

# GUIDO!

#3

Mieux s'informer, mieux consommer

Épluchons

# la POMME de TERRE

KIKI RICKI  
So wird  
Apfelsaft  
gemacht

## INTERVIEW

De Fernand Etgen an  
d'lëtzebuerger « Labelen »

## DOSSIER

Du lait et des fruits  
à l'école !

## NUTRITION

Vivre avec une  
intolérance au lactose



# NOS LÈVE-TÔT RÉGALENT *vos réveils*



# GUDO!

#3. 2017

„Ech géif mer wënschen datt duerch dësen neien Agrément verstärkt op eis lokal héichwärtig Produkter zréck gegruff gëtt an dëst och fir ë faire Präis fir eis lokal Produzenten“.

Regional Qualitéitsprodukter promovéieren an dem Konsument méi Transparenz bidden, dat ass dat wat ech mam Aféieren vun engem staatlechen Agrément vun den Labelen wëll erreechen! Beträff sinn eng Ronn zwanzeg Labelen, ewéi z.B. d'Produkter vun de Labelen Marque Nationale, Produits du Terroir oder Bio-Labelen. Den Agrément setzt den Akzent op drai Piliere: „Goût – Qualitéit“, „Regional – Fair“, „Ëmwelt – Déierewuel“. Aus all Pilier muss een Label mindestens eng Konditioun erfëllen, fir vu mengem Ministère als Qualitéitslabel agréiert ze ginn. Dësen Agrément gëtt mat engem offiziellen „Logo d'agrément“ belount deen e Stärsystem virgesäit: wat ee méi Konditiounen aus all Pilier erfëllt, wat ee méi Stär kritt. De Konsument verlaangt no engem kohärenten Nohaltegkeets- a Qualitéitskonzept „de la fourche à la fourchette“ an no enger Entscheedungshëllef am Labelschungel!

«J'espère que l'agrément provoquera une reconnaissance accrue des produits régionaux à des prix équitables».

*Promotion de produits agricoles de qualité à un prix équitable et renforcement de la transparence dans le secteur alimentaire sont les objectifs du nouvel agrément officiel de labels de qualité que je viens de proposer. Une vingtaine de labels locaux est concernée, tels que la Marque nationale, les Produits du terroir ou les labels bio.*

*L'agrément se concentre sur trois piliers de durabilité: «Goût – Qualité»; «Régionalité – Prix équitable»; «Environnement – Bien-être animal». Les labels agréés par le ministère devront remplir au moins une condition de chaque pilier et seront récompensés par un logo d'agrément qui peut être apposé à côté du logo du label. Ce logo d'agrément prévoit un système d'étoiles: plus on remplit de conditions par pilier, plus on aura d'étoiles. L'agrément officiel confirmera la confiance des consommateurs et leur permettra de se retrouver plus facilement dans la jungle d'étiquetage et de labellisation.*

3

## Fernand Etgen

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



Facebook: Portail Consommateur du Grand-Duché de Luxembourg

## SOMMAIRE

### 4 INTERVIEW

„D'Lëtzebuerger Landwirtschaft produzéiert lesswuerer vun héijer Qualitéit“

### 8 DOSSIER

Milch und Obst in der Schule

### 20 LABELS

Qualität von Anfang an

### 22 MÉTIER

Cargocenter - Quand le monde débarque à Luxembourg

### 29 KIKI RICKI

Das Kindermagazin über luxemburgische Landwirtschaft

### 42 NUTRITION

Bien vivre avec une intolérance au lactose

### 48 ALIMENT

Alles iwwer d'Gromperen

### 54 ADMINISTRATION

„De Lëtzebuerger Wäin huet stänneg u Qualitéit zougeholl“

### 58 CONSOMMATION RESPONSABLE

Encourager la consommation de produits luxembourgeois

### 64 RECETTE

Herbstliche Mille-feuille

### 66 OURS

**Fernand Etgen**

De Minister fir Landwirtschaft, Wäibau  
a Konsumenteschutz wënscht sech méi  
eng héich Visibilitéit fir d'Lëtzebuurger  
Produkter

Le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture  
et de la Protection des consommateurs  
souhaite que les produits luxembourgeois  
gagnent en visibilité

Labels de qualité

# „D’Lëtzebuerger Landwirtschaft produzéiert héichwäerteg Liewensmëttel“

**Fir d’Unerkennung vun de Lëtzebuerger Produkter ze verbessern,  
wëll de Ministère vun der Landwirtschaft, dem Wäibau an dem  
Konsumenteschutz d’Qualitéitslabelle méi siichtbar  
fir de Verbraucher an d’Kantinnen maachen.  
Hei de Bilan mam Minister Fernand Etgen.**

VERSION FRANÇAISE P.7

5

## **Här Minister, wéivill verschidde Labelle ginn et zu Lëtzebuerg, a wat bedeite se?**


Et gi méi wéi 20 Labelle fir Lëtzebuerger Produkter aus der Landwirtschaft, dem Gaardebau a Wäibau. Dës Labelle sollen et erméiglechen, verschidden Eegearten vun de labellisierteren Produkter méi einfach z’erkennen, wéi d’Qualitéit, d’Herkunft, d’sanitäre Aspekter oder och nach sozial an ekologesch Bedéngungen ënnert deenen se produzéiert ginn. De Primärsektor hei zu Lëtzebuerg souwéi och de nogelagerten Beräich garantéieren am allgemengen héichwäerteg Produkter, déi streng Normen a Standarder respektéieren.

## **Wéi sinn déi Labelle opgestallt?**

D’Labelle baséieren op enger Rëtsch Kriterien, déi an engem Laschtenheft definéiert sinn, an déi, déi verschidde Produktiounsetappen nom Prinzip „vum Stall op den Dësch“ ofdecken. All Bauer oder aner Akteur deen an der Laag ass d’Bestëmmunge vum Laschtenheft anzehalen, ka sech dem Label uschléissen. D’Labelteilnehmer gi regelméisseg kontrolléiert. No de Regele vun der neier Agrémentsdémarche muss

dës Kontroll vun enger neutraler, akkreditierter Kontrollinstanz duerchgefouert ginn. Vill Labelle, déi et de Moment ginn, halen elo schonn dës Bestëmmungen an.

## **Firwat wëll äre Ministère d’Labelle méi siichtbar maachen?**

Doriwwer denke mir scho méi laang no. D’Laschtenheft enthalen, jee no Label, méi oder manner héich Ufuerderungen. Et ass duerfir dacks schwéier fir als Konsument sech do erëm ze fannen, besonnesch well et eng Abberzuel vu Labelle gëtt. De Verbraucher huet oft eng Präferenz fir regional, qualitativ héichwäerteg Produkter, déi nohalteg ausgeriicht sinn. D’Petitioun Nr. 668 iwwert d’Promotioun vun de landwirtschaftlechen Produkter an de Cuisines collectives – ass duerfir e kloere Beweis. Mir hunn decidéiert eng offiziell Prozedur fir den Agrément vu Labelle auszeschaffen; dës ass u sech eng offiziell Unerkennung vu Lëtzebuerger Labelle. Dës erméiglecht de Qualitéitsprodukter aus regionaler Herkunft eng besser Visibilitéit: d’Labelle, déi vum Staat unerkannt sinn, kréien en 

« Den offiziellen Agréments logo  
erméiglecht dem Verbraucher  
d'Qualitéitsprodukter méi einfach z'erkennen. »

FERNAND ETGEN

offizielle Logo, deen als Garantie fir déi ugewannte Kritären steet. Dësen offizielle Logo bidd dem Verbraucher an dem Bedreiwler vun de Kantinnen eng Akaafshëllef bei der Auswiel vu Produkter.

### Wéi fonctionnéiert d'Agrémentsprozedur a wat bréngt dës Démarche dem Endverbraucher?

Dës nei Agrémentsdémarche bewert d'Labelen op eng objektiv Aart a Weis unhand vun technesche Critèren, déi kloer a novoll-zéibar sinn, a vu mengem Ministère ausgeschafft goufen. Hiert Ziel ass eng global Kohärenz bei der Labelbewertung ze garantéieren, dëst mat der néideger Transparenz, fir dem Konsument säi Vertrauen ze gewinnen. Den offizielle Logo, deen op d'Verpackunge vun de labellisierteren Produkter kënnt, erméiglecht dem Verbraucher, Qualitéitsprodukter méi einfach z'erkennen. De Logo steet och fir d'Anhalen vun gewëssen Nohaltegkeetsparameteren. Den zukünfte Logo certifiéiert, datt de betreffende Label Gewiicht op een oder méi Critère leet, déi mat der Qualitéit an dem Goût vun de Produkter, dem regionalen Ubau a faire Produktiounsbedéngungen zesummenhänken, wéi och mam Respekt vun der Ëmwelt an dem Déiereschutz. Eis Verwaltungen iwwerpräiwen d'Ufuerderungen, déi am Laschtenheft vum Label stinn. Wéi wäit gi regional Produktiounsmëttel (wéi zum Beispill Déierfedder) agesat? Gëtt op kuerz Produktiounsweeër zréckgegraff? Garantéiert de Label dem Produzent e faire Präis? Wat fir zousätzlech Ufuerderunge

stellt de Label un d'Déierewuel, déi iwwert déi gesetzlech Bestëmmungen rausginn? Wat fir Ëmweltaspekter respektéiert de Label? Dëst sinn d'Critèren, déi während der Agrémentsdémarche vum Label op de Leesch geholl ginn. Den offiziellen Agrément vun engem Label sträicht also déi Wäerter ervir, déi eis Bauere souwisou scho laang behäerzen.

### Wéi ass et mat de Cuisines collectives? Ginn et deemnächst méi regional Produkter op den Telleren an der Kantine?

Tatsächlech ass d'Agrémentsdémarche vum Label eng wesentlech Viraussetzung, fir eng gréisser Valorisation vun de regionale Produkter an de Cuisines collectives z'erreechen. Dat neit Gesetz iwwert öffentliche Ausschreiwunge erlaabt et ze fuerderen, datt landwirtschaftlech Produkter/Liewensmëttel enger Rei Ufuerderungen a punkto Qualitéit an Nohaltegkeet entsprechen. Labelen déi sech agréieren loosse hunn soumadder ee Virsprong par rapport zu hiren auslänneschen Konkurrenzprodukter bei den öffentlichen Ausschreiwungen.

### Wéini trëtt déi nei Agrémentsprozedur a Kraaft?

Am Juli 2017 hunn ech eng Rei Mesuren an der Chamber déposéiert (de sougenannte Paquet « Qualité »). Dëst si Gesetzesvirschléi. Dës Initiativ muss elo den normalen administrative Wee goen, dat heescht d'Analys an d'Approbatoun vum Statsrot, vun der Chamber an de Beruffskummeren. Et ass schwéier ze soe wéi laang dat genau dauert. ☺

## « L'agriculture luxembourgeoise produit des aliments de haute qualité »

Afin d'augmenter la reconnaissance des produits agricoles luxembourgeois, le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs souhaite rendre les labels de qualité plus visibles pour les consommateurs et la restauration collective. Le point avec le ministre Fernand Etgen.

### Monsieur le ministre, combien de labels différents existe-t-il au Luxembourg et que concernent-ils ?

Il existe plus d'une vingtaine de labels couvrant des produits agricoles, horticoles et viticoles luxembourgeois. Ces labels visent à assurer et à faciliter la reconnaissance de certaines caractéristiques des produits comme la qualité, l'origine, les aspects sanitaires, ou encore les conditions sociales et environnementales. D'une manière générale, le secteur primaire et la filière agroalimentaire luxembourgeois garantissent des produits de haute qualité, respectant des normes et standards élevés.

### Comment les labels sont-ils attribués ?

Les labels reposent sur un ensemble de critères arrêtés sous forme de cahier des charges et couvrant les différents maillons de la production suivant le principe « de la fourche à la fourchette » ou « de l'étable à la table ». Tout fermier ou autre acteur intervenant dans le processus de fabrication fournissant les garanties nécessaires concernant le respect des dispositions du cahier des charges pourra adhérer au label. Les adhérents au label sont assujettis à un contrôle régulier. Suivant les règles introduites par la nouvelle démarche d'agrément, ce contrôle devra être exécuté par un organisme de contrôle neutre et accrédité. Bon nombre de labels existants remplissent d'ores et déjà cette condition.

### Pourquoi le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs souhaite-t-il rendre les labels plus visibles ?

Nous réfléchissons à ce sujet depuis longtemps déjà. En effet, les cahiers des charges sont plus ou moins exigeants d'un label à un autre. Il est donc souvent difficile pour le

consommateur de s'y retrouver, d'autant plus qu'il existe une multitude de labels. En effet, les consommateurs privilégient de plus en plus les produits régionaux de qualité issus d'une production durable. La pétition no. 668 – promotion des produits agricoles dans les cuisines collectives – en est d'ailleurs la preuve. Ainsi, nous avons décidé d'introduire une procédure d'agrément officielle, c'est-à-dire de reconnaissance officielle, des labels luxembourgeois. Celle-ci permettra aux produits de qualité issus du terroir régional de gagner en visibilité : les labels reconnus par l'État se voient attribués un logo d'agrément officiel dont ressort aussi l'ampleur des paramètres respectés par le label respectif. Le logo d'agrément officiel apposé sur les produits en question fournira donc aux consommateurs et aux acheteurs des cuisines collectives une aide à la décision lors de l'achat de ces produits.

### Comment la procédure d'un agrément fonctionne-t-elle et qu'apportera la démarche d'agrément au consommateur final ?


Cette nouvelle procédure d'agrément évalue les labels de façon objective sur base de critères techniques clairs et vérifiables qui ont été élaborés par mon ministère. Elle a pour but d'assurer une cohérence globale des démarches de qualité et d'accroître la transparence et la confiance du consommateur. L'apposition sur l'emballage des produits labellisés d'un logo officiel permettra aux consommateurs de reconnaître plus facilement les produits de qualité, tenant aussi compte des paramètres de durabilité parmi les milliers de références disponibles sur les lieux de vente. Le logo d'agrément futur certifiera que le label en question met l'accent sur un ou plusieurs critères en lien avec la qualité et la saveur des produits, la provenance régionale et les conditions équitables, ainsi que

les aspects relatifs à l'environnement et au bien-être animal. Mes services vérifieront donc les exigences inscrites dans le cahier des charges du label. Dans quelle mesure des moyens de production régionaux (par exemple fourrage) sont-ils utilisés ? Fait-on appel à des circuits courts ? Le label garantit-il un prix raisonnable au producteur ? Quelles exigences supplémentaires en matière de bien-être animal, par rapport à celles déjà imposées par la loi, sont ancrées davantage dans le label ? Quels sont les aspects environnementaux respectés par le label ? Tels sont les critères évalués lors de la procédure d'agrément. Cet agrément officiel des labels mettra donc en évidence les valeurs que nos agriculteurs prônent depuis longtemps.

### Qu'en est-il des cuisines collectives ? Retrouvera-t-on à l'avenir davantage de produits régionaux dans les plats servis en restauration collective ?

En effet, l'agrément des labels constitue un prérequis essentiel afin de pouvoir atteindre une valorisation accrue des produits régionaux au niveau de la restauration collective. La nouvelle loi relative aux marchés publics permet d'exiger que les produits agricoles répondent à certaines préoccupations en matière de qualité et de durabilité. Ainsi, l'ancrage renforcé des critères précités au niveau des labels nationaux, permettra aux labels luxembourgeois de gagner une longueur d'avance par rapport à leurs produits concurrentiels dans les appels d'offres lancés par la restauration collective.

### Quand la nouvelle procédure d'agrément entrera-t-elle en vigueur ?

En juillet 2017, j'ai déposé à la Chambre des députés un paquet de mesures, communément appelé le paquet « qualité » contenant une série de propositions sous forme de textes réglementaires. Ces démarches devront suivre la procédure administrative habituelle, c'est-à-dire l'analyse et l'approbation par la Chambre des députés et les chambres professionnelles. Il est difficile de prévoir l'agenda exact, mais ce sera probablement en 2018. 



