actuelle? «*Cela fait seulement une*



**Confectionner
soi-même son pain
sans gluten est
un jeu d'enfant**

Glutenfreies Brot
selbst backen ist
ein Kinderspiel



Les supermarchés et épicereries proposent un vaste choix de produits sans gluten

Supermärkte und Lebensmitteläden bieten eine große Auswahl an glutenfreien Produkten an

vingtaine d'années que l'on diagnostique la maladie, même si, dès les années 1960, des médecins américains ont commencé à s'intéresser au gluten», explique Annette Schneider. Si la maladie est aujourd'hui prise au sérieux, il n'existe pas encore de traitement définitif contre l'intolérance au gluten. Pour faire disparaître les symptômes, la seule solution est donc d'observer à vie un régime strict sans gluten, c'est-à-dire de bannir de son alimentation toutes les céréales contenant du gluten, les sous-produits de ces céréales ainsi que les produits fabriqués à partir de ces sous-produits, comme les pains, pâtisseries, farines, bière, semoule, ou plats préparés.

Créer des synergies

Pour soutenir les personnes atteintes d'intolérance au gluten, des associations ont vu le jour dans la plupart des pays européens. Au Grand-Duché, l'Alig a été fondée en octobre



Valeurs nutritionnelles des pâtes avec et sans gluten

45

Pour 100g
de penne

Pour 100g
de penne sans gluten

358,8

kcal

Energie

359,2

kcal

12g

Protéines

6,5g

71,7g

Glucides

78,7g

3,5g

dont sucres

1,2g

2g

Lipides

1,8g

0,5g

dont acides gras

0,3g

3g

Fibres

1,1g

5mg

Sel

1mg

1997 et compte aujourd'hui plus de 450 membres, tous âges confondus. Les adhérents se retrouvent fréquemment lors de cours de cuisine, de l'assemblée générale annuelle, de week-ends ou d'excursions. «L'association a pour but de diffuser des informations relatives à la maladie cœliaque. Depuis 2010, nous formons également les restaurateurs luxembourgeois à la cuisine sans gluten», explique Annette Schneider. Il est vrai qu'aujourd'hui, les produits sans gluten sont de plus en plus savoureux et fleurissent dans les rayons des magasins. Les boulangers jouent le jeu également et même des brasseries commencent à produire de la bière sans gluten. Une situation dont peut se réjouir l'Alig à la veille de ses 20 ans. **G**

Sites et blogs utiles

www.sante.lu

www.alig.lu

www.aha.ch

www.glutencorner.com (FR)

www.gluten-frei.net (DE)

Où acheter des aliments sans gluten ?

L'Alig recense pas moins de 67 marques de produits sans gluten. La plupart proviennent d'Allemagne, de France et d'Italie et sont disponibles dans les magasins bio du Luxembourg mais également aux rayons diététiques et surgelés des supermarchés et grandes surfaces. De nombreuses boulangeries proposent également des produits sans gluten. Il est cependant conseillé de les commander à l'avance. Plus de renseignements : www.alig.lu

Le saviez-vous ?

L'Alig propose sur son site une liste des restaurants luxembourgeois offrant des plats sans gluten. L'association a aussi créé une application permettant de retrouver rapidement les restaurants qu'elle a formés : my.alig.lu

46

ZUSAMMENFASSUNG AUF DEUTSCH

Glutenunverträglichkeit:

Modeerscheinung oder wirkliche Krankheit ?

Heutzutage könnte man meinen, es gehöre zum guten Ton, glutenfrei zu essen. Glutenfreies Brot und ebensolche Nudeln, spezielle Restaurants und Marken, dem Trend zum glutenfreien Essen lässt sich kaum entkommen. **GUDD!** erklärt Ihnen, was sich tatsächlich hinter der Unverträglichkeit gegenüber diesem im Getreide enthaltenden Protein verbirgt.

In Luxemburg ist ca. 1% der Bevölkerung von der Glutenunverträglichkeit betroffen. Man muss jedoch zwischen Glutensensitiven und Personen unterscheiden, bei denen tatsächlich eine Glutenunverträglichkeit diagnostiziert wurde. Denn es handelt sich hier um eine tatsächliche Autoimmunerkrankung des Darms, die durch eine Blutuntersuchung mit einer anschließenden Biopsie des Dünndarms mithilfe einer Magenspiegelung diagnostiziert wird. Die Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit äußert sich in einer Immunreaktion, die vom Verzehr eines in den meisten Getreidearten (Weizen, Triticale

(einer Kreuzung aus Weizen und Roggen), Weichweizen, Hafer, Gerste, Roggen, Dinkel, Grünkern) enthaltenen Proteins ausgelöst wird. Durch die Aufnahme schon ganz geringer Mengen von Gluten können Symptome wie Bauchschmerzen, Blähungen, Durchfall oder Verstopfung auftreten. Die Darmzotten genetisch veranlagter Personen werden geschädigt, was zu einer Verringerung der Darmoberfläche und damit der Nahrungsmittelaufnahmekapazität führt. Dadurch kommt es zu einem Defizit an Nährstoffen oder Mangelerscheinungen, wie einer Anämie. Die Zöliakie kann außerdem andere Krankheiten zur Folge haben,

wie Hautkrankheiten, Erkrankung der Gelenke, des Darms oder anderer Organe. Die Nichteinhaltung einer Diät und eine zu späte Diagnose können bestimmte Krebsarten begünstigen. Auch wenn es noch keine definitive Behandlung gibt, lässt es sich mit einer Glutenunverträglichkeit gut leben, wie Gil Feit meint, eine Studentin, bei der im Alter von vier Jahren Zöliakie diagnostiziert wurde. „Man gewöhnt sich leicht an die neue Lebensform. Im Lauf der Zeit wird sie Routine.“ Die einzige Möglichkeit der Behandlung, um die Symptome abklingen zu lassen, ist es, eine strenge Diät einzuhalten, d.h. sämtliche Getreide, die Gluten enthalten, Nebenprodukte dieser Getreide sowie diese Nebenprodukte enthaltende Lebensmittel wegzulassen. Zur Unterstützung der Betroffenen wurden in den meisten europäischen Ländern Vereinigungen gegründet. So gibt es in Luxemburg die ALIG (die luxemburgische Vereinigung der Glutenintoleranten) bereits seit 20 Jahren. **G**



*Anti
gaspi*

Gëlle Regelen

ZESUMME GÉINT LIEWENSMËTTELVERSCHWENDUNG

- ◆ Intelligent akafen
- ◆ D'Killketten net ënnerbriechen
- ◆ D'Verfallsdatumen richteg interpretéieren
- ◆ De Frigo ëmmer propper an opgeräumt halen
- ◆ D'lesswueren op eng logesch Manéier
souwuel an de Frigo wéi och an d'Schief
araumen
- ◆ D'Kreativitéit bei der Verwäertung
vun den Reschter spille loossen



MILCHRINDER

Die Symbiose zwischen Mensch und Rind ist der Anfang einer wahren Erfolgsgeschichte. Durch Zucht und Haltung sind spezialisierte Rinderrassen entstanden. Ein Großteil der Milchproduktion wird mit Kühen der Rasse Holstein produziert.

