

UNTERSUCHUNG Für das Wohl aller Tiere

GUDU!

#4

Mieux s'informer, mieux consommer

KIKI RICKI
Backe mit
Kirschen!

Quand le nectar devient

MIEL

INTERVIEW

De Fernand Etgen
iwwer Liewens-
mëttelbedruch

DOSSIER

Labels nationaux :
la qualité progresse !

NUTRITION

Les clés pour
réduire le gaspillage
alimentaire



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

- SINCE 1894 -



PLUS QU'UNE MARQUE...

VISIT US
FOIRE AGRICOLE
CHAIN-LAURETTELBRUCK
STAND LUXLAIT

PROCHE DE VOUS

Luxlait est une association agricole composée de **350 éleveurs passionnés**, présents sur tout le territoire du Grand Duché. **Depuis près de 125 ans**, ils donnent chaque jour le meilleur de leur savoir-faire. Ainsi, en dégustant nos produits, vous **soutenez l'agriculture Luxembourgeoise** et participez à une économie qui profite à tous.

UNE QUALITÉ PREMIUM

La **centaine de produits laitiers** Luxlait est élaborée à partir de matières premières haut de gamme. Cela se retrouve dans le goût et fait de Luxlait la marque la plus renommée au Luxembourg. De la traite, à la transformation du lait, **toutes les étapes sont réalisées chez Luxlait** grâce à notre personnel hautement qualifié.

UNE ATTITUDE ÉCO-RESPONSABLE

La nature nous procure notre matière première et nous nous devons de la respecter. Aussi, la **valorisation** des déchets, **l'épuration** des eaux usées et **l'optimisation** des dépenses énergétiques sont nos actions concrètes au quotidien pour **préserver la nature**. Grâce à Luxlait, vous participez activement au respect de la biodiversité et de l'environnement.

VOTRE CONFIANCE : NOTRE RAISON D'ÊTRE

Les produits Luxlait contribuent à **une alimentation équilibrée** en vous apportant des nutriments essentiels. Nos diètes nous accordent leur confiance et elle se mérite. Aussi, cette excellence est rendue possible grâce aux **1500 contrôles qualité journaliers** effectués chez luxlait. **Une traçabilité totale** confère **une sécurité alimentaire** accrue à nos clients.



GUDD!

#4. 2018

Ech maache mäi Bescht fir Liewensmëttelbedruch an de Grëff ze kréien an de Produzenten a Konsumenten ze hëllefen, d'Liewensmëttelverschwendung ze vermeiden.

Well béid Sujeten fir eist klengt Land schwéier ze léise sinn, hunn ech mech dofir agesat, dass déi Problemer an allen europäesche Länner ugepaakt ginn. Dofir hunn ech e Projet de Loi deposéiert, deen d'Ëmsetzung vum europäesche Reglement no. 2017/625, fir d'Bekämpfung vum Liewensmëttelbedruch, begleede soll. Am Beräich vun der Liewensmëttelverschwendung hunn ech iech op eisem Site www.antigaspi.lu schonn eng Rei Léisungen virgestallt.

Des Mesuren ginn zur Reussite, wann Dir mathëlleft, dese Bedruch an d'Verschwendung ze bekämpfen, andeems Dir ons Mësstänn matdeelt an mathëlleft, de Konsumenteschutz ze verbessern. Dës Editioun vum **GUDD!** soll Iech en Abléck an d'Aarbecht vun menge Verwaltung ginn, déi sech, zesumme mat de Produzenten, dagdeeglech fir héichwäerteg Liewensmëttel asetzen.

Je ferai tout ce qui est en mon pouvoir pour combattre la fraude alimentaire et pour aider les producteurs et consommateurs à éviter le gaspillage alimentaire.

Étant donné que ceci ne peut être résolu qu'avec la coopération de tous les États membres de l'Union européenne, j'ai déposé un projet de loi à la Chambre des députés pour accélérer le combat contre la fraude alimentaire prescrit par le règlement européen sur les contrôles officiels. En matière de prévention du gaspillage, j'ai devancé les mesures européennes en créant le portail www.antigaspi.lu.

*Toutes ces mesures ne peuvent réussir que si vous nous aidez dans ce combat. Cette quatrième édition de **GUDD!** devrait vous fournir un bon aperçu de l'engagement quotidien des administrations compétentes de mon ministère et des producteurs locaux pour vous garantir une offre alimentaire de haute qualité.*

3

Fernand Etgen

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



 Facebook: Portail Agriculture du Grand-Duché de Luxembourg

SOMMAIRE

4 INTERVIEW

Liewensmëttelbedruch
ass kee Kavaléiersdelikt!

8 DOSSIER

Labels nationaux:
la qualité progresse!

18 INNOVATION

Mehr als nur eine Ölpflanze

20 PORTAILS

L'agriculture bien visible
en ligne

22 MÉTIER

Für das Wohl aller Tiere

29 KIKI RICKI

Das Kindermagazin
über luxemburgische
Landwirtschaft

42 NUTRITION

Les clés pour réduire le
gaspillage alimentaire

46 ALIMENT

Alles iwwer d'Spargel

54 ADMINISTRATION

D'Évolutioun vun der
Landwirtschaft begleeden

58 SANTÉ ANIMALE

Pferde-Identifikation
im Galopp

62 AGENDA

La vitrine de l'agriculture
luxembourgeoise

66 OURS



Fernand Etgen

De Minister vun der Landwirtschaft, Wälbau a Konsumentenschutz hält den Liewensmëttelbedruch eescht

Le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs prend le sujet de la fraude alimentaire très au sérieux

Sécurité alimentaire

Liewensmëttel- bedruch ass kee Kavaléiersdelikt!

Lëtzebuerg ass net vun de rezente Liewensmëttelskandalen verschount bliwwen. Fir géint de Bedruch virzegoen, huet de Minister fir Landwirtschaft, Wäibau a Konsumenteschutz e Gesetzesprojet iwwer d'offiziell Kontrolle vun den Agrarprodukter op den Instanzewee ginn.

VERSION FRANÇAISE P.7

Här Minister, Konsumenteschutz ass eng vun Äre Prioritéiten. Liewensmëttelskandalen hunn an de leschte Jore Lëtzebuerg net verschount!

Dat ass leider richtig! No der Fipronil-Affär mat den Eeër am vergaangene Joer war Lëtzebuerg och 2018 nitt verschount bliwwe vun der Baaschtnecher Schluechthausaffär. De Liewensmëttelmaart ass international, jo global, an d'Missioun fir de Konsument ze protegéiere gétt ëmmer méi komplex – an domadder awer och ëmmer méi wichteg.

Dir schwätzt hei d'Liewensmëttel-sécherheet un...

Et geet och, awer nitt nëmmen em d'Sécherheet vun de Liewensmëttel!

Rezent Liewensmëttelskandalen – huele mir de Fall vun der Lasagne mam Päerd-sfleisch – hunn nitt onbedéngt eng Gefor fir dem Mënsch seng Gesondheet duergestallt, mee spille mam Verbraucher sengem Vertrauen. Loosse mir d'Kand beim Numm

nennen: Liewensmëttelfraudeure sinn intelligent, hannerlëschteng a raffgiereg wann et em d'Geld geet. Et geet just em ëmmer méi, ëmmer méi grouss Gewënner an ëmmer manner Respekt virun de Produzenten a besonnesch de Konsumenten.

Nieft dem Konsument ass also och de landwirtschaftleche Secteur an engem Fall vu Liewensmëttelfraude de Leed-droenden?

Och de rezente Skandal an der Fleeschproduktioun hätt ee weidere Vertrauensverloscht beim Konsument provoziéiere kéinten an et mëscht mech rosen, datt duerch d'Handele vun e puer Krimineller de landwirtschaftleche Secteur vun der Primärproduktioun dacks mat an den Dreck gezu gétt. Bei alle Skandalen waren d'Produzenten d'Affer a krute Schwierigkeiten obwuel d'Responsabilitéit an de Problem éischer bei munch manner gewëssenhaften Acteuren an der Industrie ze siche war.



„Mir brauchen
*nei an ugepassten
 Kontrollmechanismen*

fir deenen Fraudeuren bei engem
 reelle Risk och d'Handwierk ze leeën.“

FERNAND ETGEN

* PL 7273 - Projet
 de loi relatif aux
 contrôles officiels
 des produits
 agricoles –
 dépôt 28.03.2018

D'Produzente schaffen am Respekt vum Anhale vun de Normen. Si gi kontrolléiert an iwwerwaacht wéi keen anere Secteur, respektéieren héich Standard'en vu Qualitéit an Traçabilitéit. Dës Aarbecht dierf nitt duerch den Dreck gezu ginn vun engem Glidd vun der Kette wou Leit skrupellos hir Geschäfte wëlle maachen. Transparenz a strikt Anhale vun de gesetzleche Virschreften ass eng fundamental Exigenz. D'Primär-Produzente sinn dat schwachste Glidd an der Produktiounsketten an dofir wäert ech net midd ginn all Hiewel a Beweeung ze setze fir ze hëllefen hir Positioun an der Liewensmëttelketten ze stäerken.

De Konsument muss sech op sécher Liewensmëttel verlosse kënnen. Informatioun an Transparenz sinn den A an O fir de Konsument, an och fir mech!

Brauchen d'Kontroll vun der Sécherheet a vun der Qualitéit vu Liewensmëttel grad wéi d'Verhënnere vu Frauden am Liewensmëttelberäich dann net e neie gesetzleche Kader?

Et geet mir ganz eeschthaft ëm d'Liewensmëttelsécherheet – an domadder och ëm d'Qualitéit vum Produkt dat de Konsument kaf huet –; si muss am Mëttelpunkt vun allen Aktiounen stoen. Besonnesch am Kader vun der Fraude musse fatzeg an ofschreckend Strofen kënnen geschwat ginn an derfir

gesuergt ginn, datt och d'Kriminalitéit mat Liewensmëttel sech net lount.

Dofir brauche mir nei an ugepasste Kontrollmechanisme, organisationeller a reglementarescher Natur, fir deene Fraudeure bei engem reelle Risk och d'Handwierk ze leeën. Dofir muss Europa suerge – mat Reglementer a grenziwwergräifenden Informatiounssystemer.

Ma Lëtzebuerg huet och seng Hausaufgaben ze maachen, a kierzlechst hunn ech heizou en neie Gesetzesprojet* op den Instanzewe gi fir dass och d'Fraude am Liewensmëttelberäich kee Kavaliersdelikt dierf sinn, mee konsequent bestrooft muss ginn. Aplaz engem europäeschem Reglement nozelafen, sinn ech hei léiwer der Zäit viraus a wëll d'Obligatioun vum EU Reglement 2017/625 wat 2019 a Kraaft trëtt elo scho mat ëmzesetzen.

Nieft dem legale Kader hutt Dir och di allgemeng Prozeduren an d'Organisatioun vun der Liewensmëttelkontroll zu Lëtzebuerg ugeschwat. Wat kann do nach verbessert ginn?

Am grouse Ganze kann ee sécher soen, dass d'Liewensmëttelkontroll mat all hire Facetten dank enger kompetenter Inspektioun a moderne Laboratoiren zu Lëtzebuerg gutt opgestallt ass.

Di verschidde Verwaltungen a Ministère schaffen exzellent zesummen, an dës enk Kollaboratioun wëll ech gemeinsam mat der Gesondheitsministesch Lydia Mutsch eng Etappe méi wäit no fir bréngen: den Haaptacteur'en am Beräich vun der Kontroll – d'Veterinärverwaltung an d'Liewensmëtteltelequipe vun der Santé – wäerte mir nach dëst Joer d'Méiglechkeet gi méi enk a méi no zesummenzeschaffen andeems se geographesch zesummenzéien. Dozou soll e neit Kommissariat fir Liewensmëttelsécherheet, Qualitéit a Fraude wichteg Aufgaben iwwergräifend ugoen, a last but not least gëtt eng zentraliséiert, modern an transparent Gestéioun vun den Informatiounen viséiert.