Jede Woche werden Früchte (und  
Karotten) kostenlos an die  
Luxemburger Schulen geliefert  
Chaque semaine, des fruits (et des  
carottes) sont livrés gratuitement dans  
les écoles luxembourgeoises



# Milch und Obst in der Schule

**Das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Verbraucherschutz hat es sich zur Aufgabe gemacht, eine gesunde und ausgewogene Ernährung der Bevölkerung vom jüngsten Kindesalter an zu fördern. Seit vielen Jahren werden in einigen Schulen in Luxemburg Milch und Obst ausgeteilt.**

9


VERSION FRANÇAISE P.17

**A**n einem Mittwochmorgen um 7.56 Uhr spielen die Kinder auf dem Schulhof der Schule Gaston Diderich in Luxemburg-Stadt. In nur vier Minuten wird die Schulglocke zum Unterrichtsbeginn läuten. Der Schulunterricht beginnt für das 4. Schuljahr mit Mathematik. Die noch aufgeregten Schüler wissen, dass in eineinhalb Stunden der wöchentliche Fruchtkorb geliefert wird. In der Schule Strassen nimmt der Hausmeister zur gleichen Zeit die Kartons pasteurisierter Frischmilch (*Flüssigmilch ohne Zucker, Salz oder zugesetzte Fette, Anm. der Redaktion*) in Empfang. Er lagert sie ordnungsgemäß in einem großen Kühlschrank, bis er am Morgen durch die Klassen geht und die Milch an die Kinder austeilt.

Im Rahmen der Programme Fruit4School und Schoulmëllech (Milch in der Schule) erhalten die Schüler der Luxemburger Grundschulen jede Woche kostenlos Obst und Milch. Die beiden von der Europä-

ischen Union geförderten Initiativen, die jeweils in den Jahren 2009 und 1970 auf den Weg gebracht wurden, werden vom Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Verbraucherschutz (zum einen über die Administration des services techniques de l'agriculture (ASTA) und zum zweiten über das Service d'Économie Rurale (SER) in Zusammenarbeit mit dem Luxemburger Gesundheitsministerium und dem Ministerium für Bildung, Kinder und Jugend getragen.

## Obst als Zwischenmahlzeit

Wie jeder heute weiß, ist Obst gesund. Mit Unterstützung der Europäischen Union führte das Landwirtschaftsministerium daher 2009 die Initiative Fruit4School zur Verteilung von Obst in den Schulen ein. Derzeit beteiligen sich 24 Mitgliedstaaten an dem Programm. „Über 90% der 



10 **Die Lieferungen erfolgen  
in der Gaston Diderich Schule  
jeweils am Mittwoch**

Les livraisons ont lieu chaque  
mercredi à l'école Gaston Diderich

*Luxemburger Schüler kommen in den Genuss der Maßnahme, was 351 Lieferungen pro Woche entspricht*", erklärt François Kraus, der als Leiter des Gartenbaudienstes der ASTA mit der Koordination betraut ist. „Die Früchte werden jeweils mittwochs angeliefert und in der Bibliothek gelagert, wo die Kinder sie dann abholen können. Das Obst dient als Pausenmahlzeit oder wird zwischen Unterrichtsstunden gegessen“, erläutert ihrerseits Annechristien Grevink, Koordinatorin des Programms Fruit4School der Schule Gaston Diderich in Luxemburg-Stadt. Grundschulen und Gymnasien, die sich an der Initiative beteiligen wollen, wenden sich an die ASTA. Für öffentliche weiterführende Schulen ist die Teilnahme automatisch und wird über den Restaurantservice Restopolis des Ministeriums für Bildung, Kinder und Jugend ausgeführt. Das Obst wird in diesem Fall in die Kantinen gelie-


fert, wo es für die Schüler in Körben zur Selbstbedienung bereitsteht.

„Bis auf Bananen kommen alle Früchte aus der Europäischen Union. Sie stammen aus biologischem Anbau und fairem Handel. Der Großhändler muss generell mindestens 5% Bioobst (mit Ausnahme von Bananen, Anm. der Redaktion) anbieten. Soweit möglich, liefert er zudem Obst aus Luxemburg und insbesondere Äpfel während der Saison. Die Gesetzgebung begünstigt die lokale Produktion“, so François Kraus.

Das Projekt verfolgt aber auch einen pädagogischen Ansatz. Für Cathy M., Lehrerin an der Schule Gaston Diderich, gibt das Programm Fruit4School den Kindern die Möglichkeit, „Obst und Gemüse zu probieren, die sie gar nicht oder weniger kennen“. Somit lernen schon die Kleinsten die Namen der verschiedenen Obstsorten kennen, entwickeln einen Geschmack dafür und erfahren, wie aus den Früchten, die

nicht gegessen wurden, Kuchen oder Kompott gemacht wird. „Um die Einhaltung der Programmrichtlinien sicherzustellen, führen wir Kontrollen in den Schulen durch. Unsere Bediensteten überzeugen sich vor allem davon, dass das Obst für alle Schüler zugänglich ist und auf einer ausgehängten Tafel über die Kofinanzierung der Europäischen Union informiert wird“, erläutert François Kraus. Zumal das Programm Fruit4School zu rund 75% von der EU finanziert wird. Der Rest wird vom Ministerium für Landwirtschaft, Weinkultur und Verbraucherschutz getragen.

### Milch in den Schulklassen

„Mit dem Programm ‚Schoulmëllech‘ werden den Kindern andere Getränke als Limonade oder gezuckerter Saft angeboten, die dazu noch gesund sind“, erklärt Isabelle J., Lehrerin an der Grundschule Strassen. Für das Schuljahr 2017/2018 nehmen 58 Gemeinden und drei private Bildungseinrichtungen und somit 13.800 Schüler an dem  Programm teil. Die Molkereien

Die Schüler mögen zudem die in der Schule angebotene Milch

Les élèves apprécient également le lait à l'école



## Ratschläge einer Expertin: DANIELLE BERNARD

Ernährungsberaterin und Mitglied des Luxemburger Verbands der Diätassistenten ANDL

### Wie viel Obst, Gemüse und Milch sollten Kinder und Jugendliche täglich zu sich nehmen?

Empfohlen wird der Verzehr von fünf Portionen Obst und Gemüse täglich. Eine Portion Obst entspricht einer Handvoll Früchte und eine Portion Gemüse entspricht zwei Handvoll Gemüse. Dabei werden die Portionen an der Größe der eigenen Hand gemessen, fallen also für Kinder kleiner aus. Hinsichtlich der Milchprodukte schwankt der Kalziumbedarf zwischen 600 mg bei Kleinkindern bis zu einem Jahr und 1.200 mg für Jugendliche. Jugendliche sollten täglich drei Portionen zu sich nehmen. Idealerweise werden verschiedene Milchprodukte konsumiert.

### Warum ist es wichtig, Kinder und Jugendliche mit dem Verzehr dieser Lebensmittel vertraut zu machen?

Diese Lebensmittel müssen in ausreichender Menge verzehrt werden, um den Ernährungsbedarf zu decken. Das Wohlbefinden, die körperliche und psychologische Leistungsfähigkeit und auch das Wachstum hängen davon ab! Zudem können so Krankheiten wie Fettleibigkeit, Herz-Kreislaufkrankungen und bestimmten Krebsarten vorgebeugt werden. Werden nicht ausreichend Milchprodukte konsumiert, ist es sehr schwierig, den Kalziumbedarf zu decken. Zudem werden Kinder, die im frühen Alter (ab sechs Monaten) eine gesunde Ernährung zu sich genommen haben, mit größerer Wahrscheinlichkeit im Erwachsenenalter gute Essgewohnheiten haben.

## Und was sagen die Lehrer?

*„Die Kinder warten immer ungeduldig auf den Tag, an dem sie ihren kleinen Milchkarton erhalten. Das Programm gab es ja bereits, als ich selbst zur Grundschule ging, und ich habe es gut in Erinnerung behalten. In erster Linie kommt es Kindern zugute, die zuhause keine Milch trinken. Denn man weiß ja, wie wichtig Milchprodukte für das Wachstum sind.“*

Anouck R.,  
Grundschule Strassen

*„Viele Kinder kommen ohne Pausenbrot zur Schule. Für sie ist die Initiative Fruit4School deshalb äußerst wichtig.“*

Margot D.,  
Gaston Diderich Schule  
in Luxemburg-Stadt

## Und was meinen die Schüler?

*„Ich freue mich, dass es Obst gibt, denn das ist gesund.“*

Ketsia, 11 Jahre, Vor- und Grundschule  
Gare, Luxemburg

*„Ich finde es gut, dass kostenlos Früchte in der Schule ausgeteilt werden. Sie geben uns Energie und schmecken auch lecker.“*

Liv, 10 Jahre,  
Schule op Acker,  
Niederkerschen

*„Ich trinke gerne die Milch in der Schule. Sie ist gut für Kinder, die nichts zu trinken mit dabei haben. Sie gibt uns wieder Energie.“*

Eva, 9 Jahre,  
Grundschule Strassen

*„Ich freue mich darüber, dass wir in der Schule Milch bekommen, denn sie ist gut für die Gesundheit und macht uns stark.“*

Nicole, 9 Jahre,  
Grundschule Strassen

liefern die Bestellungen wöchentlich an die teilnehmenden Schulen aus. „Am Anfang des Schuljahres geben uns die Lehrer Bescheid, ob sie eine Teilnahme an dem Programm wünschen. Die Schüler entscheiden danach, ob sie sich beteiligen möchten oder nicht. Auf dieser Grundlage geben wir eine Jahresbestellung bei der Molkerei auf. Wir vermeiden somit Verschwendung, da jeder Milchkarton einen Abnehmer hat“, so Nadine Reinesch, Koordinatorin des Programms der Grundschule Strassen, die seit 2014 zu den Teilnehmern gehört. Neben der wöchentlichen Verteilung – die in Strassen montags und mittwochs stattfindet – werden verschiedene Aktivitäten mit den Grundschulen organisiert. ➡

**Letztes Jahr belieferten Luxlait und BIOG die teilnehmenden Schulen**

L'année dernière, Luxlait et BIOG approvisionnaient les écoles participantes



# GLÉCKSMOMENT



Fir méi onbeschwiert Glécksmomenter. D'DKV Luxembourg ass däi staarke Partner fir all Froe ronderëm d'Gesondheet, an déi perfekt privat Krankerversécherung.

**Well s du dir méi wäert bass: [dkv.lu](https://dkv.lu)**

**DKV**

**Luxembourg**

membre du Groupe **lalux**

# FRUIT4SCHOOL & SCHOULMËLLECH

En chiffres / in Zahlen

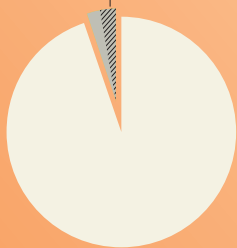
Obstverteilung von 2009 bis 2017 in Tonnen  
Distribution de fruits de 2009 à 2017 en tonnes

**899,53 T**

Äpfel/  
Pommes

I4

53,76 T : 2016/2017



**2.594,73 T**

Obst verteilt  
Fruits distribués (2009-2017)

90,43 Tonnen luxemburgisches Obst (Äpfel und Birnen) aus Luxemburg  
90,43 tonnes de fruits (pommes et poires) venant du Luxembourg

**303,10 T**

Clementinen /  
Clémentines

**58,81 T**

Nektarinen /  
Nectarines

**53,13 T**

Pflaumen /  
Prunes

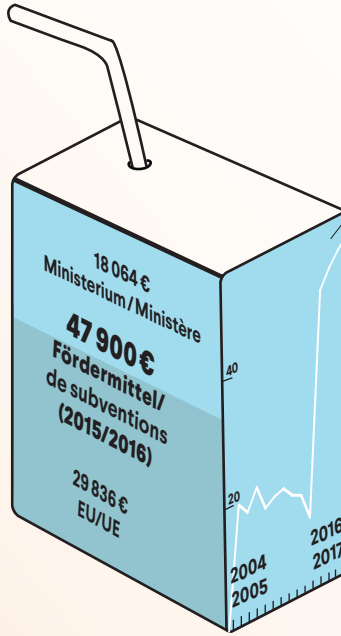
**159.601,81**  
 Milchverteilung in  
 2015/2016  
 Litres de lait  
 distribués en 2015/2016

**32,83 T**  
 Pfirsiche/  
 Pêches

**385,55 T**  
 Birnen/  
 Poires

**82,35 T**  
 Möhren/  
 Carottes

Anzahl an teilnehmenden  
 Schülern von 2004 bis 2017  
 (für 1000 Schüler)  
 Nombre d'élèves participants  
 de 2004 à 2017 (pour 1000 élèves)



**29,06 T**  
 Anderes Obst  
 (Tomaten, Trauben, Orangen)  
 Fruits divers  
 (tomates, raisin, oranges)

**688,65 T**  
 Bananen/  
 Bananes

**61,72 T**  
 Aprikosen/  
 Abricots



16

**Diese Woche werden Karotten und in der nächsten Woche Klementinen bereitgestellt**

Cette semaine, des carottes ont été livrées.

La semaine prochaine, ce sera des clémentines

Dazu gehört zum Beispiel die „Woch vun der Mëllech (Milchwoche)“, die jährlich seit 2015 im Dezember veranstaltet wird. Die Schüler erfahren in dieser Woche bei Besuchen von Landwirtschaftsbetrieben, wie die Milch produziert wird, und können vor Ort die Erzeugnisse kosten. *„Die Initiative „Woch vun der Mëllech“ hat einerseits zum Ziel, den Schülern ein gesundes Getränk zu bieten und ihnen gleichzeitig die Herkunft der Milch näher zu bringen. Nicht alle Kinder wachsen auf dem Land auf und wissen, wie Milch hergestellt wird“*, sagt uns Christine Herzelee, Attachée beim SER. Diese Aktion wird zudem Gemeinden angeboten, die sich nicht am Programm Schoulmëllech beteiligen. Die Milchwoche findet dieses Jahr vom 7. bis zum 13. Dezember statt. Was die Oberschulen angeht, waren zu Anfang nur einige wenige am Programm „Schoulmëllech“ beteiligt. Seit dem Schuljahr 2013-2014 haben sich jedoch alle für eine Teilnahme entschie-

den. Die Organisation ist jedoch etwas anders. Die Schüler können zu Sonderpreisen Milch und Milchprodukte an den Automaten kaufen, die in den Schulen aufgestellt werden, während die Milch in den Grundschulen kostenlos an die Schüler verteilt wird. *„Infolge der erhöhten Förderung durch die Europäische Union seit dem Schuljahr 2017 können wir die Milch ab sofort kostenlos an die Gemeinden liefern, die sie an die Schüler ausgeben. Früher mussten die Gemeinden einen finanziellen Beitrag leisten. Dank dieser neuen Maßnahme konnten wir die Anzahl der teilnehmenden Gemeinden deutlich von 34 auf 58 erhöhen“*, freut sich Christine Herzelee.

Die Initiativen Schoulmëllech und Fruit-4School vereinen alle Aspekte, die Schulen zur Teilnahme animieren. Somit ist der Weg gebnet, damit die Luxemburger Schüler zu gesunden Bürgerinnen und Bürgern heranwachsen können. ☺



## Du lait et des fruits à l'école

Le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs met un point d'honneur à promouvoir une alimentation saine et équilibrée dès le plus jeune âge. Depuis de nombreuses années, du lait et des fruits sont distribués dans certaines écoles du pays.

Mercredi matin, 7h56, les enfants jouent dans la cour de l'école Gaston Diderich à Luxembourg-ville. Plus que quatre minutes à s'amuser avant que la sonnerie ne retentisse. Le moment de rentrer en classe arrive, le cycle 4 débute la journée par un cours de mathématiques. Encore tout excités, les élèves savent que dans une heure trente, la corbeille de fruits hebdomadaire sera livrée. Pendant ce temps, à l'école de Strassen, le concierge vient de réceptionner les briques de lait frais pasteurisé (*lait nature, sans sucre, sel ou graisses ajoutés, ndlr*). Il les range soigneusement dans un grand réfrigérateur. Dans la matinée, il fera le tour des classes et les distribuera aux enfants.

Grâce aux programmes « Fruit4School » et « Schoulmël-lech » (lait à l'école), les élèves des écoles fondamentales du Luxembourg bénéficient chaque semaine de fruits et de lait distribués gratuitement. Lancées respectivement en 2009 et en 1970, ces deux initiatives, subventionnées par l'Union européenne sont portées par le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs (via l'Administration des services techniques de l'agriculture (Asta) pour la première et le Service d'économie rurale (SER) pour la seconde), en collaboration avec le ministère de la Santé et le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

### Des fruits au goûter

Manger des fruits est bon pour la santé, ce n'est plus un secret pour personne. C'est ainsi que le ministère de l'Agriculture introduisit, en 2009, l'initiative de distribution de fruits à l'école « Fruit4School », soutenue par l'Union européenne. À l'heure actuelle, 24 États membres y participent. « Plus de 90 % des élèves bénéficient du programme au Luxembourg, cela représente 351 livraisons par semaine », indique François Kraus, chef du service

Horticulture à l'Asta, chargé de la coordination. « Les fruits sont livrés chaque mercredi et déposés à la bibliothèque, où les enfants viennent les récupérer. Ils les dégustent ensuite à la récréation ou entre les cours », explique de son côté Annechristien Grevink, coordinatrice du programme Fruit4School à l'école Gaston Diderich de Luxembourg-ville. S'ils souhaitent y participer, les écoles fondamentales et lycées privés contactent l'Asta. Dans les lycées publics en revanche, la participation est automatique via le service de restauration Restopolis du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse. Les fruits sont alors livrés aux cantines, où ils sont à la disposition des élèves dans des paniers en libre-service.