Um Milch produzieren zu können, muss eine Kuh zuerst ein Kalb bekommen. Jedes Kalb benötigt etwa 6-8 Liter Milch pro Tag. Milchkühe bilden etwa 25 Liter Milch pro Tag, also mehr als das Kälbchen benötigt.

Nach der Geburt bekommt jedes Kalb eine Ohrmarke in beide Ohren, damit seine Identität später nachgewiesen werden kann. In den ersten 2 Lebenswochen wird das Kalb dann in einem Iglu gehegt und gepflegt und anschließend in einer Gruppe gehalten. Die Kuhkälber sind die Kühe von morgen, die Bullenkälber werden überwiegend gemästet und zur Produktion von Kalbfleisch genutzt. Bullenkälber mit besonders guter Abstammung werden später als Zuchtbullen eingesetzt.

Milchkühe geben an rund 300 Tagen pro Jahr Milch. Der Zeitraum während dem eine Milchkuh Milch produziert, wird Laktation genannt. Das Austragen von Nachwuchs wird Trächtigkeit genannt.

Eine Kuh ist rund 9 Monate lang trächtig. Etwa 8 Wochen vor der Geburt des Kalbes leben die hochträchtigen Kühe des Bauernhofes zusammen in einer Trockenstehergruppe. Sie werden als Trockensteher bezeichnet, weil das Euter während dieser Zeit keine Milch produziert. Kurz vor der Geburt ihres Kalbes kommt die Kuh in eine gut eingestreute Abkalbebox. Dies entspricht dem natürlichen Verhalten der Kühe, sich vor der Geburt von der Herde abzusondern.

Technik spielt heute auf einem Milchviehbetrieb eine wichtige Rolle. So setzen viele Betriebe mittlerweile Melkroboter zum Melken der Kühe ein. Hierbei entscheidet die Kuh selbst, wann sie gemolken werden möchte. Der Landwirt ist somit zeitlich nicht gebunden, wohingegen er bei der konventionellen Melktechnik zweimal täglich im Abstand von 10-14 Stunden melken muss.

Milch

Milch ist reich an Nährstoffen wie Eiweiß, Mineralstoffen und Vitaminen.

MILCHEIWEISS

enthält fast alle unentbehrlichen Aminosäuren und wird für den Aufbau von Muskeln, Blut, Haut, Organen, Hormonen sowie für die Immunabwehr benötigt.

MILCHZUCKER (LAKTOSE)

fördert das Wachstum nützlicher Darmbakterien und die Kalziumaufnahme. Die aus dem Milchzucker gebildete Milchsäure kann dabei helfen, Krankheitserreger im Darm zu bekämpfen und die natürliche Darmflora nach Darmerkrankungen wiederherzustellen.

MILCHFETT

ist verantwortlich für den Geschmack der Milch und Träger fettlöslicher Vitamine (A, D, E und K).

VITAMINE

VITAMIN A

ist am Sehvorgang beteiligt, steuert das Zell- und Knochenwachstum und wird zum Aufbau von Haut und Schleimhäuten benötigt.

B-VITAMINE

stellen Energie für Nerven, Muskeln und Organe bereit und werden für die Blutbildung benötigt.

ENERGIEGEGHALT PRO GLAS MILCH (250 ML)

3,5 % Fettgehalt: 160 kcal
1,5 % Fettgehalt: 120 kcal

MINERALSTOFFE

KALZIUM

dient dem Aufbau und sorgt für die Stabilität von Knochen und Zähnen, muss täglich aufgenommen werden und hilft, Osteoporose vorzubeugen.

MAGNESIUM

beteiligt sich an der Funktion von Muskeln und Nerven.

ZINK

wird für das Immunsystem gebraucht, beseitigt freie Radikale, welche die Körperzellen schädigen können.

PHOSPHOR

sorgt zusammen mit Kalzium für stabile Knochen und Zähne.

JOD

wird für die reibungslose Funktion der Schilddrüse benötigt.

Quelle:

aid infodienst, Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V., | Deutsche Gesellschaft für Ernährung

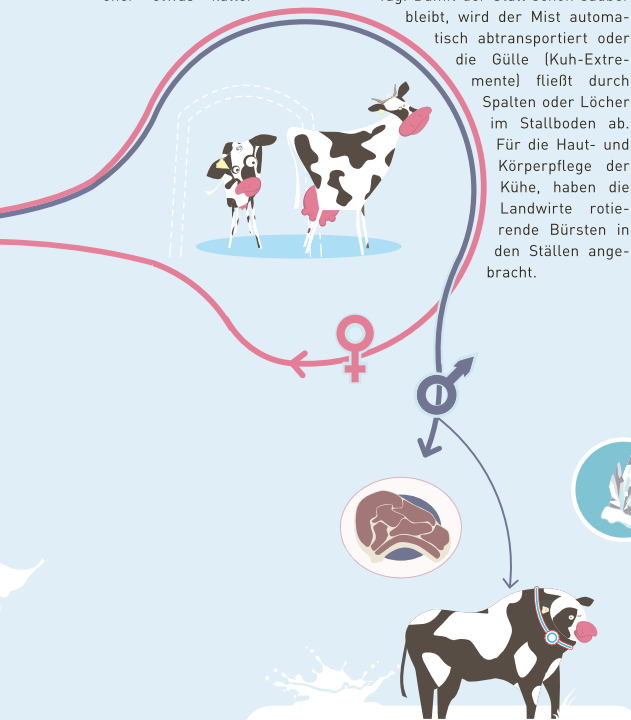
Die Milch wird regelmäßig analysiert. Der Landwirt erhält somit regelmäßig Informationen über die Qualität der Milch und den Gesundheitszustand seiner Kühe.

Kühe haben andere Ansprüche als wir Menschen. Sie mögen es eher etwas kälter

und brauchen viel frische Luft. In modernen Milchviehställen ist der „Kuhkomfort“ ein wichtiger Aspekt. Die Kühe können sich frei im Stall bewegen und der Liegebereich ist weich und sauber.

Eine Kuh liegt 12-14 Stunden pro Tag. Damit der Stall schön sauber bleibt, wird der Mist automatisch abtransportiert oder die Gülle (Kuh-Extrimente) fließt durch Spalten oder Löcher im Stallboden ab. Für die Haut- und Körperpflege der Kühe, haben die Landwirte rotierende Bürsten in den Ställen angebracht.