Liewensmëttelkontroll geet ons all eppes un! Nitt nëmme fir korrekt Produzenten ze protegéieren. Nitt nëmme well et em ons Gesondheet geet. Et ass einfach onst Recht als Konsument! 🇱🇺

Sécurité alimentaire

La fraude alimentaire n'est pas à prendre à la légère !

Le Luxembourg n'a pas été épargné par les récents scandales alimentaires. Afin de lutter contre la fraude, le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs a déposé un projet de loi relatif aux contrôles officiels des produits agricoles.

Monsieur le Ministre, la protection du consommateur est l'une de vos priorités. Les scandales alimentaires n'ont en effet pas épargné le Luxembourg ces dernières années.

Malheureusement, c'est vrai ! Après le scandale de l'année passée des œufs contaminés au Fipronil, le Luxembourg a aussi été impliqué dans l'affaire des abattoirs de Bastogne en 2018. Le marché des produits alimentaires est un marché européen, voire mondial, et la mission de protéger le consommateur devient de plus en plus complexe et de plus en plus importante.

Vous abordez le thème de la sécurité des produits alimentaires...

Il s'agit en premier lieu de la sécurité des produits alimentaires, mais il y a plus !

Les scandales alimentaires récents – prenons l'exemple de la viande de cheval dans les lasagnes – n'ont pas nécessairement été dangereux pour la santé humaine, mais ils abusent de la confiance du consommateur. Appelons un chat un chat : les fraudeurs alimentaires sont rusés et cupides, les bénéfices doivent être de plus en plus importants et les fraudeurs ne respectent ni les producteurs ni les consommateurs.

Outre les consommateurs, c'est donc aussi le secteur agricole qui est victime des cas de fraude alimentaire ?

Le récent scandale touchant la production de viande aurait pu contribuer à entamer la confiance du consommateur. Je suis furieux de voir que le comportement d'une poignée de criminels décrédibilise le secteur agricole. Les producteurs ont eux aussi été les victimes de tous ces scandales et ont eu des difficultés, alors que la faute et la

responsabilité incombent à certains acteurs peu scrupuleux de l'industrie alimentaire.

Les producteurs travaillent dans le respect des normes. Ils sont contrôlés et surveillés ; plus que tout autre secteur, ils respectent les normes élevées de qualité et de traçabilité. Il ne faut pas que la violation des règles par certains puisse porter préjudice à l'ensemble du secteur.

La transparence et le strict respect des dispositions légales sont une exigence fondamentale. Les producteurs primaires sont le maillon le plus faible dans la chaîne de production et je ne cesserai pas de remuer ciel et terre pour aider ces producteurs à renforcer leur position dans la chaîne alimentaire.

Le consommateur doit pouvoir se fier à la sécurité des aliments. L'information et la transparence sont essentielles pour le consommateur, et pour moi aussi !

Ne faudrait-il donc pas avoir un nouveau cadre légal pour contrôler la sécurité et la qualité des aliments et pour empêcher les fraudes dans le domaine alimentaire ?

Je ne plaisante pas du tout quand il s'agit de la sécurité des aliments – et, par conséquent, de la qualité des produits achetés par le consommateur ; elle doit être le souci principal de notre activité. C'est surtout dans le cadre de la fraude que les sanctions doivent être sévères et dissuasives. Nous devons veiller à ce que la criminalité en matière alimentaire soit découragée.

Pour cela, nous devons disposer de nouveaux outils de contrôle bien adaptés, de nature à la fois organisationnelle et réglementaire, pour couper court aux agissements des fraudeurs en cas de risque réel. C'est la tâche de l'Europe – avec des règlements


et des systèmes d'information transfrontaliers.

Le Luxembourg doit aussi faire ses devoirs. J'ai déposé récemment, à cet effet, un nouveau projet de loi* à la Chambre des députés pour veiller à ce que la fraude dans le secteur alimentaire ne soit pas prise à la légère et soit poursuivie de façon plus conséquente. Plutôt que de courir après un règlement européen, je préfère prendre le taureau par les cornes et mettre en œuvre, dès maintenant, les obligations prévues par le règlement (UE) 2017/625 qui entrera en vigueur en 2019.

À part le cadre légal, vous avez aussi évoqué le thème des procédures et de l'organisation générale du contrôle des aliments à Luxembourg. Quelles sont les améliorations possibles ?

On peut dire que globalement le contrôle des aliments dans toutes ses dimensions est bien organisé à Luxembourg, grâce à ses services d'inspection compétents et à ses laboratoires modernes.

La collaboration entre administrations et ministères impliqués est très bonne. Je veux à présent la porter à un niveau d'excellence conjointement avec la ministre de la Santé Lydia Mutsch. Nous donnerons cette année-ci la possibilité à nos équipes respectives impliquées dans le contrôle alimentaire de collaborer de manière encore plus étroite en les rassemblant en un lieu commun. Un nouveau Commissariat à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire abordera cette tâche importante dans une approche pluridisciplinaire et assurera, enfin et surtout, la gestion centralisée, moderne et transparente de ces données.

Le contrôle des aliments nous concerne tous ! Pas seulement pour protéger les producteurs honnêtes. Pas seulement parce que notre santé est en cause. C'est tout simplement notre droit de consommateur ! 

* PL 7273 – Projet de loi relatif aux contrôles officiels des produits agricoles – dépôt 28.03.2018

De nombreux agriculteurs ont choisi de produire de la viande «Produit du terroir – Lëtzebuerger Rëndfleisch»

Viele Landwirte produzieren Fleisch unter dem Label „Produit du terroir – Lëtzebuerger Rëndfleisch“

Labels nationaux : la qualité progresse !

Le ministre Fernand Etgen s'est fixé comme objectif d'expliquer à tous les consommateurs ce qui se cache derrière les labels nationaux en s'appuyant sur leurs critères de qualité.

DEUTSCHE VERSION S.15

9

Le 1^{er} août 2017, le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, Fernand Etgen, a déposé à la Chambre des députés différents textes contenant des modifications

*PL no. 7170 relatif à l'agrément d'un système de qualité ou de certification des produits agricoles

pour clarifier les labels existant actuellement au Luxembourg*.

C'est au nom de l'agriculture et de la protection des consommateurs que le ministère a élaboré, à l'attention de toutes les

parties, un paquet « global » cohérent, composé de diverses propositions de loi.


En se fondant sur l'exemple de plusieurs labels et marques connus au Luxembourg, vous trouverez ci-dessous des explications concernant les différents piliers en matière de qualité et de durabilité. Ces labels devront toutefois être plus stricts pour pouvoir, à l'avenir, obtenir une certification officielle.

La saveur

Depuis 1932, la Commission d'expertise du beurre (Butterkommission) se réunit 15 fois par an pour contrôler des échantillons de

beurre sur base de critères objectifs et vérifiables, afin d'attribuer l'appellation « Marque nationale Beurre Rose ». Pour ce faire, la Commission fait effectuer des analyses au laboratoire, ainsi que des tests visuels et organoleptiques pour classer les différents échantillons. Les membres de cette commission sont issus des secteurs de la production, de chambres professionnelles et d'administrations. Les consommateurs, eux, sont représentés par l'ULC (Union luxembourgeoise des consommateurs, www.ulc.lu).

Le caractère régional

Représentante officielle des agriculteurs, la Chambre d'agriculture a créé en 1994 le label « Produit du terroir – Lëtzebuenger Rëndfleisch », qui garantit une viande de qualité. Les labels « Produit du terroir – Lëtzebuenger Wees » et « Produit du terroir – Lëtzebuenger Gromperen » sont venus s'ajouter plus tard. Outre la traçabilité, il est très important que la transformation et la commercialisation, en plus de la production, se fassent à l'échelle 

ENVIRONNEMENT – BIEN-ÊTRE ANIMAL

Les exigences sociétales en matière de préservation de l'environnement et de respect du bien-être des animaux d'élevage doivent être ancrées dans la production alimentaire. Il est essentiel de réduire nos déchets et l'érosion des sols, ainsi que de ménager les ressources naturelles pour préserver le paysage agricole que nous chérissons tous.



LES 3 PILIERS DE LA QUALITÉ

10

QUALITÉ – SAVEUR

Associer la qualité, c'est-à-dire l'application d'un management de la qualité intensif (processus de production clairement consignés, traçabilité pour une production transparente), à certaines caractéristiques gustatives bien déterminées (ingrédients naturels, dégustation à l'aveugle, participation à des concours) est indispensable pour adapter la production aux habitudes gastronomiques.



RÉGIONAL – ÉQUITABLE

Il est évident qu'une production régionale doit rimer avec l'assurance de conditions équitables pour les producteurs. Passer de la matière première au produit fini en recourant au maximum à des moyens de production régionaux et en tenant compte de paramètres durables, sociaux et équitables, c'est la garantie de maintenir la présence de nos exploitations agricoles au cœur de notre société. Un principe auquel le consommateur devrait aussi être attaché.

régionale. Ce renforcement de la région à plusieurs niveaux est bénéfique pour les producteurs et les consommateurs.

Le caractère équitable

45 agriculteurs luxembourgeois ont uni leurs forces en 2011 pour créer la coopérative équitable (Fair Kooperativ), refusant d'être tributaires d'un marché laitier mondialisé. Outre le développement de la gamme de produits « D'fair Mëllech », les membres de la coopérative s'engagent à servir l'intérêt général du consommateur. Chaque agriculteur participant s'investit dans la promotion des produits laitiers fabriqués et vendus de façon équitable. Les consommateurs récompensent cette solidarité en payant un supplément qui revient intégralement aux agriculteurs.

L'environnement

Lancé en 2013, le label « Naturschutz Fleisch » est né de l'idée de produire une viande durable. La production agricole n'est donc pas l'objectif prédominant. Le but est

**Paul Nothumb-Weyland
garantit la production
d'une viande de qualité**

Paul Nothumb-Weyland
garantiert die Produktion
von Qualitätsfleisch



« L'objectif est de fournir à
tous les consommateurs
un *aperçu simple*
mais *complet* de l'offre
de produits en général. »

plutôt de préserver et d'élargir la biodiversité. La protection de la nature gagne ainsi en intérêt. Outre les contributions financières versées pour compenser les pertes en termes de production sur des surfaces consacrées à la biodiversité, l'agriculteur perçoit un prix plus élevé pour sa viande.

Le bien-être animal

L'association Bio-Lëtzebuerg a été créée au sein du secteur bio en 2012 pour assurer une représentation forte des intérêts de l'agriculture biologique. La réglementation bio attache une grande importance à l'équilibre entre l'élevage d'animaux et la culture des plantes. Dans un élevage respectueux des animaux, le bétail doit avoir la possibilité de se comporter comme en milieu naturel. Les conditions-cadres concernant la détention des animaux (stabilisation), la lumière du jour et l'accès au pâturage sont stipulées dans la réglementation bio et sont certifiées lors d'un contrôle annuel mené par un organisme certifié et indépendant.

Le ministère s'est donc attelé à élaborer une méthode d'évaluation objective des quelque 20 labels luxembourgeois. Il va de soi qu'à l'avenir, de nouveaux labels pourront aussi demander cet agrément officiel. Une nouvelle réglementation a en outre été créée pour aider les labels de qualité correspondants à supporter les coûts liés aux contrôles et à la promotion. La réorganisation de la procédure de l'appel d'offres dans le cadre des marchés publics a





2 questions au MINISTRE ETGEN

Monsieur le Ministre, pourquoi est-il important de clarifier les labels ?