« Tous les fruits proviennent de l'Union européenne, sauf les bananes. Elles sont issues du commerce équitable et sont biologiques. De manière générale, le grossiste se doit de proposer au moins 5 % de fruits bio (bananes non comprises, ndlr). Autant que faire se peut, il livre également des fruits luxembourgeois, notamment des pommes, lorsque c'est la saison. La législation incite à favoriser la production locale », précise François Kraus.

Le projet revêt aussi toute une dimension pédagogique. Pour Cathy M., enseignante à l'école Gaston Diderich, le programme Fruit4School permet aux enfants de « goûter des fruits et légumes qu'ils ne connaissent pas ou peu ». Ainsi, les plus petits ont l'occasion d'apprendre le nom des différents fruits, d'éduquer leur goût, voire de confectionner des tartes ou compotes lorsque tous les fruits n'ont pas été consommés. « Et pour s'assurer que le règlement du programme est respecté, nous effectuons des contrôles dans les écoles. Nos agents s'assurent notamment que tous les élèves ont accès aux fruits, et que l'affiche mentionnant le cofinancement de l'Union européenne est en place », précise François Kraus.

Les conseils d'une experte :

### Danielle Bernard Diététicienne et membre de l'ANDL

#### Combien de fruits et légumes et de lait les enfants et adolescents doivent-ils consommer chaque jour ?

Il est recommandé de manger cinq portions de fruits et légumes par jour. Une portion de fruits équivaut à la taille d'une poignée de celui qui la consomme, une portion de légumes à deux poignées. Pour les produits laitiers, les besoins en calcium varient de 600 mg pour les bébés d'un an à 1200 mg pour les adolescents. Pour cette tranche d'âge, cela correspond à trois portions. L'idéal bien sûr est de varier les produits laitiers en consommant par exemple un verre de lait, un yaourt et une tranche de fromage.

#### Pourquoi est-il important de sensibiliser les enfants et les adolescents à consommer ces aliments ?

Consommer ces aliments en quantité suffisante est indispensable pour couvrir les besoins nutritionnels. Le bien-être, les performances physiques et psychiques, de même que la croissance, en dépendent ! Il s'agit également de prévenir les maladies comme l'obésité, les problèmes cardiovasculaires ou certains cancers. Sans consommer la quantité recommandée de produits laitiers, il est très difficile de couvrir ses besoins en calcium. On estime que plus tôt les enfants prennent le goût d'une alimentation saine (dès l'âge de six mois), plus grande est la probabilité d'avoir de bonnes habitudes alimentaires à l'âge adulte. C'est pourquoi des initiatives comme Fruit4School et Schoulmël-lech sont tout à fait bénéfiques.

## Vu par les enfants

«J'aime bien le fait qu'il y ait des fruits, car c'est bon pour la santé.»

**Ketsia**, 11 ans, école précoce et fondamentale Gare, Luxembourg

«Je trouve que c'est bien d'avoir des fruits gratuits à l'école parce que ça nous donne de l'énergie et en plus, c'est très bon.»

**Liv**, 10 ans, école op Acker, Bascharage

«J'aime bien le lait à l'école. C'est bien pour les enfants qui n'ont rien à boire, ça nous redonne de l'énergie.»

**Eva**, 9 ans, école fondamentale de Strassen

«Je suis contente qu'on reçoive du lait à l'école car c'est bon pour la santé et ça nous donne des forces.»

**Nicolas**, 9 ans, école fondamentale de Strassen

l'école fondamentale de Strassen. Pour l'année scolaire 2017/2018, 58 communes et trois établissements privés, soit 13.800 élèves, ont choisi de participer au programme. Ainsi, chaque semaine, les laiteries font le tour des écoles participantes pour déposer les commandes. «En début d'année scolaire, les enseignants nous indiquent s'ils souhaitent prendre part au programme. Les élèves choisissent alors d'y participer ou pas. En fonction de cela, nous passons une commande annuelle auprès de la laiterie. En agissant ainsi, nous évitons le gaspillage puisque chaque brique de lait sera consommée», explique Nadine Reinesch, coordinatrice du programme à l'école fondamentale de Strassen, participante depuis 2014. Outre la distribution hebdomadaire – qui a lieu les lundis et mercredis à Strassen – diverses activités annexes sont organisées avec les écoles fondamentales, notamment une Semaine du lait («Woch vun der Mëllech») qui se déroule chaque année depuis 2015 au mois de décembre. Dans ce contexte, les élèves se rendent dans des fermes pour découvrir la production de lait et participer à une dégustation. «En plus d'offrir aux élèves un aliment bon pour leur santé, l'initiative «Woch vun der Mëllech» vise à les sensibiliser à la provenance du lait. Tous n'ont pas grandi à la campagne et ne savent pas comment le lait est produit», explique Christine Herzele, attachée au SER. Cette action est également proposée aux communes qui ne participent pas au programme Schoulmëllech. Elle se


## Ce qu'en disent les enseignants

«Les enfants attendent toujours avec impatience le jour où ils reçoivent leur petite brique de lait. Le programme existait déjà lorsque j'étais moi-même à l'école primaire et j'en garde un bon souvenir. Il est surtout bénéfique pour les enfants qui ne boivent pas de lait à la maison. On sait combien les produits laitiers sont importants pour la croissance.»

**Anouck R.**, école fondamentale de Strassen

«Il y a de nombreux enfants qui viennent à l'école sans goûter. Pour eux, l'initiative Fruit4School est donc extrêmement importante.»

**Margot D.**, école Gaston Diderich à Luxembourg-ville

déroulera cette année du 7 au 13 décembre. Du côté des lycées, si seuls quelques-uns participaient au programme «Schoulmëllech» à l'origine, tous y prennent part depuis l'année scolaire 2013-2014, mais avec une organisation quelque peu différente. En effet, les élèves peuvent acheter, à des prix préférentiels, du lait et des produits laitiers dans des distributeurs installés dans les établissements. Dans les écoles fondamentales en revanche, le lait est distribué gratuitement aux élèves. «Suite à une augmentation des fonds de l'Union européenne à la rentrée 2017, nous pouvons désormais fournir le lait gratuitement aux communes qui le redistribuent aux élèves. Avant, les communes apportaient une contribution financière. Grâce à cette nouvelle mesure, nous avons pu augmenter de manière significative le nombre de communes participantes, passant de 34 à 58», se réjouit Christine Herzele. Qu'il s'agisse du programme Schoulmëllech ou de Fruit4School, tous les ingrédients sont donc réunis pour inciter les écoles à participer et faire des élèves luxembourgeois des citoyens en bonne santé. 

### Les élèves sont sensibilisés aux bienfaits des fruits et légumes

Die Schüler sind sich über die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Obst und Gemüse bewusst

En effet, le programme Fruit4School est financé à hauteur d'environ 75% par l'Union européenne. Le reste est pris en charge par le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs.

### Du lait dans les classes

«Le programme Schoulmëllech permet de montrer aux enfants qu'il existe d'autres boissons que les limonades ou jus sucrés, qui, par ailleurs, sont bonnes pour la santé», explique Isabelle J., enseignante à



# LUXLAIT

MAINTENANT EN  
DUO PACK



## YAOURT DU LUXEMBOURG, LE BONHEUR EST DANS LE POT!

NOUVEAU DESIGN  
MEMES RECETTES



1.5%



0%



Bio



Satiné



Hiver



Été



Funny

Aussi proche de vous que de nos agriculteurs!



Centre de  
découverte  
du lait

**vitarium**  
www.vitarium.lu

Réservation  
obligatoire

LUXLAIT

Am Seif, L-7759 Roost/Bissen - Tél: +352 25 02 80 222  
Informations, heures d'ouverture et prix sur  
[www.vitarium.lu](http://www.vitarium.lu) ou [info@vitarium.lu](mailto:info@vitarium.lu)

# Qualität von Anfang an



**Biokartoffeln schmecken nicht nur gut und sind gesund, sie schonen auch das Ökosystem. Unter welchen Bedingungen ein Erdapfel sich „Bio-Kartoffel“ nennen darf, erklärt Roland Fischbach, der seit über 20 Jahren Bio-Kartoffeln in Enscherange anbaut.**

### Woran erkennt der Verbraucher eigentlich eine Bio-Kartoffel?

Rein äußerlich kann man normalerweise keinen Unterschied zu einer konventionell angebauten Kartoffel feststellen. Bio-Kartoffeln sind in der Regel auch nicht kleiner.

### Schmecken Bio-Kartoffeln anders?

Im biologischen Anbau werden die Pflanzen nicht zum maximalen Wachstum forciert, um den Ertrag zu maximieren, man versucht vielmehr robuste Pflanzen anzubauen, welche einen stabilen Ertrag garantieren. Der Geschmack ist daher um einiges intensiver und wird von den Konsumenten positiv bewertet.

### Unter welchen Kriterien ist eine Kartoffel bio?

Jeder landwirtschaftliche Betrieb, der sich für eine ökologische Produktion entscheidet, muss eine Umstellungszeit von mindestens 2 Jahren durchlaufen. In dieser Umstellungszeit müssen die Landwirte bereits nach den Regeln der biologischen Landwirtschaft arbeiten, die Produkte die sie herstellen dürfen in dieser Periode nicht als Bioware ausgelobt und verkauft

Roland und Annick Fischbach, Landwirte in Enscherange

Roland et Annick Fischbach, agriculteurs à Enscherange

werden. Der Verzicht auf chemisch-synthetische Dünge- und Pflanzenschutzmittel bedingt das Einsetzen einer Fruchtfolge, im Falle des Kartoffelanbaus bedeutet das, dass nur alle paar Jahre Kartoffeln auf der gleichen Fläche angebaut werden können. Um das Ansteckungsrisiko zu begrenzen, müssen kranke Pflanzen in Handarbeit entfernt werden. Alle diese Faktoren bedingen einen Minderertrag bezogen auf die Fläche und sind der Grund für einen höheren Verkaufspreis.

### Wer kontrolliert dies?

Schon bei der Umstellung schließt man einen Kontrollvertrag mit einer für Luxemburg anerkannten, unabhängigen Kontrollstelle ab. Diese kontrollieren alljährlich den Betrieb und führen gelegentlich Stichprobenkontrollen durch. Diese Kontrollen sind die Basis für die EU-Bio-zertifizierung, die jedes Jahr erneuert wird. Wir sind Mitglied bei Bio-Lëtzebuerg wodurch Zusatzkriterien zu erfüllen sind. Diese werden auch jährlich kontrolliert und zertifiziert. Es werden auch unangemeldete Besuche von der Kontrollstelle auf dem Hof abgestattet. ☺

21

## RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

### La qualité avant tout

Roland Fischbach, producteur de pommes de terre bio à Enscherange depuis plus de 20 ans, explique quelles conditions les pommes de terre doivent respecter pour obtenir le label Bio.

#### À quoi reconnaît-on une pomme de terre bio ?

Visuellement, il n'y a normalement pas de différence entre une pomme de terre bio et une pomme de terre conventionnelle.

#### Les pommes de terre bio ont-elles un goût différent ?

Dans l'agriculture biologique, on ne cherche pas la croissance maximale de la plante en vue d'augmenter le rendement. Au contraire, nous nous efforçons de garantir une croissance solide pour assurer un rendement stable.

De ce fait, le goût est plus intense, ce qui est apprécié des consommateurs.

#### Quels critères doivent être remplis pour qu'une pomme de terre obtienne le label Bio ?

Toute exploitation agricole qui se décide à se convertir à la production biologique doit passer par une période de transition d'au moins deux ans. Pendant cette période de transition, les principes de l'agriculture biologique doivent être appliqués, les produits ne peuvent cependant pas être ven-

due sous l'appellation Bio. La culture sans engrais chimiques ni pesticides nécessite une rotation des cultures. Pour réduire le risque de contamination, les plantes malades doivent être retirées à la main. Ces raisons expliquent le prix de vente plus élevé.

#### Des contrôles sont-ils effectués ?

Dès la phase de transition, nous concluons un contrat avec un organisme de contrôle indépendant. En plus d'une inspection annuelle, des contrôles inopinés sont réalisés. Tout cela constitue la base pour l'obtention de la certification Bio européenne, qui est renouvelée chaque année. Nous sommes membres de Bio-Lëtzebuerg, ce qui implique le respect de critères supplémentaires. ☺



20 à 25 avions-cargos  
se posent chaque jour sur  
la piste du Cargo-center

20 bis 25 Frachtflugzeuge  
landen täglich auf der Piste  
des Cargo-centers

# QUAND LE MONDE DÉBARQUE À LUXEMBOURG

L'aéroport du Findel est le point d'entrée de nombreuses marchandises dans l'Union européenne. Afin d'assurer un niveau élevé de sécurité alimentaire, de santé publique et animale, et de garantir la protection de la nature, des contrôles drastiques sont nécessaires sur les produits d'origine animale et végétale.

DEUTSCHE VERSION S.28

23

**E**n pénétrant dans l'enceinte du Cargo-center, c'est comme si un condensé du monde s'offrait subitement à nos yeux. Chevaux en transit vers le Moyen-Orient, poisson frais en partance pour l'Azerbaïdjan, mangues importées de Thaïlande, voitures de sport prêtes à courir les 24 Heures du Mans, réacteur d'avion en attente de maintenance, les marchandises les plus éclectiques transitent chaque jour par le Findel. Dans un immense hall de 58 000 m<sup>2</sup>, l'un des plus grands centres de fret aérien européens, elles sont soigneusement déchargées avant d'être triées, contrôlées, puis récupérées ou expédiées. *GUDD!* a rencontré les services vétérinaires et de la protection des végétaux du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, qui passent les denrées les concernant au peigne fin.

## Animaux en bonne santé

Ce jour-là, à 8 h 30, nous avons rendez-vous sur l'aire de chargement du Cargo-center avec deux inspecteurs de l'Administration des services



**Une fois déchargés, les cochons sont contrôlés**

Nach der Entladung werden die Schweine kontrolliert

vétérinaires (ASV). 28 cochons en provenance de Chicago sont arrivés la veille. Ils attendent sagement leur déchargement avant de poursuivre leur route par camion vers l'Espagne. «*Pour que le transport se passe en toute sécurité, les porcs sont placés dans des caisses en bois où ils ont de quoi boire. Le camion étant*





**Après un contrôle sans objection, les cochons montent dans le camion, direction l'Espagne**

Sofern die Kontrolle einwandfrei ist, werden die Schweine im Lkw nach Spanien abtransportiert

24

arrivé ce matin seulement, ils ont passé la nuit dans la caisse. Il faut éviter au maximum les changements d'endroit, car cela est très stressant pour eux», explique Malou Grasges, vétérinaire à l'ASV. Chaque bête arrive avec un certificat sanitaire attestant qu'elle répond bien aux exigences communautaires ou du pays tiers de destination en matière de santé animale. Il convient cependant de vérifier que toutes sont aptes à la poursuite du trajet, qu'elles ne se sont pas blessées pendant le vol ou qu'elles ne sont pas en état de stress ou de choc. En cas de grosse chaleur, comme c'était le cas cet été, il peut en effet arriver que certaines ne supportent pas le transport. «Le contrôle vétérinaire a aussi pour but d'éviter toute propagation de maladies ou de parasites», explique Albert Duhr, vétérinaire qui travaille à plein temps sur le site du Findel. L'un des autres points cruciaux du contrôle consiste à vérifier l'identité des animaux. Leur numéro de boucle doit en effet correspondre à celui qui figure sur les documents d'envoi. «Il y a également toute une partie documentaire: nous contrôlons le plan de route qui indique les détails du voyage depuis le lieu de chargement jusqu'à la destination, nous vérifions que le camion est suffisamment grand pour transporter le nombre de porcs

**822.000 tonnes de fret aérien ont été traitées en 2016, soit plus de 2.200 tonnes par jour**

822.000 Tonnen Luftfracht durchliefen 2016 den Zoll, d. h. über 2.200 Tonnen täglich







**Un agent en douane s'occupe des formalités douanières**

Ein zertifizierter Zollagent kümmert sich um die Zollabfertigung



« Les **contrôles** vétérinaires et phytosanitaires ont pour but d'**éviter** toute propagation de **maladies** ou de **parasites** sur le territoire de l'Union européenne. »

*indiqué, que le chauffeur et son accompagnateur sont bien en possession de leur certificat de compétences.»* En effet, tout transporteur d'animaux doit être agréé par l'autorité compétente de son pays. Ne s'improvise donc pas transporteur d'animaux qui veut. Pendant qu'un agent en douane effectue les démarches douanières, une dernière formalité s'impose avant de faire monter les cochons dans le camion : s'assurer que la caisse dans laquelle ils ont voyagé soit bien homologuée. Une estampille atteste en effet que le bois a bien été traité et qu'il n'est pas porteur de maladies. Puis, direction le bureau pour remplir le « document vétérinaire commun d'entrée », servant à notifier l'arrivée des cochons dans l'UE. Avec ce sésame, ils pourront circuler librement jusqu'à destination. Le camion peut alors démarrer.