Die Kuh ist ein Wiederkäuer und kann Pflanzen und Pflanzenteile verdauen, die der Mensch nicht verdauen kann. Besonders wichtig hier ist der vierteilige Magen der Kuh. Beim Futter der Kühe wird zwischen sogenanntem Grund- und Kraftfutter unterschieden. Zum Grundfutter gehören Frischfutter (hauptsächlich Gras), Silage (durch einen natürlichen Gärprozess haltbar gemachtes Gras und/oder Mais), Heu (getrocknetes Gras) und Stroh. Vom Grundfutter fressen die Milchkuhe besonders viel. Es wird überwiegend auf dem Bauernhof selbst hergestellt. Das Kraftfutter, welches zum Großteil aus Getreide besteht, dient als Zusatzfutter für Kühe, die viel Milch geben. Als Ergänzung bekommt die Kuh noch Mineralfutter (eine Mischung aus Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen). Für jeden Liter Milch, den die Kuh produziert, muss sie 4-5 kg Wasser trinken. Eine Milchkuh kann also bis zu 120 l Wasser an einem Tag aufnehmen.



WAS IST EINE MILCHZUCKERUNVERTRÄGLICHKEIT?

Die Laktoseintoleranz ist keine Allergie, sondern eine Unverträglichkeit, genauer gesagt ein Stoffwechseldefekt, welcher weiter verbreitet ist, als die Allergie. Den Betroffenen fehlt das Enzym Laktase bzw. dessen Aktivität reicht nicht aus, um den Milchzucker abzubauen. Dieser kann daher nicht mehr vollständig gespalten werden und gelangt mehr oder weniger unverdaut in den Dickdarm. Dort wird er von Darmbakterien abgebaut, wodurch Säuren und blähende Gase entstehen. Dies kann zu Durchfall, Krämpfen und anderen Verdauungsbeschwerden führen, selten auch zu Kopf- und Muskelschmerzen oder Abgeschlagenheit.

Trotz Laktoseunverträglichkeit können gewisse Milchprodukte verzehrt werden, um den täglichen Kalziumbedarf zu decken.

Geeignete Milchprodukte sind z.B.:

Sauermilchprodukte (Joghurt, Quark, Buttermilch, Dickmilch); die darin enthaltenen Milchsäurebakterien bauen den Milchzucker ab, der somit keine Probleme mehr bereiten kann, länger gereifte Käsesorten; sie enthalten kaum oder gar keinen Milchzucker mehr, spezielle, als „Laktose frei“ gekennzeichnete Milch und Milchprodukte.

EMPFEHLUNGEN ZUM MILCHVERZEH

3-4 Portionen Milch und / oder Milchprodukte pro Tag

idealerweise eine Mischung aus Milch, Sauermilcherzeugnissen und Käse
als eine Portion gilt z.B.:

- ein Glas Milch (250 Milliliter),
- ein Becher Joghurt (150 Gramm),
- ein bis zwei Scheiben Käse (30 bis 60 Gramm).

LES VACHES ET LE LAIT

La symbiose entre l'homme et les bovins est le début d'une véritable histoire de succès. Au fil du temps par voie de sélection, des races spécialisées ont été créées.

Tandis que les veaux femelles sont destinés à devenir les futures vaches laitières, la plupart des veaux mâles reçoivent une nourriture riche en énergie et protéines

Une grande partie de la production laitière est produite avec des vaches issues des races Holstein.

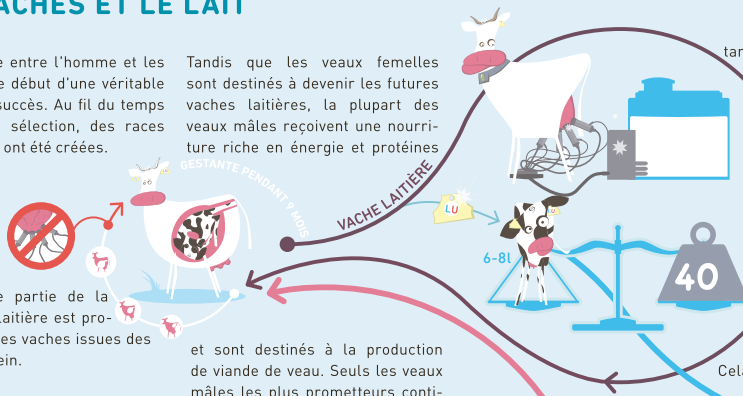
Afin de produire du lait, une vache doit tout d'abord donner naissance à un veau. Chaque veau nécessite entre 6 et 8 litres de lait par jour. Au quotidien, une vache laitière produit donc bien plus de lait (en moyenne 25 l) que les quantités de lait nécessaires pour nourrir son veau.

50 Après la naissance, chaque veau est identifié au moyen de deux boucles auriculaires assurant son identification individuelle. Lors des deux premières semaines de vie, le veau est logé et nourri dans un igloo. Ensuite, les veaux sont élevés en groupe.

et sont destinés à la production de viande de veau. Seuls les veaux mâles les plus prometteurs continuent à être élevés pour devenir les futurs taureaux d'élevage.

Une vache laitière produit du lait pendant environ 300 jours par an. La période pendant laquelle une vache laitière donne du lait s'appelle la « lactation ». L'état de grossesse chez les vaches s'appelle la gestation. La durée de gestation d'une vache est de 9 mois. Environ 8 semaines avant la naissance d'un nouveau veau, les vaches ges-

tantes sont regroupées ensemble – il s'agit du groupe des vaches tarries. On parle du tarissement des vaches laitières. Il s'agit de la période pendant laquelle les vaches ne sont pas traitées afin qu'elles puissent se préparer entièrement à la naissance du veau. Avant le vêlage, les vaches sont séparées du reste du troupeau et détenues dans un box à vêlage bien équipé. Cela revient au comportement na-



Lait

Le lait est riche en nutriments comme les protéines, les minéraux et les vitamines.

PROTÉINES DU LAIT contiennent presque tous les acides aminés indispensables qui sont requis pour la construction des muscles, du sang, de la peau, des organes, des hormones et du système immunitaire.

SUCRE DU LAIT (LACTOSE)

favorise la croissance des bactéries intestinales bénéfiques ainsi que l'absorption du calcium.

l'acide lactique formé à partir du lactose peut aider à combattre les pathogènes dans l'intestin et à restaurer la flore intestinale naturelle après des maladies intestinales.

MATIÈRE GRASSE DU LAIT

est responsable du goût du lait et porteur de vitamines liposolubles (A, D, E et K).

TENEUR EN ÉNERGIE PAR VERRE DE LAIT (250 ML)

3,5% de matière grasse: 160 kcal
1,5% de matière grasse: 120 kcal

VITAMINES

VITAMINE A

est impliquée dans le processus visuel, contrôle la croissance cellulaire et osseuse, est utile pour la construction de la peau et des muqueuses.

VITAMINES B

fournissent l'énergie pour les nerfs, les muscles et les organes et sont nécessaires à la formation du sang.

MINÉRAUX

CALCIUM

sert à établir et à assurer la stabilité des os et des dents, doit être ingéré quotidiennement, aide à prévenir l'ostéoporose.

MAGNÉSIMUM

participe à la fonction des muscles et des nerfs.