Parce que les consommateurs ont le droit de bénéficier d'une évaluation objective et approfondie des produits alimentaires. Les producteurs mettent évidemment l'accent sur les caractéristiques particulières de leurs produits, mais les consommateurs ne s'y retrouvent pas forcément. Nous cherchons donc à constituer un « dictionnaire » qui permettrait une communication efficace entre producteurs et consommateurs.

À qui s'adresse cette initiative légale ?

Nous visons tous les consommateurs, aussi bien les ménages privés que les cuisines collectives, ou encore le commerce et l'ensemble des producteurs de la chaîne alimentaire. L'alimentation est l'affaire de tous. Nous sommes tous concernés et nous devons suivre le même cap en matière de qualité.

apporté la dernière touche au projet. La nouvelle législation permet de tenir davantage compte des paramètres de qualité, de durabilité et des aspects sociaux, le prix le plus bas n'étant plus déterminant dans la prise de décision d'achat.

Pour assurer une approche globale de la thématique, il a toutefois été nécessaire d'impliquer tous les consommateurs, des plus petits (ménages privés) aux plus grands (cuisines collectives).

En effet, lorsque l'on souhaite proposer un produit de manière transparente, tous les consommateurs en quête de qualité doivent pouvoir se faire un avis sur le produit; c'est là qu'intervient la méthode d'évaluation objective et neutre.

Deux catégories de labels

Dans sa procédure d'agrément, le ministère de l'Agriculture distingue deux catégories de labels : les « systèmes de certification » et les « systèmes de qualité ». On classe parmi les systèmes de certification les labels assimilables à une norme standard contrôlée, c'est-à-dire qui satisfont aux dispositions légales européennes et nationales et qui sont certifiés par un orga- ➔

12

Chaque jour, Luxlait effectue des tests sur le « Beurre Rose »

Jeden Tag führt Luxlait Tests mit der Butter „Beurre Rose“ durch





*L'art de réveiller
votre gourmandise*



Mon secret, c'est lui →



EKABE est partenaire culinaire du magazine **KACHEN**.
Retrouvez plein d'idées recette avec nos produits sur www.kachen.lu



14

Les valeurs comme la teneur en eau et en matières grasses sont analysées par ordinateur

Werte wie Wassermenge und Fettanteil werden vom Computer analysiert

nisme de contrôle indépendant. Le cahier des charges de ces systèmes de certification ne mentionne en outre aucune autre exigence en matière de qualité ou de durabilité ou, tout du moins, aucune exigence qui puisse permettre de les considérer comme des systèmes de qualité. Ces derniers, en revanche, répondent à des critères qui vont nettement au-delà des prescriptions légales, et ce dans le cadre des trois piliers précédemment cités.

Si, par le biais de son cahier des charges, un label satisfait aux critères respectifs, on peut passer à l'étape suivante et procéder à une classification ou à une évaluation globale. En ajoutant les paramètres remplis, et ce dans chaque pilier, on peut effectuer une évaluation complète et globale du produit. Si un label respecte un grand nombre de critères, au niveau d'un pilier ou des trois simul-

tanément (« Qualité – Saveur », « Caractère régional et équitable », « Environnement – Bien-être animal »), rien ne s'oppose à une évaluation positive et il obtiendra par la suite un agrément en tant que système de qualité.

Les labels qui respectent des cahiers des charges très ciblés et limités, c'est-à-dire qui insistent plutôt fortement sur un seul des trois piliers en matière de production, éprouvent à la base des difficultés à obtenir une classification élevée dans le cadre de cette approche globale. Il convient ici de souligner l'aspect évolutif de l'initiative entreprise par le ministère de l'Agriculture : les critères techniques sont clairement établis, les détenteurs d'un label disposent d'un canevas leur permettant d'« améliorer » activement leur propre label et donc, aussi, la qualité au sens large des aliments pour les consommateurs.

Les labels peuvent choisir « à la carte » les caractéristiques propres à leurs produits qu'ils souhaitent communiquer aux consommateurs, et ce en partant d'une approche globale de la qualité.

Informers les consommateurs

En utilisant les techniques de communication actuelles, l'objectif est de fournir à tous les consommateurs, les grands (cuisines collectives) comme les petits (ménages privés), un aperçu simple mais complet de l'offre de produits en général.

Outre ce devoir primordial d'informer, un autre élément essentiel est de parvenir à créer un point de contact entre les consommateurs et les producteurs. L'harmonisation de l'offre et de la demande est la clé pour boucler des circuits durables en matière de qualité, de saveur, de caractère régional et équitable, d'environnement et de protection du bien-être des animaux. En accord avec tous les responsables, une plateforme d'échange entre vendeurs et acheteurs de produits alimentaires sera créée. Un dialogue positif devrait favoriser la réussite économique de la production locale. Si, de son côté, l'acheteur signale ensuite clairement les lacunes subsistant dans la gamme des produits locaux disponibles, les entreprises agricoles luxembourgeoises pourront diversifier leur production et se lancer dans de nouveaux débouchés. ☺

Qualität geht ihren Weg!

Minister Fernand Etgen hat sich das Ziel gesetzt, nationale Label für alle Konsumenten klar und verständlich, auf verschiedene Qualitätsparameter hin, zu verdeutlichen.

Am 1. August des vergangenen Jahres hat Minister Fernand Etgen, in seiner Funktion als Landwirtschafts- und Konsumentenschutzminister, die verschiedenen Texte, die die beabsichtigten Veränderungen im derzeitigen luxemburgischen Label-Dschungel betreffen, bei der Abgeordnetenkammer eingereicht.

Das Ministerium hat sowohl im Namen der Landwirtschaft, als auch im Namen des Verbraucherschutzes, für alle Beteiligten ein kohärentes „Rundum“-Paket, bestehend aus verschiedenen Gesetzesvorschlägen, ausgearbeitet.

Am Beispiel von verschiedenen, in Luxemburg bekannten Labels bzw. Marken werden wie folgt die verschiedenen Säulen in Sachen Qualität und Nachhaltigkeit näher erklärt. Diese Label werden sich jedoch strenger aufstellen müssen, um in Zukunft eine öffentliche Zertifizierung zu erhalten.

Geschmack

Seit nunmehr 1932 trifft sich die Butterkommission 15-mal pro Jahr, um die Butterproben nach objektiven und nachvollziehbaren Parametern zur Erlangung der Auslobung „Marque nationale Beurre Rose“ zu prüfen. Hier werden sowohl gemessene Werte, als auch optische und gustative Tests durchgeführt, um die verschiedenen Proben einzustufen. Die Mitglieder dieser Kommission kommen aus den Sektoren der Produktion, Kammern und Verwaltungen, die Konsumenten sind durch die ULC (Union Luxembourgeoise des Consommateurs, www.ulc.lu) vertreten.

Regional

Im Jahr 1994 hat die Landwirtschaftskammer als offizieller Vertreter der Bauernschaft das Markenfleischlabel „Produit du Terroir – Lëtzebuenger Rëndflesch“ ins Leben gerufen. In den darauffolgenden Jahren kamen noch „Produit du Terroir – Lëtzebuenger Weess“ und „Produit du Terroir –

Lëtzebuenger Gromperen“ dazu. Neben der Rückverfolgbarkeit wird neben der regionalen Produktion großer Wert darauf gelegt, dass auch Verarbeitung und Handel sich der regionalen Idee anschließen. Diese vielfältige Stärkung der Region ist zum Vorteil für Produzent und Konsument.

Fair

Die 45 in Luxemburg angesiedelten Landwirte, die sich im Jahr 2011 verbündeten, um die Fair Kooperativ zu gründen, wollten nicht länger die Spielbälle eines globalen Milchmarktes sein. Neben der Entwicklung der „D'fair Mëllech“ Produktpalette verpflichten sich die sich in den Dienst des fairen Gedankens zu stellen. Jeder beteiligte Landwirt bringt sich mit ein, um die Werbetrommel für die fair produzierten und verkauften Molkereiprodukte zu rühren. Die Konsumenten honorieren diese außergewöhnliche Solidarität mit einem Aufpreis, der integral an die Landwirte geht.

Umwelt

Als das Label „Naturschutz Fleesch“ 2013 aus der Taufe gehoben wurde, stand die Idee einer nachhaltigen Fleischproduktion Pate. Ziel ist es, Biodiversität zu erhalten und zu erweitern, die landwirtschaftliche Produktion ist nicht das vordergründige Ziel, die Belange des Naturschutzes werden somit stärker gewichtet. Das produzierte Fleisch wird, neben finanziellen Kompensationen für die Minderproduktion auf den Biodiversitätsflächen, mit einem höheren Auszahlungspreis belohnt.

Tierwohl

Der Verein Bio-Lëtzebuerg wurde 2012 innerhalb des Biosektors gegründet, um eine starke Interessenvertretung für die ökologische Landwirtschaft zu formen. Die Bioverordnung legt großen Wert auf das Gleichgewicht zwischen Tierhaltung und Pflanzenbau. Bei einer artgerechten Nutztierhaltung muss das Vieh die

Möglichkeit haben, seine natürlichen Verhaltensweisen auszuleben. Die Rahmenbedingungen bezüglich Stalleinrichtung, Tageslicht und Auslauf sind in der Bioverordnung fest verankert, dies wird im Rahmen einer jährlichen Kontrolle durch eine anerkannte Kontrollstelle zertifiziert.

Das Ministerium hat sich demnach intensiv mit der Ausarbeitung einer objektiven Bewertungsmethode der ca. 20 in Luxemburg ansässigen Labels befasst. Selbstverständlich können auch in Zukunft neu hinzu kommende Label auf diese staatliche Anerkennung zurückgreifen. Auch musste eine neue gesetzliche Grundlage geschaffen werden, um die

2 Fragen an Minister Etgen

Herr Minister, warum wollen Sie Licht in den Label Dschungel bringen?

Die Verbraucher haben ein Recht auf eine objektive und fundierte Bewertung der Nahrungsmittel. Die Produzenten argumentieren natürlich überwiegend mit speziellen Merkmalen ihrer Produkte. Wir versuchen ein „Wörterbuch“ zu schaffen, um eine effiziente Kommunikation zwischen Produktion und Konsum zu ermöglichen.

An wen richtet Ihr Ministerium sich mit dieser gesetzlichen Initiative?

Wir haben alle Konsumenten d.h. sowohl die Privathaushalte als auch die Großabnehmer resp. den Handel und alle Produzenten der Nahrungsmittelkette im Visier. Ernährung ist eine gesamtgesellschaftliche Angelegenheit, deswegen sitzen wir alle im gleichen Boot und müssen alle gemeinsam in Sachen Qualität Kurs halten.

entsprechenden Qualitätslabel finanziell, bei Kontrollkosten wie auch Promotionskosten unterstützen zu können. Umfänglich komplett wurde das Projekt durch die Neuausrichtung der Prozedur der öffentlichen Ausschreibung. Hier können nach dem neuen Gesetz Qualität, Nachhaltigkeit und soziale Aspekte stärker berücksichtigt werden, eine Entscheidung für den niedrigsten Preis muss demnach nicht mehr das Maß aller Dinge sein.

Eine ganzheitliche Befassung mit dem Thema machte es aber nötig, alle Konsumenten, also die mit dem kleinen Einkaufswagen (Privathaushalte) und die mit dem großen Einkaufswagen (Großküchen), einzubinden.

Wenn man ein Produkt transparent darstellen will, muss man allen der Qualität zugewandten Konsumenten die Möglichkeit geben, sich eine Meinung zu eben diesem Produkt zu bilden. Genau hier setzt die ausgearbeitete objektive und neutrale Bewertungsmethode an.