25

### **Des fruits prêts à être consommés**

En début d'après-midi, nous assistons à l'arrivée de végétaux en présence de Nadine Kieffer du Service de la protection des végétaux à l'Administration des services techniques de l'agriculture (Asta). Un avion vient de se poser sur la piste. À son bord, notamment : des orchidées et des mangues de Thaïlande commandées par un client luxembourgeois. « Pour ce type de marchandise, nous réalisons un contrôle phytosanitaire. L'objectif est d'éviter l'introduction sur le territoire de l'Union européenne (UE) de nouveaux organismes potentiellement dangereux, dits de quarantaine, et de limiter leur propagation à l'intérieur de l'UE. Nous procédons à un échantillon-





**La présence d'insectes est contrôlée dans des roses venant de Colombie**

Die Rosen aus Kolumbien werden auf das Vorhandensein von Insekten kontrolliert

26

nage, c'est-à-dire que nous ouvrons une sélection de boîtes pour en vérifier le contenu.» Ainsi, la présence d'insectes, de champignons, de virus ou de tout autre élément tiers est vérifiée. Verdict après avoir vidé le contenu d'une caisse sur une table : « Pour cette fois-ci, tout est bon. » Mais cela n'est pas toujours le cas. « Il est déjà arrivé que des mangues contiennent des larves de mouche. Elles ont alors été saisies par les douanes et détruites. » Des mesures plus drastiques encore peuvent être prises selon les cas, notamment si on estime que des lots contaminés constituent une menace pour l'UE. « Les États membres ou la Commission européenne peuvent alors décider de suspendre temporairement les importations de certains pays », explique Nadine Kieffer. Suite de la procédure : vérifier la composition de la cargaison, qui doit correspondre à ce

qui est mentionné sur les documents d'envoi, puis s'assurer que tous les documents exigés sont bien présents et correctement remplis. Il est en effet impératif que l'original du certificat phytosanitaire accompagne la marchandise. Celui-ci doit avoir été rempli par l'autorité compétente du pays d'origine au maximum 14 jours avant le départ de la marchandise. Une fois cette batterie de contrôles terminée et la marchandise déclarée conforme, l'Asta donne son autorisation pour qu'elle puisse entrer sur le marché européen. Avant que nous ne quittions les lieux, une cargaison de roses en provenance de Colombie arrive. Après un contrôle phytosanitaire sans objection, elles poursuivront leur route par camion vers l'Allemagne. Décidément, au Cargo-center, le monde est à portée de main. ☞



*Brut*

*Millésimé*

## DÉGUSTATION D'AUTOMNE

samedi **11** et dimanche **12** novembre  
et  
samedi **18** et dimanche **19** novembre

**15h00 à 19h00**

SALLE DE RÉCEPTION  
DOMAINE DESOM à REMICH

[www.desom.lu](http://www.desom.lu)

## Luxemburg international

Der Flughafen Findel ist der Ort, über den viele Güter in die Europäische Union gelangen. Um die hohen Standards der Lebensmittelsicherheit, der menschlichen und tierischen Gesundheit und des Umweltschutzes zu gewährleisten, müssen die Erzeugnisse tierischen und pflanzlichen Ursprungs umfassend kontrolliert werden.

Nachdem wir in das Innere des Luftfrachtzentrums eingetreten sind, liegt die Welt plötzlich wie im Kleinformat vor uns. Pferde auf ihrem Transport in den Nahen Osten, frischer Fisch auf dem Weg nach Aserbaidschan, aus Thailand importierte Mango, Rennwagen, die zur Teilnahme am 24-Stunden-Rennen von Le Mans bereitstehen, Flugzeugtriebwerke, die gewartet werden müssen – täglich passieren die ausgedehnten Waren den internationalen Flughafen Luxemburgs. In einer riesigen Halle mit einer Fläche von 58.000 m<sup>2</sup> werden die Güter in einem der größten Luftfrachtzentren Europas abgeladen und vor ihrer Abholung oder dem Versand sortiert und geprüft. **GUDD!** hat den Veterinär- und Pflanzenschutzdienst des Ministeriums für Landwirtschaft, Weinkultur und Verbraucherschutz getroffen, der für die eingehende Prüfung dieser Produkte zuständig ist.

### Gesunde Tiere

Wir sind um 8.30 Uhr mit zwei Inspektoren der Veterinärverwaltung (ASV) an der Verladestelle des Luftfrachtzentrums verabredet. Am Vorabend sind 28 Schweine aus Chicago eingetroffen. Sie warten ruhig auf ihre Entladung, bevor sie per Lastwagen nach Spanien verfrachtet werden. *„Um die Sicherheit auf dem Transport zu gewährleisten, werden die Schweine in Holzkisten befördert, in denen sie genug zu trinken haben. Der Lkw ist erst heute Morgen angekommen. Die Schweine haben die Nacht daher in der Holzkiste verbracht. Örtliche Veränderungen müssen weitgehend vermieden werden, da jede erneute Verladung für sie sehr stressig ist“*, erklärt Malou Grases, Veterinär bei der ASV. Jedes Tier verfügt über ein Gesundheitszeugnis als Nachweis dafür, dass es den Gemeinschaftsanforderungen oder den Vorschriften von Bestimmungsdrittländern in Bezug auf die Tiergesundheit genügt. Es muss jedoch geprüft werden, ob alle Tiere weiter transportfähig sind und sich nicht auf dem Flug verletzt

haben oder sich in einem Stress- oder Schockzustand befinden. Manchmal überstehen einige den Transport nicht, beispielsweise wenn es wie in diesem Sommer sehr heiß ist. *„Die Veterinärkontrolle hat auch zum Ziel, die Verbreitung von Krankheiten oder Parasiten zu verhindern“*, so Albert Duhr, der in seiner Funktion als Tierarzt in Vollzeit am Standort Findel tätig ist. Es ist außerdem wichtig, dass die Identität der Tiere geprüft wird und ihre Ohrmarkennummer mit den Angaben in den Versandunterlagen übereinstimmt. *„Zudem gibt es andere zu kontrollierende Dokumente, wie beispielsweise der Streckenplan, auf dem die Reiseinformationen ab dem Ladeort bis zum Zielort eingetragen sind. Wir prüfen beispielsweise, ob der Lastwagen die erforderliche Größe für den Transport der angezeigten Anzahl von Schweinen aufweist und ob der Fahrer und sein Begleiter ihren Kompetenznachweis bei sich führen.“* Jeder Tiertransportunternehmer muss die Zulassung von den zuständigen Behörden seines Landes erhalten haben. Dieser geschützte Beruf kann also nicht von einem auf den anderen Tag ausgeübt werden. Die Ware wird durch einen Zollbeamten abgefertigt. Bevor die Schweine in den Lkw verladen werden können, ist jedoch sicherzustellen, dass sich die Transportkisten in einem ordnungsgemäßen Zustand befinden. Ein Stempel bescheinigt, dass das Holz behandelt wurde und nicht Träger von Krankheiten ist. Danach geht es zum Büro, wo das „Gemeinsame Veterinärdocument für die Einfuhr“ ausgefüllt wird, mit dem die Einfuhr der Schweine in die EU bestätigt wird. Dank dieses Schlüsseldokuments können die Schweine im freien Verkehr bis zu ihrem Bestimmungsort transportiert werden. Der Transporter ist nun zur Abreise bereit.

### Verzehrfähiges Obst

Am frühen Nachmittag wohnen wir der Einfuhr von Pflanzen bei, die von Nadine Kieffer vom Pflanzenschutzdienst (ASTA) beaufsichtigt wird. Ein

Flugzeug landet auf der Piste. An Bord befinden sich insbesondere Orchideen und Mango aus Thailand, die von einem Luxemburger Kunden bestellt wurden. *„Für diese Art von Ware führen wir eine Pflanzenschutzkontrolle durch. Ziel ist es, die Verbringung neuer, potenziell gefährlicher Organismen – sogenannte Quarantäneorganismen – in die Gemeinschaft zu verhindern und ihre Verbreitung in der EU zu begrenzen. Die Kontrolle erfolgt im Rahmen eines Stichprobenverfahrens, d. h. wir öffnen eine Auswahl von Kartons, um deren Inhalt zu kontrollieren.“* Die Kartons werden auf das Vorhandensein von Insekten, Pilzen, Viren und anderen Fremdkörpern geprüft. Das Prüfurteil wird formuliert, nachdem der Inhalt eines Kartons auf dem Tisch ausgebreitet wurde. *„Dieses Mal ist alles in Ordnung.“* Was jedoch nicht immer der Fall ist. *„Es ist beispielsweise vorgekommen, dass Mango Fliegenlarven enthielten. Sie wurden sofort vom Zoll beschlagnahmt und vernichtet.“* Im Einzelfall können verschärfte Maßnahmen getroffen werden, insbesondere wenn davon ausgegangen wird, dass die kontaminierten Warenposten eine Gefahr für die EU darstellen. *„Die Mitgliedstaaten oder die Europäische Kommission können dann entscheiden, ob die Importe aus bestimmten Ländern vorübergehend ausgesetzt werden“*, erklärt Nadine Kieffer. Im nächsten Schritt wird die Zusammensetzung der Ladung geprüft, die den Versanddokumenten entsprechen muss, und es wird abgeklärt, ob alle erforderlichen Unterlagen vorliegen und ordnungsgemäß ausgefüllt sind. Beispielsweise muss den Waren zwingend das Original des Pflanzengesundheitszeugnisses beiliegen. Dieses Dokument ist von der zuständigen Behörde des Herkunftslands mindestens 14 Tage vor dem Abgang der Ware auszustellen. Nachdem diese Kontrollen und die Konformitätsbewertung durchgeführt wurden, erteilt der Pflanzenschutzdienst ASTA die Genehmigung für das Inverkehrbringen der Ware auf dem europäischen Markt. Bevor wir den Flughafen verlassen, trifft eine Ladung Rosen aus Kolumbien ein. Nach der ordnungsgemäßen Pflanzenschutzkontrolle werden die Rosen per Lkw weiter nach Deutschland befördert. Im Luxemburger Luftfrachtzentrum ist die Welt wirklich zum Greifen nah. **G**



# Kiki Ricki

Liebe Kinder,

Herbst ist eine wichtige Saison für die Landwirtschaft.  
In diesem dritten Kiki Ricki Heft werdet ihr erfahren,  
wie Äpfel wachsen, wie sie zu dieser Jahreszeit geerntet  
werden und wie man damit leckeren Saft macht.  
Ihr werdet auch lernen, was im Winter auf dem  
Feld passiert.

**Viel Spaß!**



**Von der Blüte  
zum Saft**



**Der Winter  
auf dem Feld**



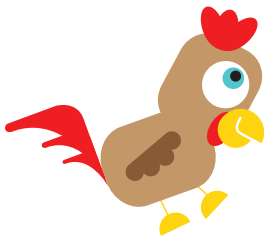
**Gromperekichelcher:  
so geht's!**

# Von der Blüte zum Saft

Wie Riki das letzte Mal erklärt hat, werden viele Obstsorten in Luxemburg angebaut : Äpfel, Birnen, Kirschen, Pflaumen usw. Willst du erfahren, wie die Äpfel wachsen? Folge Riki!

Die Obstbäume werden im Winter gepflanzt. 4 bis 5 Jahre dauert es, bis man die ersten Früchte ernten kann.

Winter



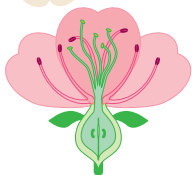
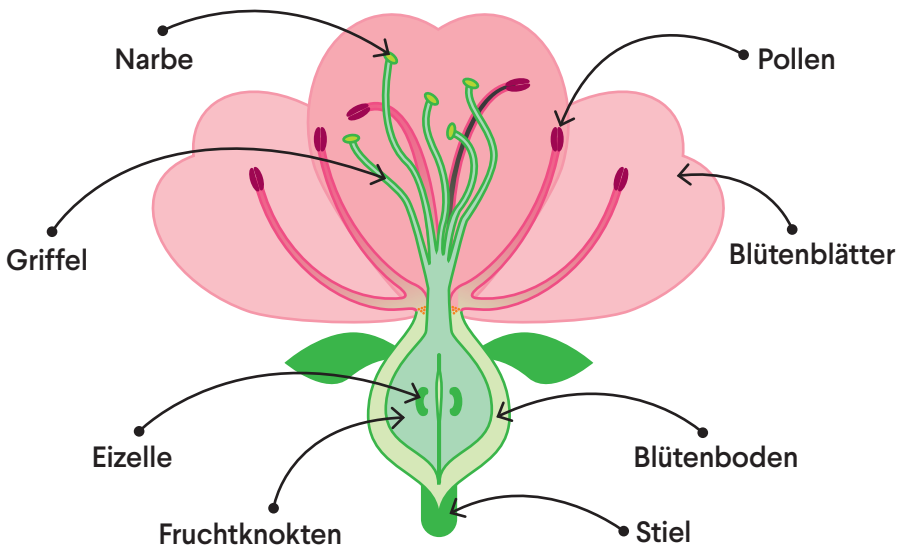
Im Winter spitzt der Obstbauer die Bäume an, damit sie eine schöne Form bekommen. Die Winterkälte tut dem Baum gut. Sie ist für die Fruktifikation (die Bildung der Früchte) nötig.

# Frühling

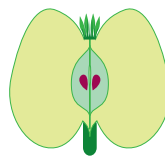
Von April bis Mai blühen die Bäume. Die Bienen kommen mit dem Pollen und liefern ihn auf der Blüte ab. Dieser Prozess wird Befruchtung genannt. Die Blume verwandelt sich dann in Frucht.



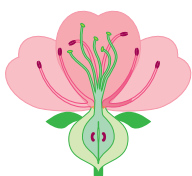
## Die Entwicklung der Äpfel



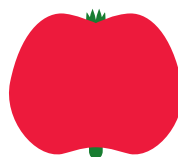
Die Biene liefert den Pollen ab. Er wandert durch den Griffel bis zur Eizelle und befruchtet die Eizellen.



Die Blüte verwelkt und löst sich vom Apfel. Auch die Blätter fallen ab. Aus dem Blütenboden entsteht das Fruchtfleisch.



Sobald sie befruchtet sind, werden aus den Eizellen Apfelkerne. Der Blütenboden wird immer dicker.



Der Apfel ist fertig und kann geerntet werden.

# Sommer-Herbst

Felix war zu Besuch auf dem Pretemerhaff in Limpach, der Äpfel und Birnen anbaut und leckere Säfte herstellt.



Felix,  
3 Jahre alt  
aus Wintrange

Von August bis November werden die Äpfel geerntet. Die Früchte müssen gut reif sein und sich einfach vom Ast trennen.

Die Äpfel werden gereinigt und in einer Mühle zerkleinert.







Die Apfelstücke werden in die Presse gefüllt.




























Etwa 10 Minuten später kommt frischer Viz heraus.



Danach wird dieser abgefüllt, um ihn frisch zu verzehren (natürlich ohne Zusatzstoffe). Für einen Liter Saft braucht man 2kg Äpfel. Die Haltbarkeit beträgt 5 Tage im Kühlschrank. Ein purer Genuss!