ZINC

est requis pour le système immunitaire, élimine les radicaux libres qui peuvent endommager les cellules corporelles.

PHOSPHORE

ensemble avec le calcium il fortifie les os et les dents.

IODE

est nécessaire pour le bon fonctionnement de la thyroïde.

Quelle: aid infodienst, Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V., | Deutsche Gesellschaft für Ernährung

turel des vaches qui s'isolent pour donner en toute tranquillité naissance à leur veau. Au sein des exploitations laitières d'aujourd'hui, le recours à la technologie moderne joue un rôle important. Beaucoup de fermes laitières utilisent des robots de traite pour

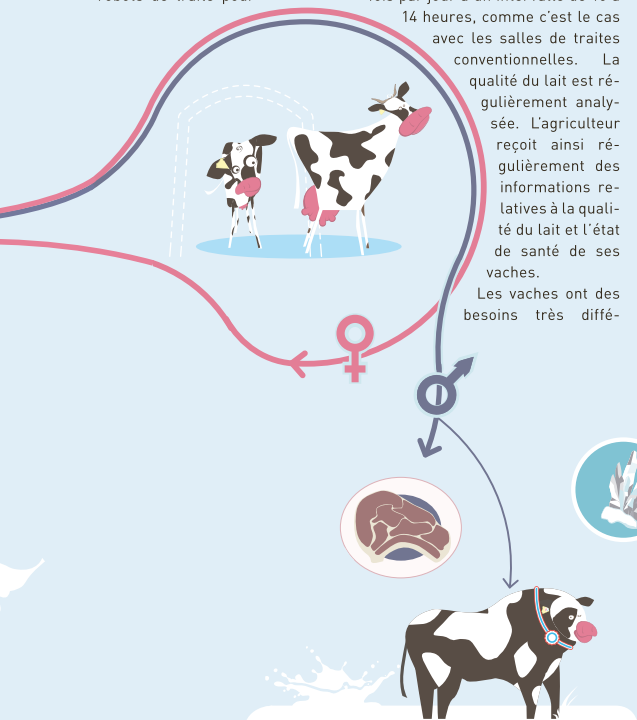
traire leurs vaches. Ces robots de traite permettent aux vaches laitières de se faire traire selon leur propre rythme. L'agriculteur gagne davantage de flexibilité dans l'organisation de son travail, parce qu'il n'a plus besoin de traire deux fois par jour à un intervalle de 10 à 14 heures, comme c'est le cas avec les salles de traites conventionnelles. La qualité du lait est régulièrement analysée. L'agriculteur reçoit ainsi régulièrement des informations relatives à la qualité du lait et l'état de santé de ses vaches.

Les vaches ont des besoins très diffé-

rents des hommes. Les vaches laitières préfèrent un environnement légèrement froid avec beaucoup d'air frais. Le confort des vaches à l'étable est un facteur important auquel le fermier accorde beaucoup d'importance. Dans les étables, les vaches peuvent se déplacer librement et les zones où elles passent leur sommeil sont propres et confortables. En effet, une vache se repose pendant 12 à 14 heures. Pour nettoyer l'étable, le fumier est évacué automatiquement par un système de raclage ou le lisier (déjections liquides) est évacué à travers des perforations au niveau du sol (sol à caillebotis) où il est collecté dans des cuves à lisier souterraines. Les vaches adorent faire leurs soins corporels. Dans de nombreuses étables, on trouve des brosses électroniques rotatives.

Les vaches sont des ruminants capables de valoriser des plantes / des végétaux que les hommes n'arrivent pas à digérer. Dans ce contexte, leur estomac à quatre

compartiments s'avère particulièrement important. Dans l'alimentation des vaches, les fourrages constituent la plus grande partie de la ration alimentaire d'une vache laitière. Les vaches hautes productrices reçoivent en complément du concentré (céréales). Le fourrage distribué aux vaches laitières peut inclure de l'herbe fraîche, de l'ensilage (produit sur base d'herbe et/ou de maïs conservés sur base d'un procédé de fermentation naturelle), du foin (herbe séchée) et de la paille. Les vaches laitières mangent de grandes quantités de fourrage principalement produit sur la ferme elle-même. Le concentré distribué aux vaches laitières est principalement composé de céréales. Les vaches reçoivent également un complément minéraux-vitaminé (un mélange de vitamines, minéraux et oligo-éléments). Pour chaque litre de lait produit, la vache consomme environ 4 à 5 litres d'eau. Une vache laitière boit ainsi 120 litres d'eau par jour.



QU'EST-CE QUE L'INTOLÉRANCE AU LACTOSE ?

L'intolérance au lactose n'est pas une allergie. Plus précisément, c'est un trouble métabolique qui est plus répandu que l'allergie. Les personnes touchées ne disposent pas de l'enzyme lactase ou l'activité de cette enzyme ne suffit pas à décomposer le lactose. Ce dernier ne peut donc pas être complètement digéré et il arrive donc plus ou moins non digéré au gros intestin. Ici, il est décomposé par les bactéries intestinales, ce qui entraîne la formation d'acides et de gaz flatulents. Ainsi, le lactose non digéré peut causer de la diarrhée, des crampes et d'autres problèmes digestifs, mais aussi parfois des maux de tête, de la douleur musculaire ou de la fatigue.

Même les personnes qui présentent une intolérance au lactose peuvent consommer certains produits laitiers pour couvrir leur besoin journalier en calcium.

Les produits laitiers qui conviennent sont p.ex. :

les produits de lait caillé (yaourt, fromage blanc, babeurre, lait caillé); les bactéries lactiques contenues dans ces produits décomposent le lactose qui, par la suite, ne cause plus de problèmes, fromages bien mûrs; ils contiennent peu ou plus de lactose, des produits laitiers spéciaux, marqués « sans lactose ».

RECOMMANDATIONS POUR LA CONSOMMATION DE LAIT :

3-4 portions de lait et / ou de produits laitiers par jour idéalement un mélange de lait, de produits laitiers et de fromages

une portion est constituée p.ex. :

- d'un verre de lait (250 ml)
- d'un yaourt (150 grammes),
- d'une ou de deux tranches de fromage (30 à 60 grammes).

Chaîne alimentaire

« Les denrées alimentaires n'ont jamais été aussi sûres »

52



**Des règles simples s'imposent
à la maison pour garantir
la sécurité des aliments**

Zu Hause sollten einfache Regeln eingehalten
werden, um die Sicherheit der Lebensmittel
zu garantieren

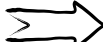
Afin de garantir à tous des produits sûrs et consommables, les autorités luxembourgeoises réalisent des contrôles très stricts sur les denrées alimentaires. Des règles simples s'imposent également aux consommateurs à la maison. *GUDD!* a fait le point pour vous.

DEUTSCHE ZUSAMMENFASSUNG S.56



Quels contrôles sont réalisés sur les aliments mis en vente sur le marché luxembourgeois ?