Das Landwirtschaftsministerium unterscheidet daher in seinem Anerkennungsverfahren zwischen zwei Kategorien von Labels: die sogenannten „Zertifizierungssysteme“ und „Qualitätssysteme“. Als Zertifizierungssysteme werden solche Label bei der Anerkennung eingestuft, die einem kontrollierten Standard gleichzustellen sind, d.h. die Erfüllung der europäischen und nationalen Gesetzesauflagen, beglaubigt durch eine unabhängige Kontrollstelle. Bei den sogenannten Qualitätssystemen sind darüber hinaus keine weiteren Qualitäts- oder Nachhaltigkeitsansprüche im Lastenheft festgelegt oder zumindest keine, die die Messlatte für die Einstufung als Qualitätssystem erreichen. Qualitätssysteme hingegen erfüllen Auflagen, die über die gesetzlichen Vorschriften hinausgehen, und dies in allen der drei vorgestellten Säulen.

Hat ein Label, mit Hilfe seines Lastenheftes, die entsprechenden Kriterien erfüllt, kann in einem nächsten Schritt eine gesamtheitliche Einstufung bzw. Bewertung vorgenommen werden. Durch ein Addieren der erfüllten Parameter, und dies innerhalb einer jeden Säule, kann eine umfassende gesamtproduktbezogene Bewer-

tung erfolgen. Wenn ein Label eine hohe Zahl von Kriterien sowohl innerhalb einer Säule erfüllt, als auch gleichzeitig bei allen 3 Säulen, steht einer guten Bewertung nichts im Wege, und das Label erhält eine Anerkennung als Qualitätssystem.

Label die sehr einseitige Lastenhefte befolgen, also ihre Produktionsschwerpunkte eher stärker nur in einem der 3 Bereiche „Qualität – Geschmack“, „Regional – Fair“, „Umwelt – Tierschutz“ ansiedeln, haben demnach in dieser gesamtheitlichen Herangehensweise anfangs Schwierigkeiten zu einer hohen Einstufung zu gelangen. Hier ist ausdrücklich der evolutive Aspekt der vom Landwirtschaftsministerium genommene Initiative hervorzuheben: die technischen Kriterien sind klar definiert, die Inhaber eines Labels haben ein Grundgerüst, mit dessen Hilfe eine „Verbesserung“ des eigenen Labels, und demzufolge auch eine „Verbesserung“ der Lebensmittel für die Konsumenten, aktiv erreicht werden können.

Die Label haben die Möglichkeit „à la carte“ die besonderen Merkmale ihrer Produkte an die Konsumenten zu vermitteln, dies unter Berücksichtigung einer gesamtheitlichen Herangehensweise in Bezug auf die Qualität.

Das Ziel muss es sein, allen Verbrauchern, mit großem Einkaufswagen (Großküchen) oder kleiner Einkaufstasche (Privathaushalte), mit Hilfe der heutigen Kommunikationstechnik einen einfach verständlichen aber dennoch umfassenden Überblick über das heimische Lebensmittelangebot zu liefern.

Neben dieser sehr wichtigen Informationspflicht gegenüber den Konsumenten ist ein anderer wichtiger Baustein die Schaffung einer Kontaktebene zwischen Produzenten und Konsumenten. Die Abstimmung von Angebot und Nachfrage ist der Schlüssel, um nachhaltig Kreisläufe unter den Aspekten von Qualität, Geschmack, Regionalität, Fairness, Umwelt und Tierschutz zu schließen. In Abstimmung mit allen Verantwortlichen wird es zu der Schaffung einer Plattform kommen, wo Verkäufer und Käufer von Lebensmitteln sich treffen können. Durch positiven Dialog soll auf dieser Ebene der wirtschaftliche

Erfolg der lokalen Produktion gefördert werden. Wenn die Käuferseite dann auch noch klar formuliert, welche Lücken noch in der lokal produzierten Angebotspalette klaffen, hat dies sicherlich zur Konsequenz, dass die luxemburgischen landwirtschaftlichen Betriebe sich in der Produktion diversifizieren und neue Standbeine gründen werden. ☺

Fakten zu den 3 Qualitätssäulen

Qualität – Geschmack

Die Verbindung von Qualität, also der Anwendung eines intensiven Qualitätsmanagements (genau dokumentierte Produktionsabläufe, Rückverfolgbarkeit im Sinne einer gläsernen Produktion), mit bestimmten Geschmackseigenschaften (natürliche Zutaten, Blindverkostung, Teilnahme an Wettbewerben), ist ideal, um Produktion und Esskultur aufeinander einzustellen.

Regional – Fair

Es liegt auf der Hand, die regionale Produktion an faire Bedingungen für die Produzenten zu koppeln. Vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt, dies mit einem maximalen Anteil an Produktionsmitteln aus der Region und zusätzlich unter Berücksichtigung von nachhaltigen, sozialen und fairen Parametern. Das ist der Garant für den Erhalt von unseren landwirtschaftlichen Betrieben in der Mitte unserer Gesellschaft. Das sollte auch dem Konsumenten etwas wert sein.

Umwelt – Tierschutz

Die gesellschaftlichen Ansprüche an dem Erhalt unserer Umwelt und der Respekt unserer Nutztiere sind fest in der Nahrungsmittelproduktion zu verankern. Vermeidung von Müll und Bodenerosion und ein schonender Umgang mit den Ressourcen sind wichtige Bausteine, um die von uns allen hoch geschätzte Kulturlandschaft zu erhalten.



Für eine nachhaltige Landwirtschaft

In den vergangenen 20 Jahren haben etika und die BCEE **52 Projekte** aus dem Bio-Bereich finanziell gefördert: 18 Bio-Bauernhöfe, 20 Geschäfte mit Bio-Angebot, 7 weiterverarbeitende Betriebe, 4 Restaurants und 3 Vereine. Auch Sie können nachhaltige Projekte mit einem alternativen Sparkonto unterstützen. Sprechen Sie uns an!


SPUERKEESS
Aert Liewen. Är Bank.

 **etika**
Initiativ fir Alternativ
Finanzéierung

Raps

Mehr als nur eine Ölpflanze

Raps liefert Nektar und Pollen für die Bienen, garantiert die Auflockerung der Fruchtfolgen und wird zu Öl und Futtermittel weiter verarbeitet. Ein innovatives Projekt unterstützt nun den Rapsanbau in Luxemburg.

Um den hiesigen Rapsanbau abzusichern, unterstützt das Landwirtschaftsministerium das FILL-Projekt „EFFO-Effiziente Fruchtfolgen“. Umgesetzt wird es von der Landwirtschaftskammer, der Ackerbauschule und LIST auf ausgewählten, landwirtschaftlichen Pilotbetrieben. Dabei erforscht EFFO innovative Methoden des Rapsanbaus, um neue Erkenntnisse für einen nachhaltigen Wasser- und Bodenschutz sowie für mehr Biodiversität zu erlangen.

Bienen und andere Insekten fliegen im wahrsten Sinne des Wortes auf den Raps, denn er ist für sie eine unverzichtbare Nektar- und Pollenquelle. Außerdem überzeugt er mit praktischen Anbauvorteilen: eine quasi ganzjährige Bodenbedeckung schützt den Boden vor Erosion, garantiert den Humusaufbau und sorgt für eine hervorragende Vorfruchtwirkung. Weite Fruchtfolgen entsprechen der vom Landwirtschaftsministerium geförderten AUK (Agrar-Umwelt-Klimamaßnahme),

Ein innovatives Projekt entwickelt neue Methoden für den Rapsanbau

Un projet innovant développe de nouvelles méthodes de culture du colza

garantieren eine hohe Biodiversität und bieten beste Voraussetzungen für einen nachhaltigen Ackerbau: ganz im Sinne des vom Landwirtschaftsminister vorgestellten „Aktionsplan Pflanzenschutzmittel“, der eine Halbierung der Pflanzenschutzmittelmenge bis 2030 vorsieht.

Beim Pressen der Rapskörner entsteht Rapsöl als sehr hochwertiges Nahrungsmittel. Gleiches gilt für den beim Pressen anfallenden Rapsschrot, der als Eiweißfutter in der Tierproduktion genutzt wird.

Seit Beginn des EFFO-Versuches konnten praxistaugliche Anbaualternativen entwickelt werden: der Anbau in „weiter Reihe“ ermöglicht die mechanische Unkrautbekämpfung mit der Reihenhacke; der „Rapsanbau mit Untersaat“ sorgt für eine effiziente Unkrautunterdrückung. Durch den reduzierten Betriebsmitteleinsatz wird die Wirtschaftlichkeit verbessert. Der Einsatz von Kameradrohnen soll künftig eine pflanzenspezifische Unkrauterkenntnis und -bekämpfung ermöglichen und die Präzisionslandwirtschaft unterstützen.

19


RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

Les multiples vertus du colza

Le colza est une plante aux usages très divers. Au Luxembourg, il est cultivé sur 3.500 hectares. Afin d'en garantir et d'en améliorer la production, le ministère de l'Agriculture soutient un projet du FILL (Förderverein Integrierte Landbewirtschaftung Luxemburg), une plateforme visant à encourager une agriculture durable.

Transformé en huile et en fourrage, le colza est aussi une grande source de nectar et de pollen pour les abeilles. Pour un hectare de colza, on peut produire jusqu'à 40 kg de miel! Le colza présente par ailleurs de nombreux avantages pour l'agriculture: en recouvrant le sol pendant presque toute l'année, il le protège de l'érosion et favorise le développement de l'humus. Il garantit aussi une diversification dans la rotation des cultures. Pour le ministère de l'Agriculture, il apparaissait donc important de soutenir la culture du colza.

Dans le cadre du projet «EFFO-Effiziente Fruchtfolgen» (rotation des cultures efficace) développé par le FILL, la Chambre d'agriculture, le Lycée technique agricole et le List (Luxembourg Institute of Science and Technology) expérimentent de nouvelles méthodes de culture du colza en vue d'une meilleure protection des sols, de l'eau et de la biodiversité. Le colza est planté selon une rotation des cultures de cinq ans, ce qui permet de garantir la biodiversité et d'offrir les meilleures conditions

pour une agriculture durable. Le projet s'inscrit ainsi dans le plan d'action national de réduction des produits phytopharmaceutiques présenté par le ministère de l'Agriculture, qui prévoit une réduction de moitié de l'utilisation de ces produits d'ici à 2030. Depuis le début du projet, des méthodes de culture alternatives ont ainsi pu être développées. Celles-ci permettent notamment de mieux lutter contre les mauvaises herbes et de mettre en place une agriculture de précision. 