# Obst und Gemüse der Saison































## Les fruits et légumes de saison

	 CHAMPIGNON CHAMPIGNON MUSHROOM COGUMELO	 LAUCH POIREAU PORRETT LEEK ALHO-PORRO	 FENCHEL FENOUIL FENSCHSEL FENNEL FUNCHO	 ROTKOHL CHOU ROUGE ROUDE KABES RED CABBAGE REPOLHO VERMELHO	 SPINAT ÉPINARDS SPINAT SPINACH ESPINAFRE	 KÜRBIS POTIRON KALBASS PUMPKIN ABÓBORA	 MÖHRE CAROTTE MUERT CARROT CENOURA
<b>9</b> SEPTEMBER SEPTÉMBRE SEPTÉMBRE SETEMBRO							
<b>10</b> OKTOBER OCTOBRE OKTOBER OCTOBER OUTUBRO							
<b>11</b> NOVEMBER NOVEMBRE NOVEMBER NOVEMBER NOVEMBRO							
<b>12</b> DEZEMBER DÉCEMBRE DEZEMBER DECEMBER DEZEMBRO							
<b>1</b> JANUAR JANVIER JANUAR JANUARY JANEIRO							
<b>2</b> FEBRUAR FÉVRIER FEBRUAR FEBRUARY FEVEIREIRO							

*Os frutos e os legumes de estação*

Saisonaalt Uebst a Geméis

*Seasonal fruits and vegetables*

 <p>CHICORÉE ENDIVE CHICÓN CHICORY ENDÍVIA</p>	 <p>ROSENKOHL CHOU DE BRUXELLES BROCKELCHEN BRUSSELS SPROUT COUVE DE BRUXELAS</p>	 <p>QUITTE COING QUITT QUINCE MARMELO</p>	 <p>APFEL POMME APEL APPLE MAÇÃ</p>	 <p>WALNUSS NOIX NÈSS WALNUT NOZ</p>	 <p>BIRNE POIRE BIR PEAR PÊRA</p>	 <p>ZWETSCHGE QUETSCH QUETSCH PLUM AMEIXEIRA</p>	 <p>WEINTRAUBE RAISIN DRAUF GRAPE UVA</p>
							
							
							
							
							
							

# Der Winter auf dem Feld

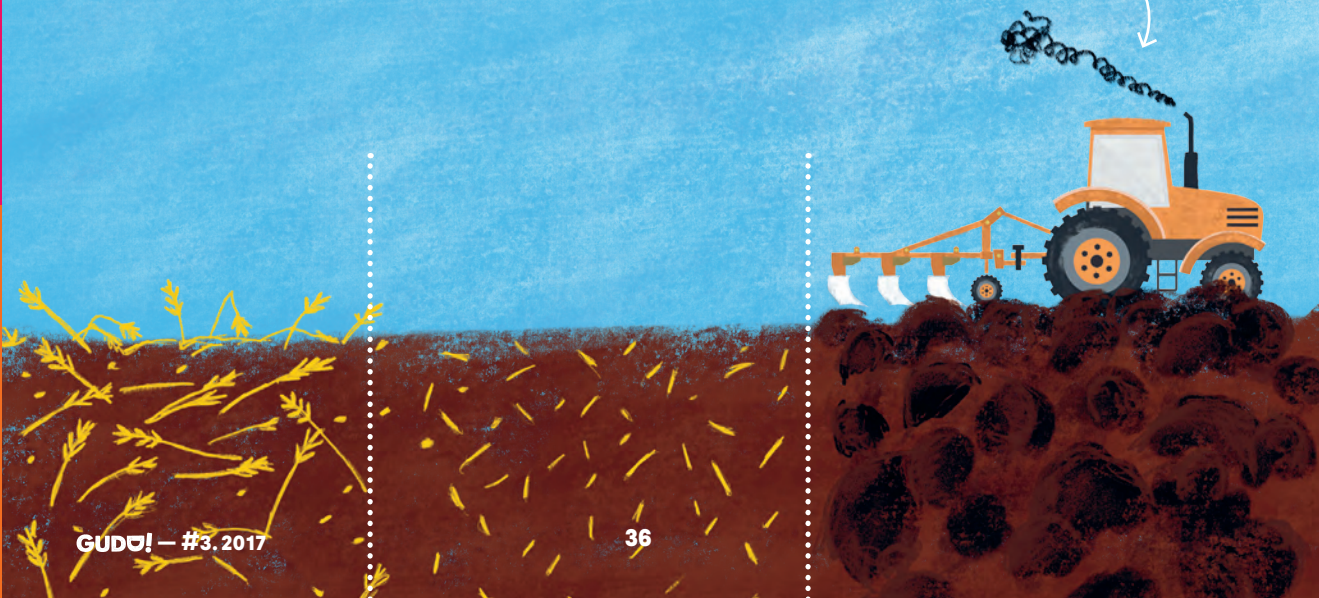
Der Winter ist für die Bauern eine ruhige Zeit. Die Hochsaison der Ernte ist vorbei, das Vieh ist wieder im Stall. Doch auf dem Feld passiert einiges. Folge Ricki, er erklärt dir, wie das Feld für das Wintergetreide vorbereitet wird.

Anfang September

Die köstlichen Körner, die von der letzten Ernte übrig sind, werden bald verschwinden. Eine Maschine arbeitet sie zusammen mit den Stoppeln in die Erde hinein. Knapp unter der Oberfläche verrottet das Stroh, und die Ausfallkörner keimen kurz auf.

Ende September

Ein paar Wochen später wird der Boden tiefer aufgelockert. Der Pflug zieht sich tief in die Erde hinein und dreht sie herum. Heute wird oft ein anderes Gerät dazu benutzt: der Grubber.



### Wintergetreide

Bestimmte Getreidesorten werden vor dem Winter ausgesät: Gerste, Roggen, Weizen, Triticale, Dinkel. Je nach Länge der Vegetationsdauer werden sie zwischen Mitte September und Ende Oktober ausgesät.

#### → Oktober

Bevor gesät wird, muss der Boden noch eingeebnet werden. Die Furchen verschwinden und die groben Schollen werden zerkleinert.

#### → November

Bei der Aussaat wird das Saatbett nochmals verfeinert, die Samenkörner werden verteilt und leicht in die Erde gedrückt.

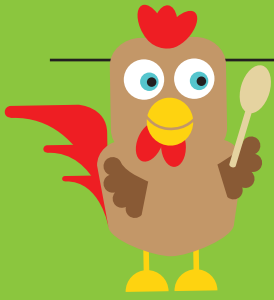
#### → Dezember

Jetzt kann der Winter ruhig kommen. Der Samen keimt und sprießt bis zur Vegetationsruhe, und wenn der Frühling kommt, können die jungen Pflanzen wachsen.

Lori,  
Schuttrange,  
4 Jahre alt

Mia,  
Schuttrange,  
6 Jahre alt

# Grommpere- Kichelcher



Zubereitungszeit: etwa 30 Minuten

Bratzeit: eine Stunde



1kg  
Kartoffeln



3  
Zwiebeln



2  
Schalotten



60g  
Petersilie



3  
Eier



2  
EL Mehl



Salz,  
Pfeffer



Öl zum  
Braten

## Zutaten für 6 Personen



1

Kartoffeln waschen, schälen und fein reiben.



2

In einem Geschirrtuch auspressen, damit das Wasser abtropfen kann.



3

Die Zwiebeln und Schalotten schälen und fein hacken. Die Petersilie waschen, abtrocknen und fein schneiden.



4

Kartoffeln, Zwiebeln und Schalotten in eine Rührschüssel geben, die Petersilie und die Eier dazugeben und gut mischen.



5

Zum Schluss das Mehl hinzufügen, vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6

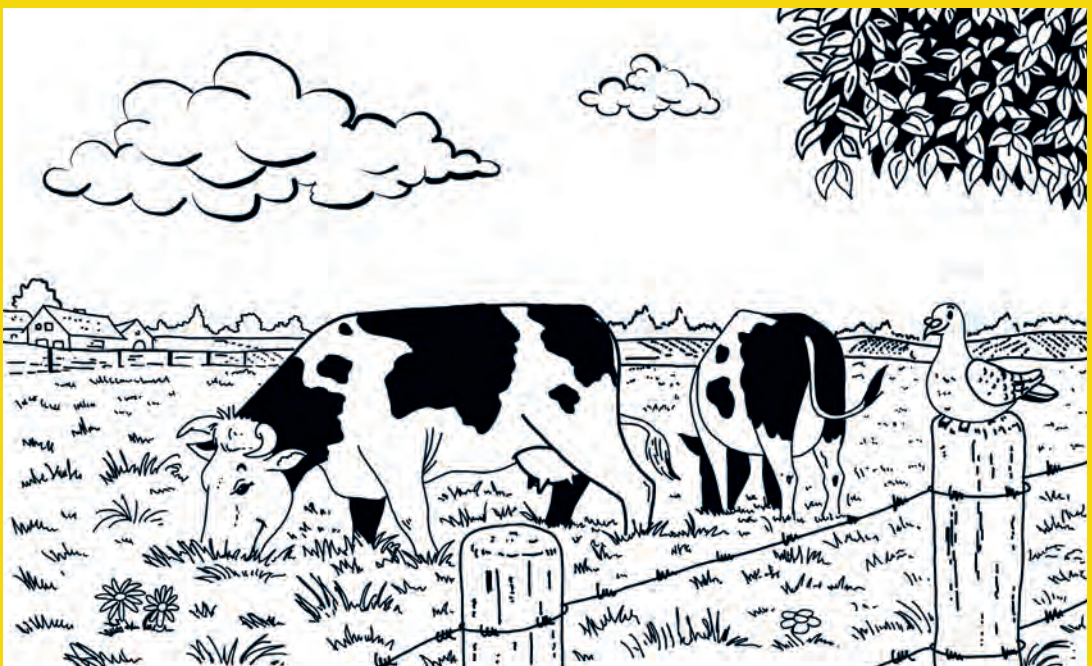
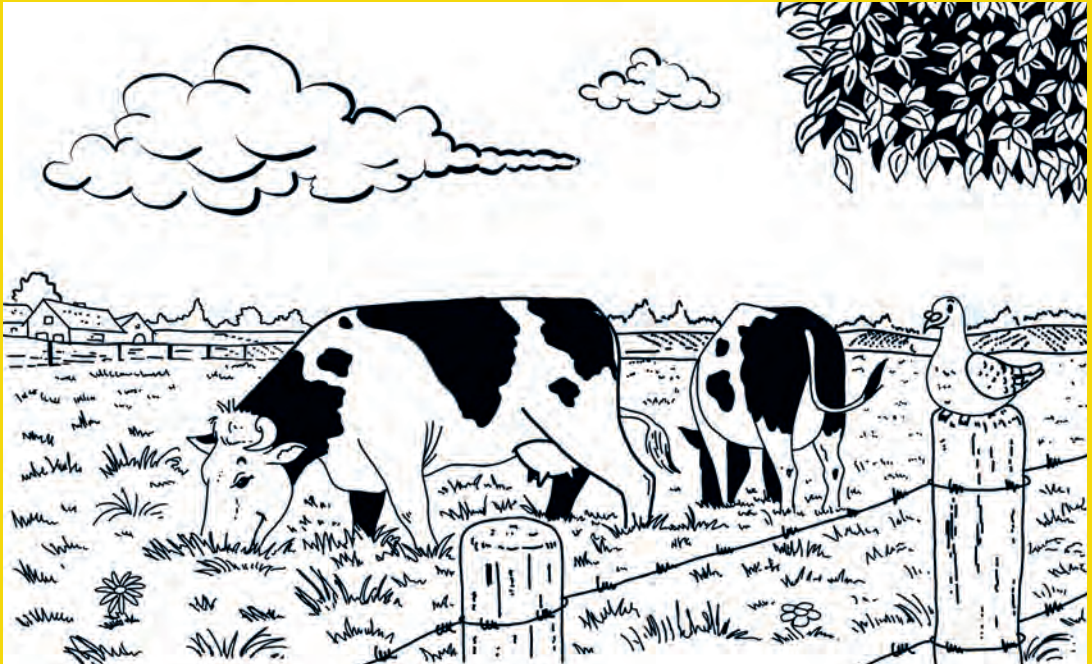
In einer gusseisernen Pfanne das Öl stark erhitzen. Dann einen Esslöffel Kartoffelteig in die Pfanne geben und flach drücken. Auf jeder Seite drei Minuten backen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Guten Appetit!**

# Spiele mit Ricki

7 Unterschiede haben sich zwischen diesen zwei Bildern versteckt. Kannst du sie finden?

Die Lösungen findest du auf Seite 66





# PIZZA **Kachkéis**



Photo : Pizza Kachkeis au format Large

La dernière création de Pizza Hut ravira les amateurs de fromage et les amoureux du terroir luxembourgeois. La croûte est farcie de véritable mozzarella préparée tout spécialement pour Pizza Hut à Fentange, par la Fromagerie de Luxembourg.

Dorée et croustillante, la croûte est prédécoupée en petites bouchées, prêtes pour tremper avec gourmandise dans un bol de **Kachkéis aux herbes**, dont la recette traditionnelle luxembourgeoise nous vient de la laiterie EKABE à Eschweiler. En luxembourgeois, Kachkéis peut se traduire par fromage cuit.

Et comme toujours, vous choisissez la garniture de votre pizza parmi les 23 de notre carte.



**Pizza Hut**

# Bien vivre avec une intolérance au lactose

42



**De nombreux produits sans lactose sont disponibles en supermarché et épicerie**

Zahlreiche laktosefreie Nahrungsmittel sind im Supermarkt und im Lebensmittelgeschäft erhältlich

## Intolérante au lactose depuis sept ans, Anne Wagner a dû apprendre à vivre avec. Pas de grand bouleversement dans son quotidien pour autant, «on se fait très bien à ce nouveau mode de vie». Témoignage.

ZUSAMMENFASSUNG AUF DEUTSCH S. 46

**U**n beau jour d'avril 2010, alors qu'elle est étudiante à Liège, Anne Wagner ressent un mal de ventre intense. «C'est venu du jour au lendemain, j'ai subitement eu de fortes crampes, j'ai failli m'évanouir», se souvient celle qui est aujourd'hui professeure des écoles à Roodt-sur-Syre. Prise de court, elle se rend à l'infirmerie de l'internat où elle habite. On lui donne des antihistaminiques et des antidouleurs, mais le mal ne disparaît pas pour autant. Au contraire, il la saisit de plus en plus souvent. S'ensuit alors une visite chez son médecin traitant, puis toute une série d'examen (gastroscopie, coloscopie, etc.). Au bout de six mois, les médecins peuvent enfin mettre un mot sur ses symptômes : Anne est intolérante au lactose.

C'est grâce à un test à l'hydrogène que l'affection a pu être détectée. Réalisé à jeun, le test consiste à évaluer la présence d'hydrogène dans l'air expiré par le patient avant et dans les heures qui suivent la consommation d'une quantité déterminée de lactose. En effet, en cas de déficit en lactase (voir encadré), le lactose non digéré dans l'intestin se transforme en gaz. L'hydrogène passe ensuite dans la circulation sanguine avant d'être expiré. Un niveau d'hydrogène élevé dans l'air expiré témoigne ainsi d'une moins bonne digestion du lactose. Pour Anne, le diagnostic est sans équivoque. «Alors que le test dure normalement plusieurs heures, au bout de trente minutes, j'étais

déjà au-dessus des normes», se souvient-elle. Restait alors à affronter la nouvelle et à apprendre à vivre avec.

### De nouvelles habitudes alimentaires

«J'étais soulagée de pouvoir enfin mettre un nom sur ces souffrances et surtout de savoir que ce n'était pas si grave. Les douleurs que j'avais ressenties étaient pires que lorsque je m'étais fait opérer des ligaments croisés.» Pour faire cesser les symptômes d'une intolérance au lactose, la seule chose à faire est d'ajuster son mode de vie et de suivre un régime strict sans lactose. Pas si facile pourtant à mettre en place du jour au lendemain. Pendant quatre ans, Anne continue à manger des yaourts, à faible teneur en lactose du fait de la présence des bactéries, et surtout du fromage, son péché mignon. Les fromages à pâte dure contiennent en effet moins de lactose, du fait de leur faible teneur en eau où se dissout le lactose. Par ailleurs, grâce à des comprimés de lactase – disponibles en vente libre dans les pharmacies et épicerie bio –, on peut en effet facilement éviter les symptômes. Mais cela ne donne pas entièrement satisfaction. En 2014, elle décide de supprimer totalement les sources de lactose de son alimentation. «Aujourd'hui, il est de plus en plus facile de vivre avec une intolérance au lactose. Les restaurants commencent à prendre cela au sérieux. Ils affichent la liste des allergènes contenus dans leurs plats. ➔

43

### Bon à savoir

Le lactose est un glucide présent dans le lait et les produits laitiers. Tous les types de lait d'origine animale sont concernés (vache, chèvre, brebis, etc.).

La lactase est indispensable à sa bonne digestion.

« Les produits sans lactose ont  
l'avantage de contenir  
de la **vitamine D**,  
nécessaire à l'absorption  
du calcium. »

44

(C'est même l'objet d'un règlement européen, ndlr). Sur les denrées alimentaires, les listes d'ingrédients sont également plus lisibles. Il faut bien garder à l'esprit qu'il s'agit d'une intolérance, pas d'une maladie. » Au fil du temps et à force de lire les étiquettes, Anne s'est rendu compte que le lactose est présent dans bon nombre d'aliments, « même les plus insoupçonnés, comme les chips au paprika, les mélanges d'épices, les cubes de bouillon ou encore certaines boissons sucrées ». Pourtant, elle continue à faire ses courses au supermarché, où de plus en plus de marques spécialisées et aliments adaptés sont disponibles : yaourts au soja ou aux amandes, fromages végétaliens, margarines, etc. Cette passionnée de pâtisserie a même adapté ses recettes favorites. Cet été, elle s'est essayée à ses propres yaourts à base de lait d'amande. Une expérience concluante.