SERGE LOSCH: L'Administration des services vétérinaires œuvre dans une approche médicale. Nous analysons les aliments d'origine animale destinés à la consommation humaine. Ce faisant, nous réalisons des contrôles ponctuels chez les bouchers et les traiteurs, où des échantillons alimentaires sont prélevés puis analysés dans notre laboratoire. Ces contrôles visent d'une part à rechercher la présence de germes pathogènes dans les denrées alimentaires et d'autre part à vérifier l'hygiène générale. Par ailleurs, nous nous assurons de la santé du bétail et du bien-être animal dans l'étable. À l'abattoir, nos vétérinaires examinent les animaux avant l'abattage et une fois abattus. Nous vérifions également les autocontrôles réalisés par les abattoirs eux-mêmes. Tous ces examens ont un rôle préventif plus que répressif: nous voulons bien sûr détecter les non-conformités, mais ce qui importe surtout, c'est d'aider les producteurs et les différents opérateurs à améliorer leur production ou leur méthode de travail dans l'intérêt de la santé publique. Il arrive aussi que des particuliers nous apportent des échantillons à contrôler, par exemple s'ils soupçonnent qu'un morceau de viande est la cause d'une maladie.

GILBERT MORIS: Le Laboratoire national de santé contrôle les aliments d'origine végétale ainsi que les denrées d'origine animale transformées. Nos analyses sont de plusieurs ordres: elles visent à dénombrer les bactéries dans les aliments, donc à donner une indication sur le niveau d'hygiène de la structure qui les traite. Nous réalisons également des analyses chimiques, c'est-à-dire des analyses qui portent sur les contaminants comme les pesticides, les mycotoxines (toxines produites par les moisissures), les métaux lourds (plomb, 



Dr Serge Losch, médecin, vétérinaire, inspecteur, chef du Laboratoire de médecine vétérinaire de l'État, Administration des services vétérinaires



Dr Gilbert Moris, chef du service Surveillance alimentaire au Laboratoire national de santé



Le Laboratoire national de santé analyse des échantillons de denrées alimentaires

Das nationale Gesundheitslabor analysiert Lebensmittelproben

54

mercure, etc.) ou les virus (hépatite A ou E, norovirus, par exemple). La présence d'allergènes de même que celle d'OGM sont passées au crible – il s'agit là de deux types d'ingrédients pour lesquels la réglementation européenne est très stricte. Pour garantir la sécurité alimentaire, il est également nécessaire de contrôler les matériaux et objets en contact avec les denrées comme les emballages et les ustensiles de cuisine plastiques. Nous cherchons à déterminer si les molécules chimiques (additifs et monomères) contenues dans ces matières ne se diffusent pas dans les denrées alimentaires.

Comment être sûr qu'un aliment est consommable ?

GM : Les aliments n'ont jamais été aussi sûrs et réglementés qu'aujourd'hui. Même pour les pesticides, souvent décriés, il faut savoir que les règles les encadrant sont aujourd'hui beaucoup plus strictes et une bonne partie des substances actives se décompose plus rapidement que celles utilisées majoritairement il y a plusieurs décennies. Le Laboratoire national de santé analyse quelque 4 000 échantillons par an. Sur un même échantillon, nous pouvons réaliser une centaine d'analyses individuelles dans le cas des pesticides.



RÉGLEMENTATION

En 2003, l'Union européenne a établi des règles d'étiquetage pour les OGM. Le règlement (CE) n°1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés fixe un seuil de présence de 0,9 % à partir duquel il est obligatoire de mentionner la présence d'OGM sur l'étiquette.

Depuis 2011, l'Union européenne impose également l'étiquetage des ingrédients allergènes dans les denrées alimentaires. C'est le règlement n°1169/2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires qui instaure ces règles.

Produit du terroir

Lëtzebuenger Rëndfleesch

Eng Passioun, e Genoss!



*La viande d'origine de qualité 100% luxembourgeoise
garantie de la fourche à la fourchette!*

www.produitduterroir.lu



SL: En principe, tout aliment qui sort d'un magasin est salubre, donc consommable. Il appartient cependant au consommateur de respecter certaines règles après l'achat. Tout d'abord, il est conseillé de transporter les aliments surgelés ou frais dans des sacs isothermes afin de maintenir la chaîne du froid. À la maison, il faut s'assurer que la température du réfrigérateur se situe bien entre 2 et 4 degrés, que la porte soit bien fermée et que le frigo ne soit ni trop ni trop peu chargé. De préférence, il faut placer les légumes dans le bac du bas pour éviter que l'eau de condensation ne vienne contaminer d'autres aliments non couverts. En ce qui concerne les emballages, il faut veiller à ce qu'ils soient bien fermés et étanches, sinon la date limite de consommation ne sera plus valable (voir *GUDD! n°1*).

Et à la maison, y a-t-il des règles à respecter lors de la préparation des aliments pour garantir la sécurité alimentaire?

SL: Tout à fait. Pour la volaille par exemple, il faut veiller à ne jamais la rincer car on risquerait de contaminer les éléments de la cuisine avec le *Campylobacter*, un germe dangereux présent sur la peau et éventuellement dans la viande, mais inoffensif une fois que cette dernière est cuite. De même, il ne faut jamais utiliser les mêmes ustensiles, par exemple pour couper la volaille crue et les légumes, surtout si on les mange crus. Il ne faudra pas non plus uti-

liser les mêmes ustensiles pour les aliments cuits et les aliments crus car on risquerait de transmettre des bactéries à des aliments cuits qui ont été assainis lors de la cuisson. Lorsque l'on goûte ses préparations, il est préférable de ne pas réutiliser la cuillère car la bouche renferme des millions de bactéries.

Quelles mesures prenez-vous lorsque vous vous rendez compte après une analyse qu'un aliment est impropre à la consommation?

SL: Dans tous les cas, nous informons l'Administration des services vétérinaires. Selon les cas et les denrées, nous informons aussi la Division de l'inspection sanitaire ou la Division de la sécurité alimentaire pour que les mesures nécessaires soient prises. Si le produit a déjà été mis en vente, une alerte rapide pourra être faite, c'est-à-dire que la Commission européenne sera alertée et transmettra l'information aux autres États membres. Le produit sera alors soit retiré des magasins, soit rappelé auprès des consommateurs.

GM: Nos rapports d'analyses sont envoyés aux autorités compétentes des ministères de la Santé et de l'Agriculture, qui interprètent les résultats et déclenchent les mesures requises le cas échéant (y compris information des autorités de la Commission européenne). Ainsi, les consommateurs peuvent être rassurés quant à la qualité des aliments qu'ils achètent et consomment. ☺

56

DEUTSCHE ZUSAMMENFASSUNG

Lebensmittelkette

„Lebensmittel waren noch nie so sicher“

Um allen zu garantieren, dass die Lebensmittel sicher und zum Verzehr geeignet sind, führen die luxemburgischen Behörden sehr strenge Lebensmittelkontrollen durch. Einfache Regeln sollten von den Verbrauchern auch zu Hause eingehalten werden.