L'agriculture bien visible en ligne

Une plateforme thématique unique

Le portail www.agriculture.public.lu, site unique du ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs et des cinq administrations sous sa tutelle, centralise toute information utile autour de l'agriculture et des produits agricoles, aussi bien pour les exploitants agricoles, viticoles et horticoles que pour les consommateurs.

www.agriculture.public.lu

Das Portal www.landwirtschaft.public.lu, eine gemeinsame Website des Ministeriums für Landwirtschaft, Weinbau und Verbraucherschutz und der fünf ihm unterstellten Ämter, dient der zentralen Zusammenführung sämtlicher nützlicher Informationen rund um die Themen Landwirtschaft und Agrarprodukte und richtet sich sowohl an die Landwirtschafts-, Weinbau- und Gartenbaubetriebe als auch an die Verbraucher.

www.landwirtschaft.public.lu

20

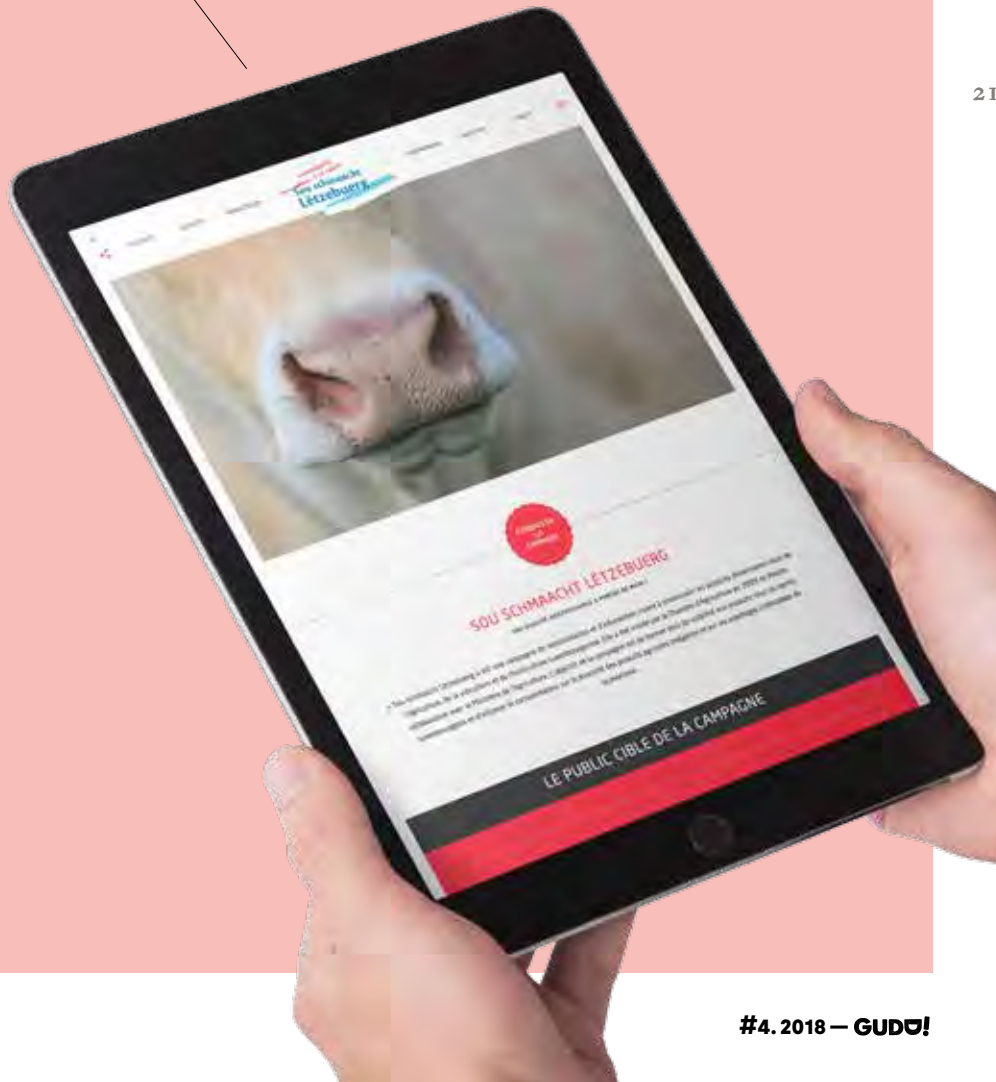


Promouvoir les denrées alimentaires locales

Lancée en 2009, la campagne «Sou Schmaacht Lëtzebuerg» a été initiée par la Chambre d'agriculture. Son nouveau site fournit des informations sur les produits issus de l'agriculture, de l'horticulture et de la viticulture locales, des recettes, ainsi que des adresses où acheter ou déguster des produits du terroir.

2009 wurde die Kampagne „Sou schmaacht Lëtzebuerg“ von der Landwirtschaftskammer ins Leben gerufen. Auf der neuen Website der Kampagne finden sich Informationen zu den lokalen Produkten aus der Landwirtschaft und dem Garten- und Weinbau, Rezepte sowie Adressen für den Kauf und die Verkostung regionaler Produkte.

www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu





Die Tierärzte vom Veterinäramt kontrollieren das Wohlbefinden der Tiere

Les vétérinaires de l'ASV contrôlent le bien-être des animaux

FÜR DAS WOHL ALLER TIERE

Zahlreiche Beschwerden, welche die Haltungsbedingungen und das allgemeine Wohl von Tieren betreffen, werden an das Veterinäramt herangetragen.

Der Gesetzentwurf für den Tierschutz sieht deshalb mehr Transparenz vor und erweitert die Kompetenzen der im Auftrag des Veterinäramtes tätigen Tierärzte.

VERSION FRANÇAISE P.28

Der Gesetzentwurf für das Tierschutzgesetz definiert das Wohl der Tiere als einen Zustand der physiologischen sowie psychologischen Ausgeglichenheit, in dem sich das Tier wohlfühlt und der sich dadurch auszeichnet, dass das Tier in einem guten Gesundheitszustand ist. Es muss ausreichend versorgt werden, sich in einem guten Ernährungszustand befinden und über die Möglichkeit verfügen, sein natürliches Verhalten zu zeigen. Außerdem muss gewährleistet werden, dass für seine Sicherheit gesorgt ist und dass es nicht leidet, beispielsweise unter Schmerzen oder Angst oder einer anderweitigen Notlage.

Um das Wohl der Tiere sicherzustellen, müssen diese verschiedenen Aspekte für alle Tiere – egal ob Nutztier oder Haustier – beachtet werden, und zwar zu jedem Zeitpunkt ihres Lebens und sowohl bei einem Transport als auch bei einem Aufenthalt in einer Tierpension oder in einem Tierheim oder bei Ausstellungen usw.

Die Gesetze zur Sicherstellung des Tierwohls wurden im Hinblick auf gewerbliche Tiertransporte, die Nutzung von Tieren für Forschungszwecke und die Schlachtung von Nutztieren EU-weit harmonisiert, wobei die Vorschriften in allen EU-Mitgliedstaaten die-

Im Sammelzentrum von Ettelbrück werden die Tiere, die ins Ausland gehen, gesammelt

Le centre de rassemblement d'Ettelbruck regroupe les animaux en partance vers l'étranger



selben sind und die staatlichen Vorschriften zu diesen Themen daher nicht noch expliziter gestaltet werden mussten.

Tierschutz in Luxemburg

In Luxemburg muss jeder landwirtschaftliche Betrieb, der Nutztiere hält, einen Vertrag mit einem zugelassenen Veterinär abschließen, der für die Beobachtung des Verlaufs von Krankheiten zuständig ist. Dieser ➔



Der Pass jedes Tieres wird sorgfältig kontrolliert

Le passeport de chaque bête est soigneusement contrôlé

24 Tierarzt überprüft regelmäßig, ob bei der Haltung der Tiere die Bedingungen für das Wohl der Tiere auch ausnahmslos eingehalten werden. Durch die enge Zusammenarbeit des für den Betrieb zuständigen Tierarztes mit dem Veterinäramt (Administration des Services Vétérinaires, ASV), das dem Landwirtschaftsministerium unterstellt ist, wird eine intensive offizielle Kontrolle aller landwirtschaftlichen Betriebe unseres Landes gewährleistet.

Das Wohl der Tiere wird auch bei Tieraustellungen, bei gewerblichen Tiertransporten oder bei der Schlachtung von Nutztieren (Tiere, die für die Herstellung von Lebensmitteln, Wolle oder Fellen oder zu anderen landwirtschaftlichen Zwecken aufgezogen werden) überwacht, und zwar sowohl von privat beauftragten als auch von offiziell bestellten Tierärzten. Alle Schritte der Schlachtung in unseren beiden zugelassenen Schlachthöfen (Ettelbrück und Wecker) werden von Veterinären betreut, die das Wohl der Tiere bei ihrer Ankunft und ihrem Aufenthalt im Schlachthof überwachen. Die Veterinäre führen eine Untersuchung am lebenden Tier durch, um eine eventuell vorhandene Krankheit oder ein sonstiges Leiden festzustellen, gefolgt von einer Untersuchung des geschlachteten Tieres, um sicherzustellen, dass nur Fleisch in Umlauf



**Der Tierarzt
untersucht jede
einzelne Kuh**

Le vétérinaire
inspecte chaque
vache



„Ziel des neuen Sanktionssystems ist es,
die Besitzer von Tieren für
die Tatsache zu sensibilisieren,

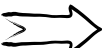
dass Tiere *physisch und
psychisch sensible
Lebewesen* sind.“

gebracht wird, das sicher und ohne Risiko für
den Verbraucher zum Verkauf und zum Verzehr
geeignet ist.

Ein modernes und an die Gegebenheiten angepasstes Gesetz

25

Der Gesetzentwurf für das Tierschutzgesetz sieht in Fällen, in denen gegen das Wohl der Tiere verstoßen wird, gegenüber dem bisherigen Gesetz deutlich härtere Sanktionen vor, die in mehrere Kategorien unterteilt sind. Vorgesehen sind: gebührenpflichtige Verwarnungen (vergleichbar mit dem System der gebührenpflichtigen Verwarnungen bei Verstößen gegen die Straßenverkehrsordnung), Notfallmaßnahmen (um einem notleidenden Tier schnell helfen zu können), strafrechtliche Konsequenzen (im Falle von Ordnungswidrigkeiten und Straftaten), die bis zu drei Jahren Haft und/oder einer Geldstrafe von 200.000 Euro reichen können. Diese Sanktionen sind sehr viel klarer strukturiert und fallen deutlich härter aus als im bisherigen Gesetz von 1983. In dem neuen Gesetzestext wurde eine zusätzliche Kategorie von Sanktionen aufgenommen: die Verwaltungssanktionen, die es ermöglichen einen Betrieb im Falle der Nichteinhaltung von Bestimmungen des neuen Tierschutzgesetzes umgehend schließen zu können.

Ziel dieses neuen Sanktionssystems ist es, die
Besitzer von Tieren für die Tatsache zu sensibi-
lisieren, dass Tiere physisch und psy-
chisch sensible Lebewesen sind und 



Die Kontrolle des Wohlbefindens der Tiere besteht auch aus administrativen Prozeduren im Büro

Le contrôle du bien-être animal recouvre aussi une partie administrative

26

ihre physiologischen Bedürfnisse respektiert werden müssen, oder anders gesagt, dass die Würde des Tieres zu achten und zu respektieren ist. Bei einer Nichteinhaltung der Bestimmungen dieses neuen Gesetzes können Sanktionen sehr viel schneller verhängt werden als bisher, damit den Tieren ohne zeitliche Verzögerungen durch administrative Schritte geholfen werden kann.

Die Aufgabe des Veterinäramts

In der Praxis erreichen das Veterinäramt regelmäßig Beschwerden im Zusammenhang mit der Haustierhaltung und mit Nutztieren. Unsere Kontrolleure inspizieren dann die Örtlichkeiten bei den Privatpersonen, um den Gesundheitszustand und die Haltungsbedingungen der Kleintiere, wie zum Beispiel Kaninchen und Papageien, zu überprüfen. Am häufigsten sind es jedoch Hunde und Katzen, deren Haltungsbedingungen fragwürdig sind. Bei den Nutztieren überprüfen die Kontrolleure den Gesundheitszustand der Rinder, Pferde, Schafe und des Geflügels in den Betrieben oder auf den Weiden. Das neue Tier-

schutzgesetz wird es bei festgestellten schwerwiegenden Missständen folglich ermöglichen, vor Ort schnelle Entscheidungen treffen zu können und die Tiere sehr effizient und ohne administrative Verfahren in Sicherheit zu bringen. ☪

Wussten Sie schon?