Et quand elle déjeune ou dîne à l'extérieur ? « Lorsque je suis invitée, je demande à ce qu'on ne fasse rien de spécial pour moi, je ne veux pas attirer l'attention sur moi. Je sais qu'il y aura toujours quelque chose que je pourrai manger. La plupart du temps, j'apporte un dessert ou une salade. » Au restaurant, Anne a ses plats favoris : pâtes à l'arrabiata, pizza sans fromage, salade accompagnée de frites. En cas de doute, elle n'hésite pas à poser la question au serveur. Et en voyage, les mêmes règles s'appliquent. « Aujourd'hui, certaines compagnies aériennes proposent des plats sans lactose. Il suffit de le préciser lors de la réservation », souligne-t-elle. Au fil du temps, c'est devenu une routine. ☺



## 3 questions à STÉPHANIE ROSQUIN

diététicienne aux Hôpitaux Robert Schuman

### Qu'est-ce que l'intolérance au lactose ?

L'intolérance au lactose est due à un manque ou à une diminution de l'activité d'une enzyme, la lactase, responsable de la digestion du lactose.

L'individu concerné perd sa capacité à digérer le lait et les produits laitiers. Il existe plusieurs formes d'intolérance au lactose : elle peut être soit héréditaire – c'est le cas le plus fréquent –, soit congénitale – le cas le plus rare – soit liée à une infection du tube digestif. Dans ce cas, elle est passagère.

### Quels en sont les symptômes ?

Le patient rencontre surtout des ballonnements, des gaz, des crampes ou des diarrhées, mais il arrive aussi que surviennent fatigue intense, vertiges ou fort épuisement. Si l'intolérance est héréditaire ou liée à une infection, l'individu aura toujours un petit seuil de tolérance.

### Comment couvrir ses besoins en calcium lorsque l'on est sujet à une intolérance au lactose ?

Lorsque l'on est intolérant au lactose, la seule solution pour faire cesser les symptômes est d'éliminer les grandes sources de lactose. Il est recommandé de consommer des produits sans lactose ainsi que des fromages à pâte dure, faibles en lactose mais riches en calcium, ou des jus végétaux (soja, amande, riz) enrichis en calcium. Les légumes verts sont également une bonne source de calcium, de même que les légumineuses, fruits secs et certaines eaux minérales.



**PALLCENTER**

NATURELLEMENT DIFFÉRENT



*naturleech  
anescht*

ENG GROUSS SELEKTION U REGIONALE PRODUITEN

Heiderscheid | Oberpallen | Steinsel | Strassen | Useldange

[pallcenter.lu](http://pallcenter.lu)





**Confectionner soi-même un marbré sans lactose est un jeu d'enfant**

Laktosefreien Marmorkuchen selbst backen ist ein Kinderspiel

## La recette préférée d'Anne : MARBRÉ SANS LACTOSE

60 g de fécule de maïs  
30 g de farine de maïs  
30 g de farine de pomme de terre  
60 g de farine d'épeautre  
20 g de farine de soja  
100 g de sucre, 2 p. de sucre vanillé  
165 ml de lait d'amande  
1 paquet de levure chimique  
1 cuillère à thé de jus de citron  
3 gouttes d'arôme d'amande amère  
1 cuillère à soupe de cacao

- Préchauffer le four à 180°C, beurrer un moule à cake ou un moule à manqué.
- Mélanger la levure chimique et le jus de citron.
- Mélanger les différents types de farine et sucres. Ajouter le lait d'amandes.
- Incorporer le mélange levure chimique / jus de citron, puis l'arôme d'amande.
- Verser les deux tiers de la pâte dans le moule, ajouter le cacao dans le tiers restant.
- Répartir la pâte cacaotée dans le moule et passer une fourchette pour marbrer.
- Cuire 40 minutes et déguster.

46

### ZUSAMMENFASSUNG AUF DEUTSCH

#### Ernährung

### Gut leben mit einer Laktoseintoleranz

Anne Wagner ist seit sieben Jahren laktoseintolerant und musste lernen, mit dieser Diagnose zu leben. Allzu große Umwälzungen ihres Alltags waren damit allerdings nicht verbunden: „Man kommt mit der neuen Lebensweise sehr gut zurecht.“ Ein Erfahrungsbericht:

Eines schönen Tages im April 2010 bekommt Anne Wagner, damals Studierende in Lüttich, starke Bauchschmerzen. Sie kann sich nicht erklären warum und sucht daher die Krankenstation ihres Internats auf. Man verschreibt ihr Antihistaminika und Schmerzmittel. Die Schmerzen verschwinden jedoch nicht. Daher sucht sie nun ihren behandelnden Arzt auf. Es folgt eine ganze Reihe von Untersuchungen (Gastroskopie, Koloskopie etc.). Nach sechs Monaten finden die Ärzte endlich eine Diagnose für die Symptome: Anne Wagner ist laktoseintolerant.

Konkret bedeutet das, dass bei ihr ein Fehlen bzw. eine verminderte Aktivität des Enzyms Laktase vorliegt,

das für die Verdauung der Laktose notwendig ist, bei der es sich um ein Kohlenhydrat handelt, das in Milch und Milchprodukten enthalten ist. Der einzige Weg, die Symptome zu beseitigen, besteht darin, sich strikt laktosefrei zu ernähren. Vier Jahre lang isst Anne Wagner dennoch weiter Jogurts und vor allem auch Käse. Mit Hilfe von Laktase-Tabletten, die in Apotheken und Bioläden frei verkäuflich sind, lassen sich die Symptome nämlich leicht vermeiden. Aber richtig zufrieden ist die junge Frau damit nicht. 2014 beschließt sie, bei ihrer Ernährung vollständig auf laktosehaltige Lebensmittel zu verzichten.

Heute fällt es ihr immer leichter, mit der Laktoseintoleranz zu leben,

was vor allem der großen Vielfalt an laktosefreien Produkten zu verdanken ist, die es in den Geschäften gibt. In Restaurants werden inzwischen systematisch die in den Gerichten enthaltenen Allergene aufgeführt, was die Auswahl erleichtert. „Im Laufe der Zeit ist der Umgang mit der Laktoseintoleranz zur Routine geworden“, erklärt Anne Wagner.

Das gilt auch für ihr Umfeld, das lediglich einige Gewohnheiten ändern musste. Auch wenn dies am Anfang etwas schwierig war, funktioniert es heute sehr gut. Und ihrer Familie bescherte diese Veränderung sogar ganz neue Geschmackserlebnisse. **G**

# À la Sauce THOMAS



TAPAS

À LA SAUCE THOMAS



## TORTILLA DE CREVETTES GRISES ET GASPACHO DE COURGETTES

30 MIN • FACILE • 4 PERSONNES • €€€

### Ingrédients :

#### INGRÉDIENTS POUR LA TORTILLA :

- 8 queues de crevettes grises
- 150 g de fromage frais
- 2 citrons verts
- 1 concombre
- 2 avocats
- 1 cébette
- 2 tomates
- 50 g de tomates séchées
- 2 tortillas - galettes de blé



#### INGRÉDIENTS POUR LE GASPACHO :

- 1 courgette
- 100 g d'épinards
- 50 g de féta
- 10 feuilles de basilic frais
- Sel
- Romarin
- Thym
- Des glaçons



### Préparations :

#### PRÉPARATION DE LA TORTILLA :

Décortiquez les crevettes. Faites-les revenir dans une poêle. Une fois qu'elles sont bien saisies, gardez-les au frais.

Préparez le montage de la tortilla. Étalez généreusement le fromage frais sur la galette de blé. Rajoutez-y des lamelles d'avocat, de concombre, de tomates et quelques tomates séchées.

Ajoutez enfin les crevettes poêlées et un peu de cébette en morceaux. Assaisonnez le tout d'un trait de citron vert. Découpez la tortilla en rondelles et disposez-les sur un plateau !

#### PRÉPARATION DU GASPACHO :

Taillez grossièrement la courgette et faites-la revenir dans une poêle jusqu'à ce qu'elle obtienne une légère coloration.

Assaisonnez d'un peu de sel, de romarin et de thym. Rajoutez les épinards et faites-les suer. Placez le tout au frigo.

Une fois la préparation bien froide, placez-la dans le mixer. Ajoutez la féta, des feuilles de basilic frais et quelques glaçons.

Servez le gaspacho glacé dans des petites verrines. Pour adoucir et avoir une jolie décoration, déposez en surface une cerise coupée en 2.

**C'EST PRÊT À DÉGUSTER. GUTTEN APPETIT !**

RETROUVEZ LES RECETTES DE  
THOMAS MURER SUR [WWW.BIENMANGER.LU](http://WWW.BIENMANGER.LU)



GUTT AKAFEN  
GUTT IESSEN

# ALLES IWWER D'GROMPEREN

48

D'Gromperen, déi zënter dem 18. Joerhonnert zu Lëtzebuerg  
ugebaut ginn, sinn elo gutt an eiser Ernährung vertraueden.  
Entdeckt hei all déi gutt Säite vun Nicola, Charlotte, Désirée & Co.

RÉSUMÉ EN FRANÇAIS P.52



# BESCHREIWUNG VUN DER GROMPER

## Fiche d'identité de la pomme de terre

### DÉI VERSCHIDDEN ZORTEN

#### Les différentes sortes



**Nicola**  
Fest Fleesch  
Chair ferme

**Dali**  
Fest Fleesch  
Chair ferme

Salzgromperen, gequellte Gromperen, eventuell gebrode Gromperen

Pommes de terre à l'anglaise, en robe des champs, éventuellement sautées



**Charlotte**  
Fest bis halleffest  
Fleesch  
Chair ferme  
à mi-ferme

Gebrode Gromperen, Gromperekichelcher, eventuell Fritten, Gratin, Gromperepüree

Pommes de terre sautées, galettes de pommes de terre, éventuellement frites, gratins, purées



**Bintje**  
Halleffest bis  
mielzegt Fleesch  
Chair mi-ferme à farineuse

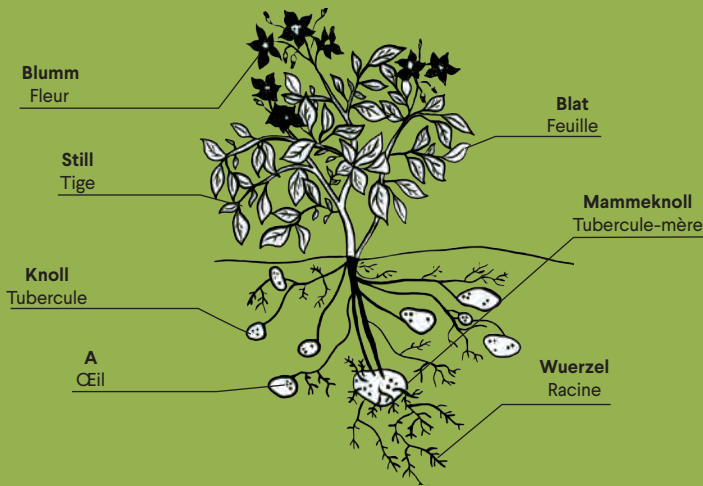
**Désirée**  
Mielzegt Fleesch  
Chair farineuse

Fritten, Pürée, Gnocchi, eventuell Gromperekichelcher

Frites, purée, gnocchi, éventuellement galettes de pommes de terre

### GROMPEREPLANZ

#### Plant de pomme de terre



4

### GUTT GRËNN FIR GROMPEREN Z'IESSEN

#### Bonnes raisons de manger des pommes de terre

1

Si verbënnt d'Virdeeler  
vun der Kartoffelstäerker  
a vum Geméis

Elle combine les caractéristiques des féculents et des légumes

2

Ob se gekacht goufen oder  
aus dem Schäffche kommen,  
si hu praktesch kee Fett

Bouillies ou cuites au four, elles sont pratiquement dépourvues de lipides

3

Si sinn eng gutt Quell vu  
Fibren an droen zum gudden  
Fonctionnement vum  
Verdauungssystem bäi

Sources de fibres, elles participent au bon fonctionnement de l'appareil digestif

4

Eng Portioun vun 250g  
liiwert méi wéi en Drëttel  
vum Daagesbesoin u Vitamin C

Une portion de 250 g apporte plus qu'un tiers du besoin journalier en vitamine C

#### Wou kënnst d'Gromper hir?

Si gouf schonn 8.000 v. Chr. um Héichplateau vun den Anden (Peru, Bolivien, Chile) ugeplanzt an ass géint 1570 vun de spueneschen Eroberer an Europa agefouert ginn. D'ambulant Händler hu se séier a ganz Europa verbreet. Vun do aus huet se Nordamerika erobert.

#### D'où vient la pomme de terre?

Déjà cultivée sur les hauts plateaux de la cordillère des Andes (Pérou, Bolivie, Chili) 8000 ans avant J.C., elle est introduite en Europe par les conquistadors espagnols vers 1570. Les marchands ambulants la font rapidement circuler dans toute l'Europe. De là, elle partira coloniser l'Amérique du Nord.

## NÄHRWERTER

### Valeurs nutritionnelles

(fir 100g Gromperen / pour 100g de pommes de terre)

0,2g Fett / Lipides

2g Proteinnen /  
Protéines

3g Fiberen / Fibres

17g Kuelenhydrater  
(besonnesch Stärkt) /  
Hydrates de carbone  
(surtout amidon)

1g Mineralien a Vitaminen /  
Minéraux et vitamines

77g Waasser / Eau

## SENG GROMPER GUTT ERAUSSICHEN

50

All Gromperenzort huet hir eege Mierkmoler a Virdeeler. Fir d'Gromperen am beschten ze genéissen, ass et wichteg, dass een déi Zort héllt déi am beschten zu deem passt, wat ee brauch. Gewéinlech steet op der Verpackung alles, wat ee muss wëssen. Esou sinn d'Zorte mat festem Flesch ganz gutt fir Salz-gromperen a gequellte

Gromperen, déi mat halleffestem Flesch si gutt fir gebrode Gromperen oder Gromperekichelcher ze maachen. An d'Grompere mat mielzegem Flesch si perfekt fir Fritten, Gromperepürée a Gnocchi. Doheem soll ee se op enger däischerter, killer an drécherer Plaz konservéieren, mee se net an de Frigo leeën.

## WOU GINN D'GROMPEREN ZU LËTZEBOURG UGEBAUT?

Esou wéi bei all Planz, si verschidde Biedem besser géeeigent fir Gromperen unzebaue wéi anerer. Fir eng gutt Recolte, brauchen d'Grompere sandegen a liichte Bue-

dem, wou d'Waasser gutt ofzitt. Zu Lëtzebuerg ass dat d'Éisleck am Norden an de Buedem aus Sandsteen am Süden, wou Grompere besonnesch gutt wuessen.



## 3 Froen un de JEAN-CLAUDE MULLER

dee Grompere mam Label  
„Produits du terroir – Lëtzebuurger Gromperen“  
zu Contern zillt

### Wat ass eng gutt Gromper?

Et ass virun allem eng Gromper déi Goût huet. Hautesdaags iesse vill Leit mat den Aen. Et muss een allerdéngs wëssen, dass et a verschiddene Joeren net méiglech ass, Grompere mat engem identesche Kaliber ze kréien. De Goût muss méi wichteg si wéi d'Form.

### Wéi spillt de Gromperenubau sech of?

D'Setzgrompere gi geplanz, esou bal de Buedem eng Temperatur vu wéinegstens 8°C huet, meeschtens am Abrëll. No dräi bis véier Woche kommen di éischt Planzen eraus. Dono muss een d'Gromperen heefe, fir dass d'Knolle sech besser entwéckelen. Gewéinlech gi se da vun Enn Juni un aus dem Buedem geholl. Am September-Oktober ass d'Recolte vun de Grompere fir de Wanter.

### Wat sinn déi bescht Zorten?

Vun de fréie Gromperen ass d'Annabelle eng ganz schéi Gromper, si ass giel a gesäit flott um Teller aus. Vun de Grompere fir de Wanter ass d'Victoria ausgezechent fir Gromperenzoppen a -püree ze maachen. Gewéinlech ass fir jiddereen déi richtig Gromper dobäi!

**Recolte vu Gromperen um  
Kierchberg am Joer 1963.**

Récolte de pommes de terre  
au Kirchberg en 1963.