Die Veterinärverwaltung analysiert die Lebensmittel tierischen Ursprungs, die zum menschlichen Verzehr bestimmt sind. So führt sie punktuelle Kontrollen bei den Metzgern und Feinkostgeschäften durch und überwacht die Gesundheit des Viehs und die artgerechte Tierhaltung im Stall. Im Schlachthof prüfen die Veterinäre die Tiere vor und nach dem Schlachten. Das nationale Gesundheitslabor seinerseits kontrolliert die Lebensmittel

pflanzlichen Ursprungs sowie verarbeitete Lebensmittel tierischen Ursprungs. Sie werden genauestens auf ihren Hygienezustand, das Vorhandensein von Verunreinigungen, Allergenen und Genveränderungen unter die Lupe genommen. Ergibt eine Analyse, dass ein Lebensmittel nicht zum Verzehr geeignet ist, werden die zuständigen Behörden der Ministerien für Gesundheit, Landwirtschaft, Weinbau und Verbraucherschutz darüber unterrichtet.

Diese treffen die notwendigen Maßnahmen, um das Produkt aus dem Verkauf zu nehmen oder zurückzurufen. So können die Verbraucher sicher gehen, dass die Qualität der Lebensmittel, die sie kaufen und verzehren, einwandfrei ist. Zu Hause kann die Sicherheit der Lebensmittel mit einfachen Mitteln gewährleistet werden: nach dem Kauf von Lebensmitteln muss die Kühlkette aufrecht erhalten werden, zum Schneiden von rohem Geflügel und rohem Gemüse sollten nicht dieselben Küchengeräte verwendet werden und die Temperatur des Kühlschranks sollte zwischen 2 und 4 Grad betragen.

Das nationale Gesundheitslabor analysiert Lebensmittelproben. Zu Hause sollten einfache Regeln eingehalten werden, um die Sicherheit der Lebensmittel zu garantieren. ☺

Bio-Joghurt

Maintenant aussi en 400g

BiOG- MOLKEREI

zu Käerjeng



oiko.lu



Iles de Paix

Chaque année,
Iles de Paix forme
et accompagne des milliers
d'agriculteurs afin d'améliorer
leur sécurité alimentaire et
leur qualité de vie.

Sans vous, nous ne pourrions
pas aider les populations
des pays du sud à se développer
de manière durable et autonome.

Tous nos projets sur

www.ilesdepaix.lu | |



SOUTENEZ LEURS PROJETS D'AVENIR

© IDP

Iles de Paix Luxembourg asbl • 69, rue Jean Mercatoris
L-7237 Helmséng RCs Luxembourg F4,149 • T. +352 621 346 070

FAIRE UN
DON

CCPL LU61 1111 0227 5355 0000

Communication : Projets IDP - GUDD

Lëtzebuenger Geméis

„Mir passen eis Produktioun de Wënsch vum Client un“

58

An dëser neier Ausgab vum *GUDD!* leeë mir den Accent op e Lëtzebuenger Betrib, dee Geméis op eng traditionell Manéier ubaut.



Lëtzebuenger Geméis huet grad seng 100 Joer gefeiert. Wat huet sech am Geméisubau an deem Joerhonnert geännert?

NIKI KIRSCH: Ech géif fir d'éischt soen, dass d'Nofro vun de Clienten an och d'Gréisst vun de Geméiser anescht gi sinn. An der Zäit vu mengen Elteren hu mir Kabesheeder vu wéinstens 4 Kilo produzéiert, well dat war dat richtegt fir Famille mat ville Kanner. Haut weien déi Kabesheeder net méi wéi ee Pond, well d'Stéit ëmmer méi kleng ginn. Wann ee Geméis zillt, da muss ee sech der Nofro upassen.

Wéi kann ee Geméis verantwortlech ubauen?

CLAUDE KIRSCH: Doduerch, dass een de Prinzip vun der integréierter Landwirtschaft ëmsetzt, zum Beispill benotzt een natierlech Mëttelen oder regulativ Mecha-

nismen, déi deene vun der Natur no stinn. De Wiessel vun de Kulture spillt an deem Kontext eng wichteg Roll. An zum Schluss nach den Industriedünger, wou mir haut d'Chance hu genau ze wëssen, wat dran ass. Esou kënne mir d'Dosis vum Dünger dem Besoin vun de Planzen upassen an domat d'Grondwaasser schounen.

Spillt an deem Kontext de Verkauf no bei der Quell eng Roll?

CK: Natierlech. Wann den Transportwee méi kuerz gëtt, dann ass d'Geméis garantiéiert méi frësch a bei Iech doheem gëtt et manner Offall. An eise Fall gëtt d'Geméis an engem Ëmkrees vun héchstens 4 km vum Haff verkaaft, dat ass bis op de Maart um Knuedler, wou mir zweemol an der Woch sinn. Esou kënne mir gënschteg Präisser garantiéieren, well d'Transportkäschten niddereg sinn.

Wat de Verbëtz vun lesswueren ugeet, wat maacht Dir fir bei der Produktioun esou wéineg Offall wéi méiglech ze hunn?

CK: Mir maachen Donen u sozial Aariichtung wéi zum Beispill dem Cent Buttek, deen domat Leit an Nout profitéieren léisst.

Zweemol an der Woch kënnt ee Camion dat Geméis sichen, dat mir wéinst sengem Ausgesinn net verkafe kënnen, an och dat Geméis, dat um Maart Rescht bliwwen ass.

Wat géift Dir de Verbraucher roden, fir doheem manner ze verbëtzten?

CK: Am Fong geet et ëm d'Quantitéit am Akaf, déi ee senge Besoine upasse soll. Doniewent ginn et och vill Zorte Geméis, déi ee gutt afriéieren kann, wéi Brockelcher, gréng Bounen, Ierbessen asw. Esou brauch een net alles ewechzegeheien, wat een net direkt nom Akaf verbrauch kann. Mir beroden den Client gären iwer saisonal Offeren fir Geméis, mee och wann de Client Froen huet iwwert sain eegenen Geméisgaart.

Als Geméisubauer, wat géif Dir de Leit roden, déi ee Geméisgaart wëllen uleeën?

NK: Dat hei ass eng gutt Iddi an déi huet och Zukunft. Et muss ee sech allerdéngs bewosst sinn, dass dat vill Aarbecht ass. An der Haaptsaison muss ee bal all Dag an de Gaart goe fir op d'Planzen opzepasen, Onkraut ze rappen, ze näzen. **G**

À gauche:

De fréiere Gérant vum Betrib Lëtzebuurger Geméis, den Niki Kirsch, iwwerléisst d'Rudder sengem Jong Claude

Ancien gérant de l'entreprise Lëtzebuurger Geméis, Niki Kirsch a passé le flambeau à son fils Claude

Lëtzebuurger Geméis ass all Mëttwoch a Samschdeg moies um Maart um Knuedler.