NEUE RECHTE FÜR DIE TIERE

Das neue Tierschutzgesetz ist eines der modernsten in Europa, da es den Tieren neue Rechte zuerkennt. Der Begriff der „Würde“ führt den Respekt vor dem Wert des Tieres als solchem ein. Ein neuer Sanktionskatalog wird das neue Gesetz vervollständigen, um unseren Tieren Würde, Wohlergehen und Sicherheit zu gewährleisten.



PALLCENTER

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

NATIERLECH ANESCHT



ENG GROUSS SELEKTIOUN U REGIONALE PRODUITEN

Heiderscheid | Mertzig | Oberpallen | Steinsel | Strassen | Useldange

Pour le bien-être de tous les animaux

L'Administration des services vétérinaires (ASV) est confrontée à de nombreuses plaintes concernant les conditions de détention et le bien-être des animaux. Le projet de loi sur la protection des animaux prévoit plus de transparence et élargit les compétences des inspecteurs vétérinaires en vue de pouvoir secourir des animaux en détresse sans délai administratif.

Le projet de loi sur la protection des animaux définit le bien-être animal comme un état de confort et d'équilibre physiologique et psychologique d'un animal, se caractérisant par un bon état de santé, un confort suffisant, un bon état nutritionnel, la possibilité d'expression du comportement naturel, un état de sécurité, ainsi que l'absence de souffrances telles que douleur, peur ou détresse.

Afin d'assurer le bien-être d'un animal, ces différents éléments doivent être respectés pour tous nos animaux : animaux de ferme ou animaux de compagnie, et ce à tout moment de leur vie, que ce soit pendant leur transport ou au moment de leur présence dans des pensions, des refuges ou à des expositions, par exemple.

La législation assurant le bien-être animal est harmonisée au niveau communautaire concernant le transport professionnel d'animaux, l'utilisation d'animaux à des fins scientifiques, ou l'abattage des animaux de rente. Les règles sont donc les mêmes pour tous les États membres de l'UE, et nous n'avons pas dû détailler de dispositions nationales concernant ces sujets.

La protection des animaux au Luxembourg

Au Luxembourg, chaque exploitation agricole qui détient des animaux de rente doit conclure un contrat avec un vétérinaire habilité responsable du suivi de l'évolution des maladies. Ce vétérinaire vérifie régulièrement que les conditions de détention des animaux se passent dans le respect strict du bien-être animal. La collaboration étroite entre le vétérinaire d'exploitation et l'Administration des services vétérinaires (ASV) du ministère de l'Agriculture assure un contrôle officiel intense de toutes les exploitations agricoles de notre pays.

Le bien-être animal est également surveillé, à la fois par des vétérinaires privés et officiels, lors


d'expositions d'animaux, du transport professionnel d'animaux ou dans le cadre de l'abattage d'animaux de rente (animaux élevés pour la production de denrées alimentaires, de laine, de peaux ou à d'autres fins agricoles). Toutes les étapes de l'abattage dans nos deux abattoirs agréés (Ettelbruck et Wecker) sont encadrées par des vétérinaires qui contrôlent le bien-être des animaux à l'arrivée et pendant leur séjour à l'abattoir. Les vétérinaires effectuent un examen antemortem pour détecter une maladie ou une souffrance éventuelle, suivi d'un examen postmortem afin de garantir la mise sur le marché d'une viande apte à être vendue et consommée de façon sûre et sans risque pour le consommateur.

Une loi moderne et adaptée à la réalité

Le projet de loi sur la protection des animaux prévoit, en cas de non-respect du bien-être animal, des sanctions nettement plus sévères par rapport à l'ancienne loi. Plusieurs catégories de sanctions sont ainsi prévues : des avertissements taxés (comparables au système d'avertissements taxés en cas d'infractions du Code de la route), des mesures d'urgence (pour pouvoir aider un animal en détresse rapidement), des sanctions pénales (prévues pour des contraventions et des délits) pouvant aller jusqu'à trois ans d'emprisonnement et/ou une amende de 200 000 euros. Ces sanctions sont structurées de façon beaucoup plus claire et sont nettement plus sévères par rapport à la précédente loi de 1983. Une catégorie complémentaire de sanctions a été incorporée dans le nouveau texte législatif, les sanctions administratives, qui ont pour but de pouvoir fermer sans délai un établissement en cas de non-respect des dispositions de la nouvelle loi sur la protection des animaux.

Le but de ce nouveau système de sanctions est de sensibiliser les propriétaires d'animaux au fait que les animaux sont des êtres vivants dotés d'une sensibilité physique et psychique et que leurs besoins physiologiques doivent être respectés, autrement dit, que la dignité de l'animal est à honorer et à respecter. En cas de non-respect des dispositions de cette nouvelle loi, des sanctions peuvent être prises beaucoup plus rapidement qu'auparavant, et ceci dans l'intérêt de pouvoir aider des animaux sans délai administratif.

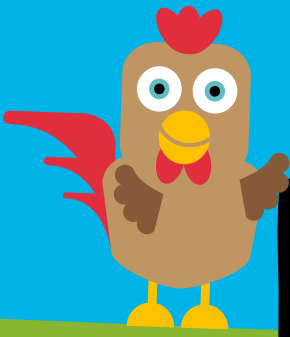
Le rôle de l'ASV

Sur le terrain, l'ASV reçoit régulièrement des plaintes au sujet de la détention d'animaux de compagnie et d'animaux de rente. Nos inspecteurs effectuent ensuite une visite des lieux chez des particuliers pour vérifier l'état de santé et les conditions de détention de petits animaux, comme des lapins, perroquets, mais le plus souvent, ce sont les chiens et les chats dont les conditions de détention sont douteuses. Concernant les animaux de rente, les inspecteurs de l'ASV vérifient l'état de santé des bovins, chevaux, moutons et volailles dans les exploitations ou dans les prairies. La nouvelle loi sur la protection des animaux permettra donc, en cas de défaut grave constaté, que des décisions puissent être prises sur place rapidement et que les animaux puissent être secourus de manière très efficace et sans formalités administratives. 

Le saviez-vous ?

De nouveaux droits pour les animaux

La nouvelle loi sur la protection des animaux est l'une des plus modernes d'Europe en ce qu'elle reconnaît aux animaux de nouveaux droits. La notion de «dignité» introduit le respect de la valeur propre d'un animal. Un nouveau catalogue de sanctions vient compléter la nouvelle loi en vue d'assurer à nos animaux dignité, bien-être et sécurité.



Kiki Ricki

Liebe Kinder,

Der Sommer bringt uns nicht nur Sonne und Wärme
sondern auch viele frische Obstsorten!

In diesem vierten Kiki Ricki Heft werdet Ihr erfahren,
welche Sommerfrüchte in Luxemburg wachsen.

Wir werden Euch auch erklären, wie die Bienen Honig erzeugen.

Viel Spaß & schöne Ferien!



**Leckere
Sommerfrüchte**



**Der Honig
und die Bienen**

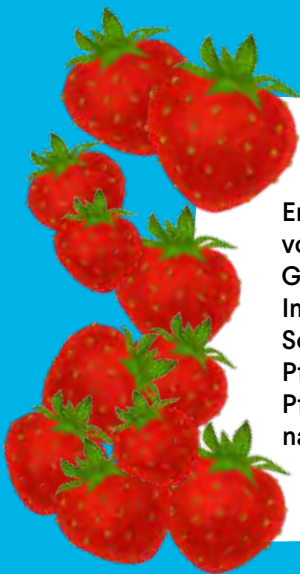


**Kirschen-Clafoutis:
so geht's!**

Leckere Sommerfrüchte

Juni ist nicht nur der Monat, in dem der Sommer kommt, die Sonne scheint und die Ferien nicht mehr weit sind. Es ist auch der Monat, in dem die ersten Sommerfrüchte geerntet werden! Ricki erklärt Dir, wie die Früchte wachsen und wie viele Vitamine sie haben.

Erdbeeren



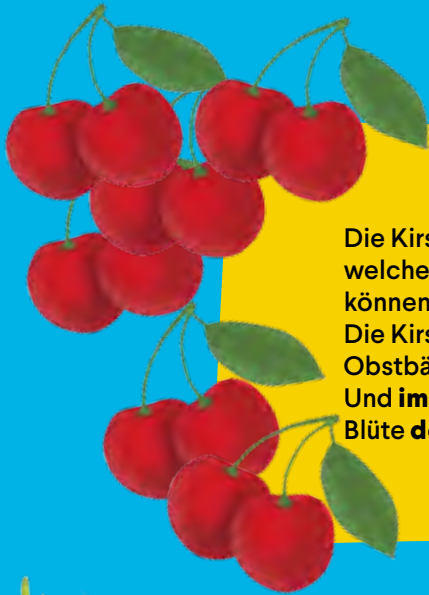
Erdbeeren gehören sicherlich zu den Lieblingsfrüchten von Kindern. Sie lieben die rote Farbe und den knackigen Geschmack. **Reich an Vitamin C und A**, stärken sie unser Immunsystem und sind gut für die Haut. Sie werden von Ende Sommer bis Herbst gepflanzt. Während des Winters ruht die Pflanze. Steigen die Temperaturen über 20°C, beginnt die Pflanze zu blühen. **Im Juni**, wenn die Früchte sich von grün nach rot färben, **können die Erdbeeren geerntet werden.**



Wie kann man die Früchte haltbar machen?



Besonders gesund und vitaminreich sind die Früchte, wenn man sie frisch und unbehandelt verzehrt. Generell bleiben sie **im Kühlschrank** einige Tage haltbar. Man kann natürlich auch sehr gute **Kuchen, Crumbles, Aufläufe, Marmeladen oder Konfitüren** aus den Früchten anfertigen. Indem man sie einlegt, kann man die Früchte das ganze Jahr über haltbar machen. Schlaue!



Kirschen



Die Kirsche enthält jede Menge Glukose und Fruktose, welche schnell von unserem Organismus verwertet werden können. Außerdem enthält sie **viel Kalium und Vitamin C**. Die Kirschen wachsen am Kirschbaum, einem der Obstbäume, die wenig Pflege benötigen. Und **im April** kündigt er mit seiner prachtvollen Blüte **den Beginn des Frühlings an**.



Himbeeren



Die Himbeere enthält besonders viele **Mineralstoffe**. Außerdem ist sie reich an **Magnesium, Kalzium und Eisen**. Sie wächst an einem etwa einen Meter hohen Strauch. Aber aufgepasst: Er hat Stacheln und piekst! Man pflanzt ihn im Herbst an. Er braucht viel Sonne, und **Anfang Juni** kann man die ersten Früchte ernten.



Mirabellen



Sie ist klein, rund, goldfarben und eine wahre Zuckerbombe. Die Mirabelle enthält viel **Vitamin C und Wasser**. Die Frucht, die an einem Baum wächst, kann lediglich in einer kurzen Zeitspanne, nämlich **zwischen Mitte August und Ende September** geerntet werden. Generell trägt der Mirabellenbaum viele Früchte.



Rhabarber

Der Rhabarber kommt ursprünglich aus Asien, er ist reich an **Kalzium**. Es ist eine genügsame Pflanze, die wenig Aufmerksamkeit benötigt und große Blätter produziert. Im Sommer braucht sie allerdings **genügend Wasser**. Wusstet Ihr, dass der Rhabarber eigentlich **ein Gemüse ist**, aber wie ein Obst verzehrt wird? Aufgrund seines sauren Geschmacks kann man ihn eigentlich **nur gekocht genießen**.

Schwarze Johannisbeeren



Die kleine, runde und dunkle Frucht ist reich an Nährstoffen und Vitaminen, **vor allem an Vitamin C**. Ihr Geschmack ist säuerlich und saftig. Die schwarze Johannisbeere wächst an einem sehr **robusten Strauch**. Ihre Blütezeit beginnt im April, anschließend entstehen aus den Blüten die kleinen Beeren. Wenn sie ausgewachsen sind, haben sie eine nachtblaue bis schwarze Farbe. Sie können **von Ende Juli bis Ende September** geerntet werden.