## WOUSST DIR ET?

All Joer ginn an der Akerbauschoul (Lycée technique agricole – LTA) zu Ettelbréck eng 45 Zorte Grompere getest. De Sënn dovunner ass fir en héije Qualitéitsniveau an der Kiche vun de Gromperen ze garantéieren, och déi ënnert dem Label „Produit du terroir – Lëtzebuurger

Gromperen“. Eng Kommission aus Produzenten, Experte vun der Administration des Services techniques de l'Agriculture, a vun der Akerbauschoul ënnersichen all méiglech Critèren, vum Ausgesi vun de Gromperen um Teller bis zur Festegkeet vun hirem Fleesch.

D'Gromperen déi getest ginn, ginn all Joer zu Bettenduerf an ofwiesselnd zu Suelbur (Sandbuedem) a Bënzelt (Éislek) ugebaut

Les pommes de terre testées sont cultivées chaque année à Bettendorf et alternativement à Savelborn (terre sablonneuse) ou Binsfeld (Oesling)



### RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

#### Présentation d'un aliment

### Tout savoir sur la pomme de terre

Au Grand-Duché, la pomme de terre est cultivée depuis le 18<sup>e</sup> siècle sur les terres sablonneuses de l'Oesling et du grès de Luxembourg. Légères et drainant bien l'eau, elles se prêtent parfaitement à la culture du tubercule.

Chaque année, des tests sur environ 45 variétés de pommes de terre ont lieu au Lycée technique agricole (LTA) d'Ettelbruck. L'objectif est de garantir un haut niveau de qualité culinaire aux pommes de terre, y compris celles produites sous le label «Produit du terroir – Lëtzebuurger Gromperen». Une commission composée de producteurs, experts de l'Administration des services techniques de l'agriculture et du LTA, évalue des critères allant de l'aspect sur le plat à la couleur, en passant par la consistance de la chair. En effet, chaque variété de pommes de terre a ses spécificités et aptitudes culinaires. Pour apprécier au mieux le produit, il est important de choisir les pommes de terre en fonction de l'usage désiré. Les emballages donnent en général toutes les indications

nécessaires. Ainsi, les variétés à chair ferme se prêtent bien aux pommes de terre à l'anglaise et en robe des champs, celles à chair mi-ferme seront sautées ou utilisées pour faire des galettes de pommes. Quant aux pommes de terre à chair farineuse, elles feront de très bonnes frites, purées et gnocchi. À la maison, il est important de les conserver à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec, tout en évitant le stockage au réfrigérateur.

Une bonne pomme de terre se distingue avant tout par son goût, même si de plus en plus de consommateurs privilégient l'aspect visuel. Il faut savoir qu'il y a des années où il n'est pas possible de produire des pommes de terre bien calibrées en raison des conditions météorologiques.

Deux questions à

#### Jean-Claude Muller

Producteur de pommes de terre  
«Produits du terroir» à Contern

#### Comment se déroule la culture de pommes de terre?

La plantation débute dès que le sol atteint une température de 8°C, au mois d'avril en général. Trois à quatre semaines plus tard, on voit apparaître les premières plantes. La récolte des primeurs débute au mois de juin, celle des pommes de terre de conservation a lieu en septembre-octobre.

#### Quelles sont les meilleures variétés?

Du côté des primeurs, l'Annabelle est une très belle pomme de terre qui se présente bien sur l'assiette. Pour ce qui est des pommes de terre de conservation, la Victoria est excellente pour les soupes et purées. D'une manière générale, il y en a pour tous les goûts!

**SCHÖNER  
WOHNEN**

KOLLEKTION

**5 JAHRE  
GARANTIE**

**SCHÖNER  
WOHNEN**  
KOLLEKTION

JETZT NEU UND **“**  
**EXKLUSIV BEI**  
**” KICHECHEF.**

Die neue SCHÖNER WOHNEN -Möbelkollektion ist da.  
Entwickelt von der Redaktion und einigen  
der angesagtesten Designer!

FÜR IHR ZUHAUSE.  
VON EUROPAS  
GRÖSSTEM  
WOHNMAGAZIN.


**SCHÖNER  
WOHNEN**

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 19h et le samedi de 9h à 18h  
69, parc d'activités Mamer-Cap • L-8308 Capellen | Tél.: 26 30 30 1

  [kichechef.lu](https://www.kichechef.lu)

  
**Miwwel a méi...**

# „De Lëtzebuerger Wäin huet stänneg u Qualitéit zougeholl“



Mat enger Produktioun vun 115.000hL Wäin  
a Crémant huet de Wäibau eng ëmmer méi wichteg  
Roll an der Lëtzebuerger Economie.  
Hei ass d'Iwwersiicht vun engem Secteur,  
dee stänneg u Gewiicht zouhëlt.

RÉSUMÉ EN FRANÇAIS P.56

## Här Ley, sinn d'Lëtzebuenger Wäiner a Crémant vu gudder Qualitéit?

**ROBERT LEY:** De Lëtzebuenger Wäibau ass e Secteur, dee sech zënter dem Ufank vum 20. Joerhonnert enorm entwéckelt huet a sech besonnesch op Qualitéit konzentréiert. Bis zum 1. Weltkrich huet Lëtzebuerg haaptsächlech Basiswäiner produzéiert, deen an Däitschland exportéiert gouf fir „Schaumwein“ ze maachen. Et muss ee bedenken, dass d'Land deemools net esou räich war wéi haut an dass de Wäin keen alledgeleche Konsumproduit war. Nom 1. Weltkrich huet Lëtzebuerg den däitsche Maart verluer. Zur gläicher Zäit huet d'Rieflaus d'Wéngerten an Europa verwüst. D'Riewen hunn also missen nei geplanzt ginn an nei Mäert fonnt ginn. Mam Opbau vun der Stolindustrie huet d'Land sech lues a lues entwéckelt an d'Gewunnechte vum Verbraucher hu sech geännert. Et ass an der Zäit, am Joer 1925, wou de Wäibauinstitut gegrënnt gouf vir d'Wénzer bei där Ëmstellung a Richtung méi héich Qualitéit z'ënnerstëtzen. Lëtzebuerg ass nun emol e klengt Land mat héije Produktiounskäschten an enger héijer Kafkraaft an déi eenzeg Manéier fir hautdesdaags kompetitiv ze bleiwen ass duerch méi eng héich Qualitéit.

## Wéi huet de Wäibauinstitut d'Produktioun vu Qualitéitswäin zu Lëtzebuerg ënnerstëtzt?

De Wäibauinstitut ass en Departement vum Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a Verbraucherschutz. Mir beschäftegen 30 Leit, dorënner 7 Ingenieuren, déi am Wäibau spezialiséiert sinn, 4 Wénzeraarbechter, 1 Kellermeeschter an e puer Laboranten. Eisen agrééierte Laboratoire mécht offiziell Analysen, haaptsächlech fir d'Unerkennung vun der „Marque AOP-Moselle luxembourgeoise“ (kuckt am *GUDD!* Nr. 2). En extraen Departement ass iwwregens op déi Marque spezialiséiert, déi leschtens fir nach méi eng héich Qualitéit ugepasst gouf. De Wäibauinstitut (Institut viti-vinicole – IVV) huet och en Departement fir Wäibau, deen op enger Fläch vu 5 ha Wäi produzéiert. Dese Wäi vum „Domaine de l'État“ gëtt net verkaaft, mee ass fir d'Am-



**Dr Robert Ley,  
Direkter vum  
Wäibauinstitut  
(IVV) zu Réimech**

Dr Roby Ley,  
directeur  
de l'Institut  
viti-vinicole  
à Remich

**D'Rekolt vun  
den Drauwen  
zu Réimech**

La récolte du  
raisin à Remich

## Lëtzebuenger Drauwenzorten

**Elbling:** liewege Wäi mam Aroma vun Zitrusfruucht, Kréischel, gréngem Apel a Grenadine. Nidderegen Alkoholgehalt

**Rivaner:** Wäi fir den deegleche Verbrauch mat enger Note vun Apel, Aprikos a Piisch

**Auxerrois:** eng zimlech rar Drauwenzort, frësch, fruchteg a komplex

**Pinot Blanc:** Basiswäi fir Crémant, raffinéiert a fruchteg. Mam Aroma vu frëscher Zitrusfruucht a wäisse Blummen

**Pinot Gris:** eng agreabel Saier mat enger flotter Note Mineralitéit. Mam Aroma vun Zitrusfruucht, Bir a gedreschent Friichten

**Chardonnay:** déi meescht ugeplanzten Drauwenzort op der Welt. Secke wäisse Wäin, dacks mam Aroma vun exotesche Friichten a Vanill

**Pinot noir:** kann zu rouden a wäisse Wäin a Rosé verschafft ginn. Aroma vu schwaarzer Kiischt, Päerdsbier, Quetsch, mat engem Stéck Zitroune-schuel an Toast, wann en am Faass geräift ass

**Riesling:** ouni Zweiwel déi bekanntsten Drauwenzort fir wäisse Wäin. Intensiv Mineralitéit, komplexen an ausdrécksvolle fruchtegen Aroma

**Gewürztraminer:** e richtegt Konzentrat un Aromaen, perfektem Equiliber tëscht séiss a saierlech. E kann esouwuel als Aperitif wéi och mat engem Plateau Kéis genoss ginn

bassaden a Verwaltunge reservéiert. Mir benotzen dës Wéngerten och fir Tester a Recherchen ze maachen, zum Beispill fir nei Riefzorten anzeféieren, déi méi resistent géint Krankheete sinn. Den Departement Oenologie bitt sengersäits de Wénzer wéi och dem breede Publikum Coursen un. Mir stinn och de Wénzer zur Verfügung fir Berodung a Weiderbildung, grad wéi eng Berufschamber. An da schaffe mir och nach enk mat den Instance vun der Europäescher Unioun zesumme fir d'Reglementatioun.

### Wéi behaupten d'Lëtzebuerger Wäiner sech am Ausland?

Ongeféier d'Halschent vun der Lëtzebuerger Produktioun gëtt exportéiert, dat meescht geet an d'Belsch an de Rescht op eng Rei Nischemäert (Holland, Finland, Kanada, China, asw.). Dat gëllt och fir de Crémant, deen zënter 1991 produzéiert gëtt an elo 25% vun der Gesamtproduktioun ausmécht. Zu Lëtzebuerg ass de Wäikonsum am Joer 48 Liter op de Kapp, mee nëmmen

### Ugeplant Wéngerten

1300ha, dovunner  
90% wäisse Wäin an  
10% roud Wäin a  
Rosé

### Route du vin

42km vu Schengen  
op Waasserbëllig

320

Zuel vu Wénzer

### Produktioun

115.000hl, dovunner  
25% Crémant

12 Liter dovunner as Lëtzebuerger Wäin. De Wäinimport betrëfft haaptsächlech roud Wäin. Et bleiwen also an Zukunft nach grouss Maartundeeler ze gewannen.

### Wat mécht d'Qualitéit vum Wäin aus?

D'Qualitéit vun eise Wäiner gëtt vun nidderegen Ertrag, enger Selektioun op der Hand, dem Know-how vun de Wénzer an der grousser Villfalt an engem relativ klengen Wéngert bestëmmt. Dës Komponenten an och d'klimatesch Bedingungen maachen dat aus, wat een den „Terroir“ nennt. Vill jonk Wénzer mat enger zolitter Ausbildung, déi sie am Ausland gemaach hun, konnten déi lescht Jore beweisen, dass si dësen Terroir meeschterhaft exploitéiere kënnen, fir den Erwaardunge vum Wäinamateur z'entsprechen. ☺

Méi Informatiounen:

[www.ivv.public.lu](http://www.ivv.public.lu)

[www.visitmoselle.lu](http://www.visitmoselle.lu)

[www.vins-cremants.lu](http://www.vins-cremants.lu)

56

## RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

### « Le vin luxembourgeois n'a cessé de gagner en qualité »

Avec une production de 115.000 hL de vins et crémants par an, la viticulture joue un rôle de plus en plus important dans l'économie luxembourgeoise. *GUDD!* a rencontré Robert Ley, directeur de l'Institut viti-vinicole (IVV) basé à Remich.

#### Monsieur Ley, les vins et crémants luxembourgeois sont-ils de bonne qualité ?

**ROBERT LEY :** La viticulture luxembourgeoise est un secteur qui a énormément évolué depuis le début du XX<sup>e</sup> siècle pour se concentrer sur la recherche de la qualité. Jusqu'à la Première Guerre mondiale, le Luxembourg produisait essentiellement du « vin de base » qui était exporté vers l'Allemagne pour en faire du moussoux. Après la Première Guerre mondiale, le Luxembourg perdit le marché allemand. Parallèlement, le phylloxéra ravageait les vignobles européens. Il fallut donc replanter les vignes et trouver d'autres débouchés. L'Institut viti-vinicole fut créé

en 1925 pour accompagner les vignerons dans cette réorientation dans le sens de la qualité.

#### Comment l'Institut viti-vinicole encourage-t-il la production de vin de qualité au Luxembourg ?

L'Institut viti-vinicole est un département du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs. Nous employons 30 personnes dont 7 ingénieurs spécialisés en viticulture, 4 ouvriers vignerons, un maître de chai et des laborantins. Nous disposons d'un laboratoire agréé qui réalise les analyses officielles, d'un département Viticulture qui produit du vin sur une surface de 5ha, et d'un service Oenologie qui dispense des cours pour les vignerons et

le grand public. Nous sommes également en étroite relation avec les instances de l'Union européenne pour le volet réglementation.

#### Comment se portent les vins luxembourgeois à l'étranger ?

Environ la moitié de la production luxembourgeoise est exportée, la plus grande partie vers la Belgique, le reste vers des marchés de niche (Pays-Bas, Finlande, Canada, Chine, etc.). Seuls 12L des 48L de vin consommés annuellement par un résident luxembourgeois sont des vins nationaux. Il y a donc encore d'importantes parts de marché à acquérir à l'avenir.

*Sur une surface de 1300ha, les 320 vigneron luxembourgeois cultivent neuf cépages différents (Elbling, Rivaner, Auxerrois, Pinot blanc, Pinot gris, Chardonnay, Pinot noir, Riesling et Gewurztraminer). La route du vin s'étend sur 42km de Schengen à Wasserbillig. ☺*





Les cuisines collectives luxembourgeoises sont encouragées à utiliser davantage de produits régionaux

Die Luxemburger Gemeinschaftsküchen werden angehalten, vermehrt regionale Produkte zu verarbeiten



Cuisines collectives

# Encourager la consommation de produits luxembourgeois

ZUSAMMENFASSUNG AUF DEUTSCH S.63

59

**Consommer des produits régionaux est bénéfique pour l'économie locale, les consommateurs et le climat.**

**Découvrons comment le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs encourage cette pratique dans les cuisines collectives.**

**Le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs répond aux questions de GUDD!**

**L'utilisation de produits régionaux par les cuisines collectives est un sujet porté par le ministère et l'Asta (Administration des services techniques de l'agriculture). Quelle est l'origine de cette idée?**

Depuis le début de l'année 2016, nous réfléchissons à trouver un moyen de valoriser les produits régionaux de qualité et avons présenté notre approche au gouvernement en juillet 2017, en concertation avec le ministère de l'Environnement (voir Interview page 4-7). En juillet 2016, les syndicats agricoles, par le biais de la Chambre d'agriculture, lançaient une pétition visant à donner la priorité aux produits luxembourgeois dans la restauration collective subventionnée par l'État. Avec plus de 4500 signatures, la pétition a pu faire l'objet d'un débat à la Chambre des députés. Cela nous a confirmé que nous travaillions sur un sujet pertinent.

**Comment votre administration encourage-t-elle l'utilisation de produits régionaux?**

En effet, la réglementation de l'Union européenne sur la libre circulation des marchandises et des services ne permet pas de privilégier un produit luxembourgeois par rapport à un autre produit européen. Or, la réglementation européenne sur la sécurité alimentaire et les normes de commercialisation des produits impose aux producteurs régionaux des règles de production qui permettent de fournir des produits de haute qualité, mais à un certain prix équitable. Le défi est alors de valoriser ces efforts, et donc de justifier ce prix. Notre rôle consiste à donner aux consommateurs et aux cuisines collectives les outils et les aides nécessaires pour les aider à mieux faire une sélection des produits de qualité. En tout état de cause, le Luxembourg est un pays trop petit pour être autosuffisant sur le plan agricole, nous ne disposons pas non plus d'une



## 2 questions à **VÉRONIQUE WILDGEN**

*coordinatrice sécurité alimentaire chez Elisabeth  
Kanner a Jugendbereich*

**En quoi les produits locaux sont-ils meilleurs?**

Les produits luxembourgeois ont l'avantage de ne pas être produits en grande quantité, donc leur qualité est forcément meilleure. De plus, il nous est possible d'avoir un échange direct avec le producteur, qui peut facilement rectifier le tir si nous rencontrons un problème. Ces aliments sont par ailleurs plus frais, car vendus en circuits courts, leur temps de stockage est limité.