Tëscht Mëtt Mäerz a Mëtt Dezember gëtt et mëttwochs vu 16.00 bis 18.30 Auer direkt vum Haff verkaaft.

Lëtzebuurger Geméis est présent au marché place Guillaume les mercredis et samedis matin. Entre mi-mars et mi-décembre, vente directe à la ferme les mercredis de 16h à 18h30.

RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

Lëtzebuurger Geméis

« Nous adaptons notre production aux besoins des clients »

Dans son premier numéro, *GUDD!* vous expliquait comment la consommation responsable permet de réduire le gaspillage alimentaire. Pour cette nouvelle édition, zoom sur une entreprise luxembourgeoise qui cultive des légumes selon une méthode traditionnelle.

Votre entreprise vient de fêter ses 100 ans. Qu'est-ce qui a changé en un siècle dans la production de légumes ?

NIKI KIRSCH: Je dirais avant tout que la demande des clients et donc la taille des légumes ont changé. Du temps de mes parents, nous produisons des choux d'au moins 4 kg car cela répondait aux besoins des familles nombreuses. Aujourd'hui, les choux ne pèsent plus que 500 g

car les ménages sont de plus en plus petits. Quand on cultive des légumes, il faut savoir s'adapter à la demande.

Comment cultiver des légumes de façon responsable ?

CLAUDE KIRSCH: En appliquant les principes de l'agriculture intégrée, par exemple, qui utilise des moyens naturels ou fait appel à des mécanismes régulateurs proches de ceux qui

existent dans la nature. La rotation des cultures est un élément très important dans ce contexte. Pour ce qui est des engrais industriels, nous avons la chance aujourd'hui de savoir exactement ce qu'ils contiennent. Ainsi, nous pouvons adapter la quantité de produit aux besoins de la plante.

La vente en circuit court joue-t-elle un rôle dans ce contexte ?

CK: Bien sûr. Limiter le transport de la production permet de garantir un haut niveau de fraîcheur pour les légumes et donc de réduire le gaspillage à la maison. En ce qui nous concerne, nos légumes sont vendus au maximum à 4 km du lieu de production, c'est-à-dire au marché place Guillaume. Cela nous permet de garantir des prix raisonnables, puisque les coûts de transport sont réduits. **G**

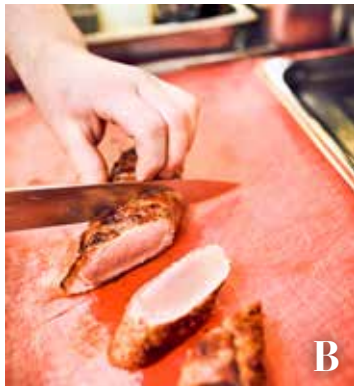
Ben Weber,
Restaurant Gudde Kascht
in Haller



60



A



B



C

Das Rezept von Ben Weber

Schweinefilet im Speckmantel mit Serviettenknödeln



Zutaten

Für 4 Personen

Für das Fleisch

1 Schweinefilet
10-12 Scheiben von geräuchertem Speck

Für die Soße

330 ml Cola
3 EL Öl
1 Zwiebel fein geschnitten
3 Zehen Knoblauch fein gehackt
200 g gewürfelte Dosen-Tomaten
Salz, Pfeffer, Grillgewürz

Für den Semmelknödelkuchen

250 g Semmel(n) am besten schon klein geschnitten
40 g Butter
1 Zwiebel fein geschnitten
3 Eier
250 ml Milch
Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskat

Für die Karotten

1 große gelbe Karotte und orange Karotte
20 g Butter
Salz, Zucker, Wasser

1

Schweinefilet anbraten (A) und auf Speck legen. Anschließend in Alufolie wickeln und zu einer Wurst formen. Im Ofen bei 130°C braten bis das Filet eine Kerntemperatur von 57°C hat. Im ausgeschalteten, geöffneten Ofen ruhen lassen. Danach die Folie entfernen und in Scheiben schneiden. (B)

2

Cola in einem Topf zu Sirup einkochen. Zwiebeln anschwitzen, Knoblauch und Tomaten dazugeben und einkochen lassen. Den Cola-Sirup einrühren und abschmecken.

3

Die gewürfelten Semmeln in der Milch einweichen lassen. Zwiebeln in Butter anschwitzen und mit Eiern dazu geben. Abschmecken und kneten. Die Masse in die Backform geben. Einen zur Hälfte mit Wasser gefüllten großen Schmortopf zum Kochen bringen. Die Backform hineingeben und mit dem Deckel 35-45 Minuten langsam kochen lassen. Danach in Scheiben schneiden und in Butter rösten. (C)

4

Karotten waschen und schälen. Die Schalen in feine Streifen schneiden und frittieren. Die geschälten Karotten hälften und schräg schneiden. In einer Pfanne mit Butter, einem Schuss Wasser, Salz und Zucker weichkochen.

5

Zwei Semmelknödelkuchenscheiben auf einen Teller legen mit jeweils ein Stück Fleisch darauf. Mit den Karotten dekorieren und mit der Soße abschmecken.



De la fourche à la fourchette

Les céréales s'exposent à la foire Springbreak 2017

62

Le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs réserve de belles surprises aux visiteurs lors de la foire Springbreak 2017.

Les céréales font partie des nombreux aliments que nous consommons au quotidien, car elles sont généralement contenues dans le pain, les pâtes, la bière ou l'eau-de-vie. Ces cultures et leurs produits sont plus que jamais au centre des enjeux alimentaires actuels, qu'ils soient environnementaux, économiques, mondiaux, ou qu'ils aient trait à la production locale.

Venez nous rendre visite sur notre stand et découvrez le blé, l'orge, le seigle, le maïs et bien d'autres céréales. Accompagnez-nous tout au long du processus de fabrication du pain et des pâtes et laissez-vous tenter par d'autres délicieux produits du terroir à base de céréales.

RENDEZ-VOUS

22 au 26 mars 2017
12h - 21h

Stand du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs

Luxexpo
Hall 8 - Stand 8B25
10, circuit de la Foire internationale
L- 1347 Luxembourg

CONSOMMER LOCAL, ÇA CHANGE QUOI ?

ÇA CHANGE TOUT !*



Retrouvez plus de 1000 produits locaux identifiés par ce logo



L'ANGUS DU LUXEMBOURG : UNE EXCLUSIVITÉ CHEZ DELHAIZE

Depuis toujours chez Delhaize, nous accordons une place primordiale aux marques et aux produits luxembourgeois. Et parmi notre sélection, nous vous proposons un article de choix : l'Angus du Luxembourg.

Issu d'un élevage spécifique dans la réserve naturelle du Müllerthal, l'Angus se nourrit exclusivement d'herbes naturelles. Sa haute teneur en acides gras non saturés et en graisse intramusculaire lui confère une viande de **qualité supérieure**, très tendre et bénéfique pour votre santé. Une **tradition luxembourgeoise respectée**, pour un vrai régal 100 % naturel !