Rote Johannisbeeren



Die rote Johannisbeere ist etwas säuerlich im Geschmack und hat sehr wenige Kohlenhydrate. Allerdings enthält die Frucht sehr viele **Ballaststoffe** (fast soviel wie ein Vollkornbrot!) und ist **reich an Vitamin C**. Die rote Johannisbeere wächst ebenfalls an einem kleinen Strauch, der im Herbst gepflanzt wird. Damit dieser viele Früchte tragen kann, braucht er die Kälte des Winters. Nach drei Jahren Wachstum müssen die alten Zweige abgeschnitten werden, um Platz für die jungen Zweige zu lassen. **Geerntet wird zwischen Juli und September**.



Quiz

Wie wächst es?

Manche der genannten Früchte wachsen an einem Baum, andere an einem Strauch und wiederum andere sprießen direkt aus der Erde. **Ordne die Früchte zu!**

Die Lösungen findest du auf Seite 66



Erdbeer-Milchshake

Ein sehr erfrischendes Getränk, das auch noch viele Vitamine hat!

- 20 Erdbeeren (möglichst süße) •
- 50cl Milch •
- 10 Eiswürfel •
- 2 EL Honig (falls die Erdbeeren noch nicht süß genug sind) •
- 4 Erdbeeren zum Dekorieren •

- 1** Wasche die Erdbeeren mit klarem Wasser und entferne die Stiele. Wenn sie zu groß sind, in zwei Teile schneiden.
- 2** Gib die Milch mit den Eiswürfeln und den Erdbeeren in einen Blender (eventuell den Honig dazu geben, wenn die Erdbeeren noch nicht süß genug sind). Jetzt alles zu einem cremigen Shake mixen.
- 3** Jetzt fülle den Shake in vier Gläser. Du kannst den Milchshake noch dekorieren, indem Du eine Erdbeere in der Mitte einschneidest und sie auf den Rand vom Glas setzt.
- 4** Serviere den Milchshake möglichst gekühlt.

Ketty

Oberwampach
8 Jahre alt


Milly

Oberwampach
4 Jahre alt



Der Honig und die Bienen

Du hattest bestimmt schon einmal die Möglichkeit, Honig zu probieren. Ob auf dem Frühstücksbrot, in einem Glas heißer Milch oder zum Nachtisch - Honig ist einfach köstlich. Aber weißt Du auch, dass er erst durch die sorgfältige Arbeit von tausenden kleinen Bienen entstehen kann?



Die Biene ist ein flauschiges, behaartes Insekt, das sich ausschließlich von Pflanzen ernährt. Wenn sie einen Menschen sticht, dann nur zu ihrer Verteidigung, danach stirbt sie.

Die Bienen leben in einer Gemeinschaft zusammen

Das nennt man Bienenvolk. Bis zu 45.000 Bienen können in so einem Volk zusammenwohnen. In der freien Natur leben die Bienen in hohlen Baumstämmen, in denen sie selbst ihr Wabenwerk errichten. Werden sie gezüchtet, hält der so genannte Imker sie in Holzkisten, diese nennt man dann eine Beute.



Die männlichen Drogen

Sie sind etwas größer als die Arbeitsbienen. Ihre wichtigste Aufgabe ist, die Königin zu begatten. Im Herbst werden die Drogen von den Arbeitsbienen aus dem Bienenstock verjagt. Das nennt man dann Drogenschlacht.



Königin

Die Königin im Bienenvolk

Pro Bienenvolk gibt es nur eine einzige Königin. Sie ist die größte Biene und auch die einzige, die Eier legen kann, bis zu 2.000 Stück pro Tag! Deshalb ist sie für den Fortbestand des Bienenvolkes unverzichtbar. Oft wird sie vom Imker mit einer Nummer gekennzeichnet, damit er sie einfacher erkennen kann.



Drogen



Arbeiterinnen

Die meisten Bienen im Volk sind die fleißigen Arbeitsbienen



Wie der Name schon sagt, machen sie sich gleich nach dem Schlüpfen an die Arbeit: Sie sind für die Fütterung der Larven und der Königin zuständig, für den Bau der Waben und das Sammeln von Pollen, Nektar und Wasser.





Und so entwickelt sich eine Biene

Die Königin legt in eine Wabenzelle ein Ei. Daraus schlüpft nach drei Tagen eine Larve, die von den Arbeitsbienen gefüttert wird. Nach 5-7 Tagen verpuppt sich die Larve. Nach ungefähr zwölf Tagen kommt sie aus der Wabenzelle heraus und ist eine fertige Biene geworden.



Was frisst eine Biene eigentlich?

Die Biene fliegt von Blume zu Blume und sammelt aus den Blüten Pollen und Nektar. Diesen braucht sie, um die jungen Larven zu füttern. Den Nektar verwandelt sie in Honig, und dieser dient als Vorrat für die kalte Jahreszeit. Der Imker erntet im Sommer den reifen Honig aus den Bienenvölkern und gibt den Bienen als Ersatz Zuckerwasser. In einem guten Jahr, kann der Imker sogar 2 Mal Honig ernten.



Honig kann ganz unterschiedlich schmecken. Dies hängt von den Blüten ab, an denen die Bienen den Nektar eingesammelt haben. Er ist sehr gesund und enthält viele Vitamine.



Die Arbeit des Imkers

So wird der Nektar zu Honig, der dann in den Waben gelagert wird. Diese sind mit Wachs bedeckt, damit der Honig haltbar bleibt. Der Imker entfernt zuerst mit einer speziellen Gabel die Wachsdeckel der Honigwaben. Anschließend wird der Honig in einer Honigschleuder aus den Waben herausgeschleudert, gefiltert, gerührt und einige Tage später in Gläser abgefüllt.

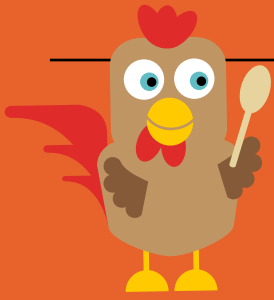
Und was passiert mit dem Honig?

Jetzt hast Du sicherlich verstanden, dass Honig ein völlig natürliches Produkt ist, das ausschließlich mit Hilfe der Bienen hergestellt wird. Sobald der Nektar im Bienenstock ankommt, wird er durchgeknetet und von Biene zu Biene weitergegeben.

Heather
Bonnevoie
8 Jahre alt

Shaun
Bonnevoie
6 Jahre alt

Kirschen- Clafoutis



Zubereitungszeit: etwa 20 Minuten

Backzeit: 35 Minuten

Backtemperatur: 180 Grad

Zutaten für 6 Personen



400g
Kirschen



3
Eier



50g
Butter



100g
Mehl



70g
Zucker



1 Päckchen
Vanillezucker



250ml
Milch



Puderrucker



1

Die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und die geschmolzene Butter in eine Rührschüssel geben und gut vermischen.



2

Nach und nach die Milch und das Mehl dazu geben. Den Ofen auf 180°C vorheizen. Die Backform mit etwas Butter einfetten. Eine dünne Schicht Mehl darüber verteilen.



3

Die Kirschen waschen, teilen und den Kern entfernen.



4

Diese anschließend in der Backform verteilen.



5

Zum Schluss den Teig in die Backform geben und 35 Minuten backen lassen.



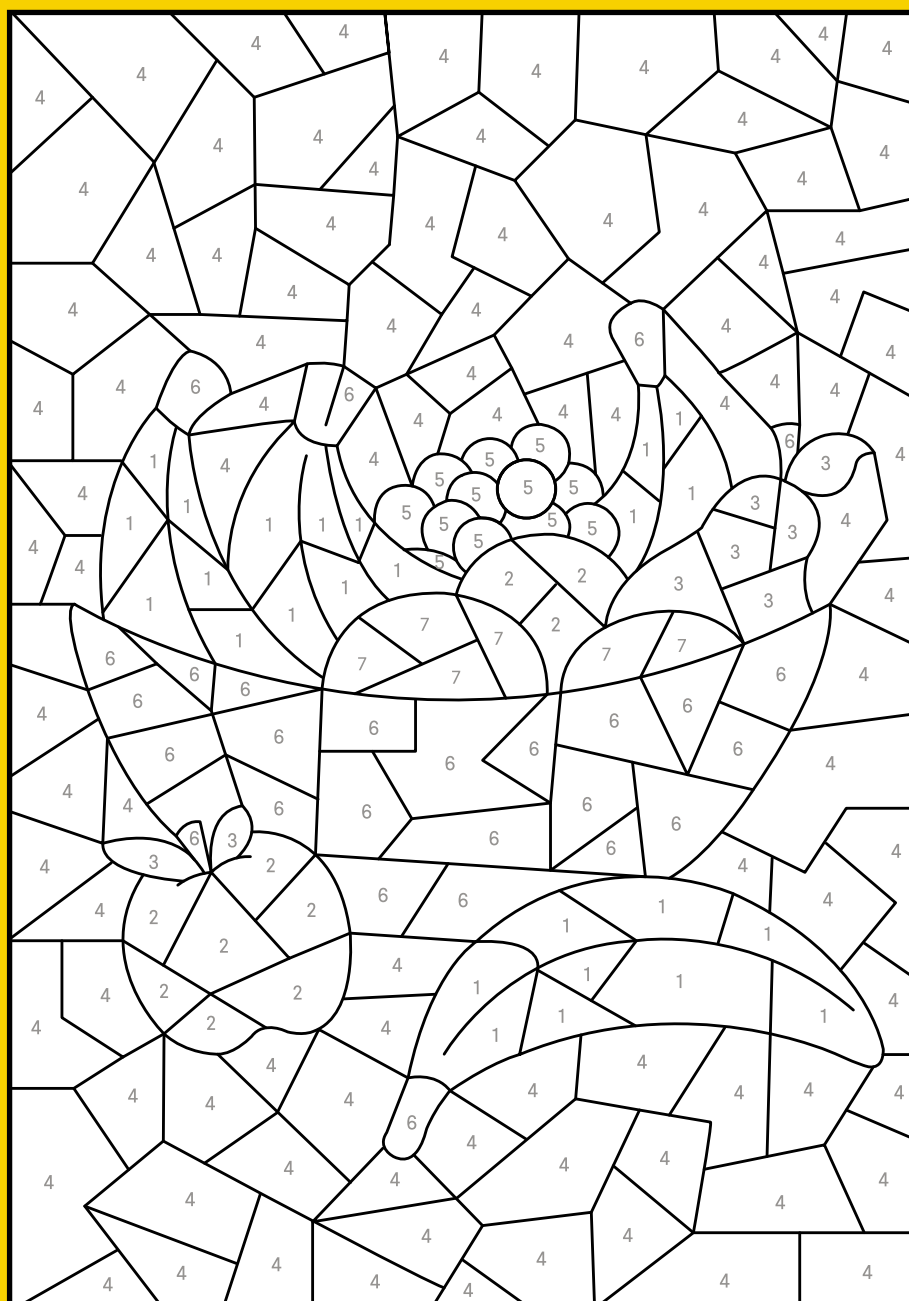
6

Den Clafoutis abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

Spiele mit Ricki

Wer oder was verbirgt sich hinter diesem Bild?
Male die Nummernfelder mit der entsprechenden Farbe aus und finde es heraus. Kleiner Tipp: Es gibt im Sommer viele davon.



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

Produit du terroir

Lëtzebuenger Rëndfleesch

Eng Passioun, e Genoss!

De Summer genéissen!