**Quels sont les avantages pour le consommateur?**

D'une part, ces denrées sont plus saines, car produites dans la région, elles n'ont pas subi de traitements chimiques excessifs pour augmenter leur durée de conservation. D'autre part, nous pouvons avoir un vrai échange avec le producteur et savoir exactement dans quelles conditions elles sont cultivées. Nous pouvons aussi facilement adapter nos menus en fonction des produits disponibles chez le fermier. Ainsi, nous évitons le gaspillage alimentaire. Enfin, en utilisant des produits locaux, nous participons à l'éducation des enfants, grâce à des visites à la ferme notamment. Cela concourt aussi à préserver les emplois agricoles au Luxembourg.

Bio & Fair &  
Regional

**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.

SOUTENEZ  
LEURS  
PROJETS  
D'AVENIR



Iles de Paix Luxembourg asbl • 69, rue Jean Mercatoris  
L-7237 Heilsange RCS Luxembourg F4149 • T. +352 621 346 070

Tous nos projets sur  
[www.ilesdepaix.lu](http://www.ilesdepaix.lu)  

FAIRE UN  
**DON**

**CCPL LU61 1111 0227 5355 0000**  
Communication : Projets IDP - GUDD



62

variété de produits assez large. Nos cuisines doivent donc s'approvisionner avec des produits étrangers.

### Quelles actions sont mises en place?

Nous avons introduit un agrément officiel pour mieux positionner les labels luxembourgeois de qualité, c'est-à-dire faire en sorte qu'ils puissent acquérir des parts de marché ou du moins ne pas en perdre. Dans ce contexte, nous avons créé des critères de qualité et de durabilité afin que les critères de qualité deviennent plus visibles, notamment pour les grossistes qui alimentent les cuisines collectives. Car il faut bien garder à l'esprit que les cuisines s'alimentent auprès des grossistes. Le ministère du Développement durable travaille quant à lui à un outil d'achat qui aidera les acheteurs dans les cuisines collectives à faire une soumission dans le cadre de la loi sur les marchés publics. Cet outil d'achat reprendra tous les produits qui seront conformes aux critères de la loi sur les marchés publics dont notamment les produits des labels qui auront

reçu l'agrément de notre ministère. Les acheteurs auront ainsi la possibilité de trouver plus facilement des produits de haute qualité. Notre ministère est également en train de mettre en place une plateforme d'échange pour mieux adapter la production à la demande et construire un lien direct entre producteurs agricoles et représentants des cuisines collectives. Cette plateforme prendra la forme d'un groupement d'intérêt économique où les représentants des différentes filières seront représentés.

### Quel est votre objectif à long terme?

Nous souhaitons sensibiliser les acheteurs dans les cuisines collectives à l'usage de produits régionaux de qualité et aux bénéfiques qui en découlent, leur montrer qu'ils peuvent trouver de nombreux produits au Luxembourg, qu'il n'y a pas forcément besoin d'aller chercher plus loin. Le but est également de diversifier les filières de productions, tout en donnant aux producteurs une garantie qu'ils auront toujours des débouchés à long terme. 

#### En bref

Par cuisine collective, on entend toute structure autre qu'un restaurant qui confectionne des repas pour des tierces personnes. Au Luxembourg, il en existe 1.200 (entreprises, crèches, écoles, hôpitaux, maisons relais, salles polyvalentes, etc.).

#### Des repas de qualité sont servis dans les cantines

In den Kantinen werden qualitativ hochwertige Speisen serviert

## Verantwortungsbewusst Verbrauchen

# Den Verzehr von Erzeugnissen aus Luxemburg fördern

Der vermehrte Konsum von regionalen Produkten ist für die lokale Wirtschaft, die Verbraucher und für das Klima von Vorteil. Im Folgenden möchten wir Ihnen aufzeigen, wie das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Verbraucherschutz die Verarbeitung regionaler Erzeugnisse in den Gemeinschaftsküchen unterstützt.

### Das Ministerium und die ASTA haben die Verwendung regionaler Produkte in den Gemeinschaftsküchen zum Thema gemacht. Was waren die Beweggründe?

Seit Anfang des Jahres 2016 denken wir darüber nach, wie wir die hochwertigen regionalen Erzeugnisse aufwerten können. Wir haben der Regierung im Juli 2017 in Zusammenarbeit mit dem Umweltministerium unseren Ansatz vorgestellt (siehe Interview Seiten 4-7). Die landwirtschaftlichen Verbände brachten im Juli 2016 über die Landwirtschaftskammer eine Petition auf den Weg, die zum Ziel hatte, Luxemburger Produkten bei der staatlich subventionierten Gemeinschaftsverpflegung Priorität einzuräumen. Mit über 4.500 Unterschriften wurde die Petition Gegenstand einer Debatte in der Abgeordnetenkammer. Für uns ist das die Bestätigung dafür, dass wir uns mit einem relevanten Thema beschäftigen.

### Auf welche Weise hält Ihre Dienststelle zur Verwendung von Produkten aus der Region an?

Gemäß den Rechtsvorschriften der Europäischen Union zum freien Waren- und Dienstleistungsverkehr ist es nicht möglich, einem Luxemburger Produkt gegenüber einem anderen europäischen Erzeugnis den Vorzug zu geben. Die europäische Richtlinie zur Lebensmittelsicherheit und die Normen zur Produktvermarktung legen den regionalen Herstellern hingegen Produktionsregeln auf, die die Lieferung von hochwertigen Produkten ermöglicht, jedoch zu einem gewissen angemessenen Preis. Die Herausforderung besteht nun darin, diese Bemühungen anzuerkennen, die den Preis rechtfertigen. Unsere Rolle ist es, den Verbrauchern und somit den Gemeinschaftsküchen die erforderlichen Instrumente und Hilfsmittel an die Hand zu geben, damit sie leichter

Qualitätsprodukte auswählen können. Das Land Luxemburg ist in jedem Fall zu klein, um sich auf landwirtschaftlicher Ebene selbst zu versorgen. Unsere Vielfalt an Erzeugnissen reicht dafür nicht aus. Unsere Küchen müssen sich daher auch mit Produkten aus dem Ausland eindecken.


### Welche Maßnahmen werden ergriffen?

Wir haben eine offizielle Genehmigung eingefügt, um die Luxemburger Qualitätslabel besser zu positionieren und um dafür sorgen, dass diese Marktanteile hinzugewinnen oder wenigstens nicht verlieren. Um ihre Visibilität zu steigern, haben wir Kriterien für Qualität und Nachhaltigkeit entwickelt, und zwar insbesondere für die Großhändler, die die Gemeinschaftsküchen beliefern. Man darf nämlich nicht vergessen, dass die Küchen ihren Einkauf im Großhandel tätigen. Das Ministerium für nachhaltige Entwicklung arbeitet seinerseits im Rahmen des Gesetzes für öffentliche Ausschreibungen an der Entwicklung eines Tools für den Einkauf, mithilfe dessen die Käufer in den Kantinen ein Angebot unterbreiten können. Den Käufern wird so die Suche nach qualitativ hochwertigen Produkten erleichtert. Unser Ministerium richtet zudem eine Plattform für den Austausch ein, um die Lebensmittelproduzenten verbessert an die Nachfrage anzupassen und eine direkte Verbindung zwischen Erzeugern und Vertretern von Gemeinschaftsküchen herzustellen. Diese wird die Form einer wirtschaftlichen Interessenvereinigung annehmen, der die Vertreter der verschiedenen Bereiche angehören.

### Welches langfristige Ziel verfolgen Sie?

Wir möchten die Verkäufer in den Gemeinschaftsküchen für die Verwendung regionaler Produkte und die sich daraus ergebenden Vorteile sen-

zibilisieren. Wir möchten ihnen aufzeigen, dass zahlreiche Produkte in Luxemburg erhältlich sind und sie ihre Suche nicht unbedingt auf andere Länder ausweiten müssen. Das Ziel besteht auch darin, die Produktionszweige zu diversifizieren und den Herstellern gleichzeitig die Garantie zu geben, dass sie langfristig über Absatzmärkte verfügen werden.

*Bei einer Gemeinschaftsküche handelt es sich um eine Einrichtung, mit Ausnahme von Restaurants, die Mahlzeiten für Dritte zubereitet. In Luxemburg gibt es 1.200 Gemeinschaftsküchen (Unternehmen, Schulen, Krankenhäuser, usw.).* 

2 Fragen an

## Véronique Wildgen

Koordinatorin Lebensmittelsicherheit bei Elisabeth Kanner a Jugendbereich

### Welchen Vorteil haben lokale Produkte?

Die Erzeugnisse aus Luxemburg haben den Vorteil, dass sie nicht in großen Mengen hergestellt werden und ihre Qualität daher in jedem Fall besser ist. Zudem können wir direkt mit dem Hersteller in Kontakt treten, der etwaige Probleme, auf die wir stoßen, einfach beheben kann. Die Nahrungsmittel sind auch frischer, denn sie werden über kurze Lieferwege vertrieben und ihre Lagerzeit ist begrenzt.

### Welche Vorteile hat der Verbraucher?

Die Nahrungsmittel sind gesünder, da sie in der Region produziert und nicht übermäßig chemisch behandelt werden, um ihre Haltedauer zu verlängern. Im Gespräch mit dem Hersteller können wir uns eingehend über die Bedingungen informieren, unter denen sie angebaut werden. Wir können unser Speisemenü direkt auf die Produkte ausrichten, die beim Landwirt verfügbar sind. Somit wird Lebensmittelverschwendung vermieden. Der Verzehr von lokalen Produkten hat zudem eine pädagogische Komponente, insbesondere durch Besuche auf dem Bauernhof für Kinder. Nicht zuletzt werden Arbeitsplätze im Luxemburger Landwirtschaftssektor erhalten.

**Marc Arend,**  
Restaurant Écuries  
du Parc in Clervaux



64





Das Rezept von Marc Arend

# Herbstliche Mille-feuille



## Zutaten

für 6-8 Personen als Hauptspeise

1,5kg Kartoffeln  
 1,5kg Blutwurst  
 1,5kg Äpfel  
 200g Pepperoni  
 200g Zwiebeln  
 2 Rosmarinzweige  
 Zitronensaft  
 Salz  
 Puderzucker  
 Kristallzucker

1

Die ungeschälten Kartoffeln gar kochen, abkühlen lassen. Anschließend schälen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

2

Die Haut von der Blutwurst abziehen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden.

3

Jetzt die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Anschließend in heißer Butter glasig schwitzen und die klein geschnittenen Pepperoni sowie die Blutwurst hinzufügen. Salzen und auf kleiner Flamme 10 Minuten schmoren lassen.

4

Die Äpfel schälen, entkernen und in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. In heißer Butter mit etwas Kristallzucker und Zitronensaft anschwitzen. Dabei sollen die Äpfel nicht zu heiß werden, sondern lediglich leicht karamellisieren.

5

In einer Auflaufform zunächst eine Lage Blutwurst schichten, anschließend eine Lage Kartoffeln und zum Schluss eine Lage Äpfel schichten. Diesen Vorgang je nach Auflaufform circa drei Mal wiederholen. Mit Puderzucker bestäuben und bei 180 Grad ca. 30 Minuten im Ofen (Umluft) backen.

6

Gegen Ende nochmals mit Puderzucker bestäuben und einige Minuten bei Oberhitze die Mille-feuille gratinieren.

# Dans les coulisses de *GUDD!*



Dur dur, la vie de cochon...

Il y en a des pommes dans cette caisse!



Moment de partage autour du lait à l'école



Avez-vous déjà vu des pommes de terre rouges?

66



Action!



Travail d'équipe entre sœurs



Lösungen des Spiels auf Seite 40: Wolke, Baublatt, Kuhfell, Kuhhorn, Hausfenster, Blume, Entenflügel

**GUDD!** – #3. 2017  
Mieux s'informer, mieux consommer



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

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

1, rue de la Congrégation  
L-1352 Luxembourg  
E-mail: [info@ma.public.lu](mailto:info@ma.public.lu)  
[www.ma.public.lu](http://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](http://www.maisonmoderne.com)  
[agency@maisonmoderne.com](mailto:agency@maisonmoderne.com)

**DIRECTION ARTISTIQUE**  
Vinzenz Hölzl  
**ILLUSTRATION EN COUVERTURE**  
Léa Maupetit  
**ILLUSTRATIONS**  
Maison Moderne  
**TEXTES**  
Cécile Esch, Andrea Glos  
**PHOTOGRAPHIE**  
Andrés Lejona, Lala La Photo  
et Maison Moderne

**PUBLICITÉ**  
Maison Moderne  
(+352) 20 70 70-300  
[regie@maisonmoderne.com](mailto:regie@maisonmoderne.com)

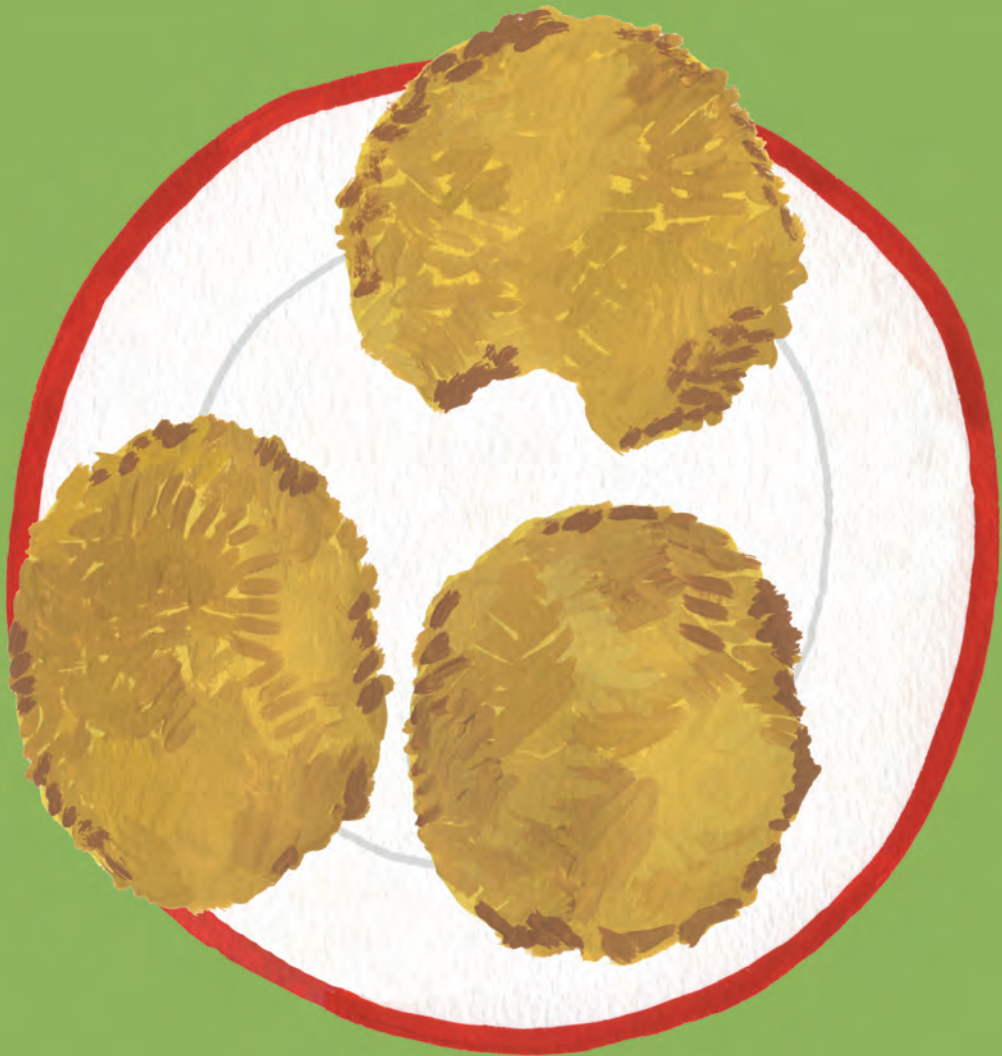
Prochain numéro: Printemps 2018  
Tous droits réservés  
© MM Publishing and Media S.A.





CENTS | ESCH-SUR-ALZETTE | DUDELANGE | PÉTANGE | STEINFORT

[WWW.MAISONSTEFFEN.LU](http://WWW.MAISONSTEFFEN.LU)



Gromperekichelcher  
*Retrouvez la recette page 38*