Hubert de Schorlemer
éleveur d'Angus

* POUR TOUT SAVOIR SUR LE CONSOMMER LOCAL,
RENDEZ-VOUS SUR WWW.CONSOMMERLOCAL.LU



GUTT AKAFEN
GUTT IESSEN

Événement

Quand la ferme s'invite à la ville

Les 1^{er} et 2 avril aura lieu l'événement Bauerenhaff an der Stad, place de la Constitution à Luxembourg-ville. Une manifestation familiale organisée par l'Association des jeunes agriculteurs.

Jeff Boonen,
membre du comité
de l'asbl Lëtzebuerger
Landjugend a Jongbaueren
Member vum Comité
vun der asbl Lëtzebuerger
Landjugend a Jongbaueren



Comment est née l'idée d'organiser l'événement Bauerenhaff an der Stad?

JEFF BOONEN : L'idée est née il y a quelques années, lors d'une rencontre avec l'actuel Premier ministre Xavier Bettel, alors bourgmestre de Luxembourg-ville. Nous étions partis du constat que les citoyens ne connaissent plus assez la vie à la campagne et qu'il est de ce fait plus que jamais important d'entreprendre des actions de communication en matière d'agriculture. La ville de Luxembourg compte aujourd'hui plus de 100 000 habitants. Il y a donc tout intérêt à leur présenter notre travail.

Quels seront les éléments phares de l'événement?

JB : L'événement se déroulera sur deux jours et comportera plusieurs volets : une exposition d'animaux, des démonstrations de matériel agricole et des techniques de production, un marché aux produits locaux ainsi que des animations pour enfants. Les visiteurs pourront admirer vaches, cochons, chevaux, poules, volailles, canards et autres petits animaux. Pour ce qui est des démonstrations de tracteurs, un fournisseur de matériel agricole

exposera les dernières nouveautés. Du côté du marché aux produits locaux, nous avons choisi de faire appel à des jeunes producteurs qui proposeront fromages, liqueurs, fruits, légumes, miel, viande et charcuterie, tous de production luxembourgeoise. Une vingtaine d'exposants a répondu à notre appel. Enfin, pour ponctuer l'événement, les visiteurs pourront assister à des démonstrations de cuisine par des chefs luxembourgeois. Le ministre de l'Agriculture participera à cet atelier.

Quelles sont vos attentes?

JB : Nous souhaitons pouvoir faire découvrir l'agriculture à de nombreuses familles. Nous espérons par ailleurs voir émerger de belles discussions entre les producteurs et les consommateurs. Notre but est de leur expliquer comment se déroule la production agricole et pourquoi nous faisons de tels choix, mais nous souhaitons également les écouter pour mieux comprendre leurs attentes. L'événement sera axé sur l'échange, dans la continuité directe du site internet Fro de Bauer (www.fro-de-bauer.lu), mis en place en septembre 2016, qui permet aux consommateurs de poser des questions aux agriculteurs luxembourgeois. ☺

En bref

Bauernhaff an der Stad, samedi 1^{er} et dimanche 2 avril 2017. Place de la Constitution à Luxembourg-ville, 10h-18h. Événement organisé par l'asbl Lëtzebuurger Landjugend a Jongbaueren. Avec le soutien de la Ville de Luxembourg et sous le patronage du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs.

65

RÉSUMÉ OP LËTZEBUERGESCH

Event

Wann de Bauerenhaff an d'Stad kënn

Den 1. an 2. Abrëll ass déi éischt Ausgab vum Evenement „Bauernhaff an der Stad“ bei der „Gëlle Fra“. En etlech Héichpunkte bréngen de Leit aus de Stied d'Landwirtschaft méi no: eng Ausstellung mat de wichtigsten Déieren um Haff (Kéis, Schwäin, Päerd, Hénger, Geflügel, Inten, asw.), eng Virféierong vu landwirtschaftleche Maschinnen a Produktiounstechnike vun engem

Maschinnenhändler a vu Baueren, e Maart mat Produkter aus der Géigend mat engem 20 jonke Produzenten, déi Kéis, Likör, Uebst, Hunneg, Fleesch a Charcuterie ubidden, souwéi Spiller fir Kanner. Fir déi Saach ze kréinen, kënnen d'Visiteure sech d'Kachkonscht vu Lëtzebuurger Käch ukucken. De Landwirtschaftsminister ass selwer op dësem Workshop dobäi. Dëst

Evenement fir d'ganz Famill gëtt organiséiert vun der asbl „Lëtzebuurger Landjugend a Jongbaueren“ a soll eng Plaz sinn, wou d'Produzenten a Konsumenten sech begéinen. ☺

Kuerz gefaasst

Samschdeg, den 1. a Sonndeg, den 2. Abrëll 2017. Place de la Constitution („Gëlle Fra“), Stad Lëtzebuerg, 10-18 Auer. Mat der Ënnerstëtzung vun der Stad Lëtzebuerg an ënner dem Patronage vum Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a Verbraucherschutz.

Dans les coulisses de *GUDD!*



Le ministre de l'Agriculture aime beaucoup les animaux

Miam, miam, le bon gâteau!



Le patron aux manettes



La concentration, un autre ingrédient nécessaire à la préparation d'une bonne recette

66



Des pâtes rouges ou vertes, ça vous tente?



Gudd! remercie les Domaines Vinsmoselle Caves de Wellenstein



Lösungen des Spiels auf Seite 37: Kirsche, Birne, Erdbeere, Apfel, Mirabelle

GUDD! – #2. 2017

Mieux s'informer, mieux consommer



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de la Viticulture et de la
Production 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 l'agence
Maison Moderne
www.maisonmoderne.com
agency@maisonmoderne.com

DIRECTION ARTISTIQUE

Vinzenz Hölzl

ILLUSTRATION EN COUVERTURE

Léa Maupetit

TEXTES

Cécile Esch, Andrea Glos

PHOTOGRAPHIE

Andrés Lejona et Lala La Photo
pour la partie Kiki Ricki

PUBLICITÉ

Maison Moderne
(+352) 20 70 70-300
regie@maisonmoderne.com

Prochain numéro: Octobre 2017
Tous droits réservés
© MM Publishing and Media S.A.



l'Amour du produit local

bon
cadeau
de **5€**
avec le code
GUDD17



Vos courses en ligne, avec LIVRAISON GRATUITE à domicile !

Luxcaddy.lu vous offre un bon de 5 euros, valable 1 fois, jusqu'au 31.08.2017 inclus, pour toute commande sur notre site www.luxcaddy.lu.



luxcaddy.lu
Internet Supermarché



UN SAVOIR-FAIRE À FAIRE SAVOIR DEPUIS 1922

La qualité de nos produits est depuis toujours notre exigence !



KAEMPF-KOHLER
LUXEMBOURG

Nos équipes vous garantissent un service d'exception
pour vos réunions de famille, événements professionnels.

info@kaempff-kohler.lu