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

www.produitduterroir.lu

Les clés pour réduire le gaspillage alimentaire

42



42% des denrées alimentaires gaspillées au Luxembourg le sont par les consommateurs finaux

42% der verschwendeten Lebensmittel in Luxemburg werden vom Endverbraucher weggeworfen



En 2017, le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs a lancé l'initiative «AntiGaspi». Le but est de donner aux consommateurs des informations et astuces pour réduire le gaspillage alimentaire.

ZUSAMMENFASSUNG AUF DEUTSCH S.45

A l'échelle mondiale, on estime que 1,3 milliard de tonnes de denrées alimentaires sont jetées chaque année, ce qui équivaut à 1/3 de la production alimentaire mondiale. Pour les seules Europe et Amérique du Nord, les pertes s'élèvent à 222 millions de tonnes, soit la production alimentaire totale de l'Afrique subsaharienne. Ainsi, les Nations unies ont fixé un objectif ambitieux d'ici 2030 : réduire de moitié les déchets alimentaires. Car, si dans les pays en développement, les pertes alimentaires ont principalement lieu à l'étape de production et de transformation, dans les pays développés, la majeure partie du gaspillage a lieu du côté des consommateurs. Le point positif est que ceci nous offre l'occasion d'agir par nous-mêmes, et de faire une différence dans le monde en agissant contre le gaspillage alimentaire.

Qu'est-ce que le gaspillage alimentaire ?

Les denrées alimentaires gaspillées sont des déchets produits lors de chaque étape de la chaîne de valeur alimentaire, de la fourche à la fourchette. On distingue les déchets alimentaires inévitables (os, coquilles d'œuf, etc.), partiellement évitables (déchets des cantines, croûtes du pain, etc.) et évitables, ces derniers étant en principe tout à fait sains et comestibles. Un tiers des déchets alimentaires produits est considéré comme évitable. Au Luxembourg, par exemple, nous remplissons trois camions-poubelles par jour avec de la nourriture gaspillée. Pourtant, avec de petites adaptations dans nos habitudes de consommation, cette proportion pourrait être largement réduite.

6 conseils pour réduire le gaspillage alimentaire à la maison

- 1 Faites vos courses intelligemment**
Planifiez vos repas, vérifiez vos stocks, faites des listes afin d'acheter en quantité adaptée.
- 2 Vérifiez les dates de péremption**
Il importe de distinguer la date limite de consommation de la date de durabilité minimale (voir *GUDD!* #1 pp. 18-19).
- 3 Respectez la chaîne du froid**
Sur le lieu d'achat, pendant le transport et à la maison, grâce à un bon rangement au réfrigérateur.
- 4 Gardez un réfrigérateur propre et rangé**
Les denrées périssables doivent être stockées au frais afin d'éviter la prolifération de bactéries et de garantir une conservation adéquate.
- 5 Privilégiez les produits locaux issus de circuits courts**
Il y a moins de risques qu'ils ne périssent puisqu'ils ne subiront pas de transport.
- 6 Soyez créatif avec vos restes alimentaires**
Ceux-ci peuvent servir à préparer d'autres repas.
Le site www.antigaspi.lu recense des idées de recettes.



3 questions à **GILLES REDING**

Directeur des Affaires environnementales,
Technologies et Innovation à la Chambre des métiers

Quels sont les aliments pouvant être redistribués par les entreprises du secteur de l'alimentation ?

Seules les denrées alimentaires qui ne sont pas impropres à la consommation humaine peuvent être redistribuées. Les exigences concernant la sécurité alimentaire, l'étiquetage, la traçabilité et l'hygiène sont donc applicables et à respecter.

Quelles sont les denrées concernées ?

Les denrées préemballées, mais aussi les aliments non préemballés, de même que les produits préparés en restauration. Certaines conditions sont néanmoins à respecter. Les fruits et légumes frais peuvent être redistribués à condition de ne pas présenter de moisissure.

Est-il possible de redistribuer des denrées alimentaires à des fins d'alimentation animale ?

Les denrées à base d'ingrédients végétaux peuvent être réutilisées. Celles contenant des ingrédients d'origine animale sont interdites, sauf après traitement et sous certaines conditions définies par les règlements européens en la matière (actuellement en cours de révision).

Pourquoi lutter contre le gaspillage alimentaire ?

On estime que la population mondiale franchira la barre des neuf milliards d'habitants d'ici à 2050. Sachant qu'à l'heure actuelle, plus de 800 millions d'adultes et d'enfants souffrent de la faim, soit une personne sur neuf (source: FAO, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture), et que la production alimentaire mondiale suffirait en théorie à nourrir la planète, il est primordial de prendre conscience du danger que représente le gaspillage alimentaire.

En outre, le gaspillage de nourriture nuit progressivement à l'environnement. La FAO estime que si le gaspillage alimentaire était un pays, il occuperait la troisième place dans le classement mondial des plus gros émetteurs de gaz à effet de serre, avec 3,3 milliards de tonnes de CO₂ émis, juste derrière la Chine et les États-Unis. Conscient du fait que nous pourrions facilement éviter un tiers des déchets alimentaires produits, le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs a lancé une campagne de sensibilisation visant à donner toutes les clés aux résidents luxembourgeois pour agir.


Que pouvons-nous faire ?

Grâce aux nouvelles technologies, des sujets comme le « food-sharing » prennent de plus en plus d'ampleur. Au niveau international, des groupes sur les médias sociaux ainsi que des applications gratuites sur smartphone sont à disposition des consommateurs finaux et leur donnent accès à toute une communauté de consommateurs et d'entreprises qui vendent leurs surplus alimentaires à prix zéro ou à prix réduit. On évite ainsi que ces produits ne finissent en décharge.

Parallèlement à la coopération existante entre les commerces et les organisations caritatives comme Stëmm vun der Strooss ou Cent Buttek concernant la redistribution d'invendus alimentaires, ou encore l'utilisation croissante de « doggy bags » dans la gastronomie, le gouvernement a lui aussi lancé de nombreux projets, tels que l'initiative « AntiGaspi ».

Dans ce cadre, l'exposition itinérante *AntiGaspi* fait actuellement le tour des com-

munes, des écoles fondamentales et des événements locaux. Accueillie avec beaucoup d'enthousiasme, cette exposition interactive a pour but d'initier à la diminution des pertes alimentaires dans les ménages. Par ailleurs, plus de 2/3 des communes luxembourgeoises ont déjà signé le pacte national de solidarité contre le gaspillage alimentaire afin de faciliter le lancement d'initiatives anti-gaspillage et la sensibilisation des citoyens au niveau local.

Alors que 42% des produits alimentaires gaspillés au Luxembourg le sont par les consommateurs finaux, le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs met à disposition des usagers des informations et astuces précieuses sur le site web www.antigaspi.lu, notamment en ce qui concerne le stockage des aliments, le portionnage ou encore l'utilisation créative des restes. Ce sont tous ces petits gestes qui permettront à terme de faire la différence. 

 Plus d'informations: www.antigaspi.lu



L'initiative «AntiGaspi» a pour but d'initier à la réduction du gaspillage alimentaire

Die „AntiGaspi“ Initiative regt dazu an, dass in den Haushalten weniger weggeworfen wird



45

ZUSAMMENFASSUNG AUF DEUTSCH

Leitlinien zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung

Im Jahr 2017 hat das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Verbraucherschutz die Initiative „AntiGaspi“ ins Leben gerufen. Ziel der Initiative ist es, den Verbraucher zu informieren und für das Thema Lebensmittelverschwendung zu sensibilisieren.

Weltweit werden jährlich schätzungsweise 1,3 Milliarden Tonnen Lebensmittel weggeworfen – das entspricht in etwa einem Drittel der weltweiten Lebensmittelproduktion. Außerdem wird die Weltbevölkerung bis zum Jahr 2050 nach Schätzungen auf neun Milliarden Einwohner ansteigen. Aus diesem Grund haben die Vereinten Nationen ein ehrgeiziges Ziel ins Auge gefasst, das bis zum Jahr 2030 realisiert werden soll: nämlich die anfallenden Lebensmittelabfälle um die Hälfte zu reduzieren.


Ein Großteil der Lebensmittelverschwendung hat seinen Ursprung bei

den Verbrauchern der Industrienationen, was uns wiederum die Gelegenheit gibt, selbst zu reagieren. Denn in der Tat kann bereits durch kleine Veränderungen im täglichen Leben die Verschwendung von Lebensmitteln erheblich reduziert werden.

In Anbetracht der Tatsache, dass es uns sehr leicht möglich ist, ein Drittel der produzierten Lebensmittelabfälle zu vermeiden, und dass 42% der Lebensmittel in Luxemburg vom Endverbraucher weggeworfen werden, hat das Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und Verbraucherschutz eine Sensibilisierungskampagne gestartet, um den

Bürgern einen Leitfaden in die Hand zu geben, wie man selbst agieren kann. In diesem Rahmen tourt gerade die Wanderausstellung „AntiGaspi“ durch die Gemeinden und Grundschulen sowie zu verschiedenen Veranstaltungen. Die interaktive Ausstellung, die dazu anregen möchte, dass in den Haushalten weniger Lebensmittel weggeworfen werden, wurde mit großer Begeisterung angenommen. Zudem sind mittlerweile zwei Drittel der Luxemburger Gemeinden dem nationalen Solidaritätspakt gegen Lebensmittelverschwendung beigetreten.

Innovative Initiativen auf kommunaler Ebene sollen weitervermittelt werden und helfen Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und die Bürger auch auf lokaler Ebene für das Thema zu sensibilisieren.

Viele Leitlinien für den Kampf gegen die Lebensmittelverschwendung findet man auf www.antigaspi.lu. 

ALLES IWWER D'SPARGEL



46

D'Spargel ass e saisonaalt Geméis, dat zu Lëtzebuerg zënter ongeféier 10 Joer ugebaut gött. Entdeckt d'Eegenschaften vun dësem gesonden a bekëmmleche Liewensmëttel.

TECHNESCH FICHE VUN DER SPARGEL

Fiche d'identité de l'asperge

DÉI VERSCHIDDEN ZORTEN

Les différentes sortes



Déi wäiss Spargel

Dat ass déi bekanntsten Zort, si gëtt am Buedem an der Däischtert ugebaut.

L'asperge blanche est la variété la plus traditionnelle, elle est cultivée en butte de terre à l'abri de la lumière.

Déi gréng Spargel

Dës Spargel wüsst iwwert dem Buedem, si schmaacht e bësse méi intensiv wéi déi wäiss.

L'asperge verte pousse à l'air libre. Son goût est plus marqué, un peu différent de celui des asperges blanches.

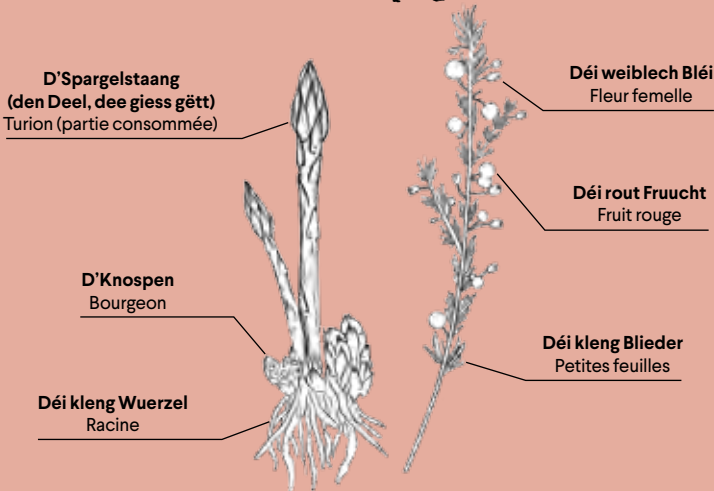
D'Spargel mat enger mofer Spëtz

Dëst ass eng Spargel, déi am Buedem wüsst an där hir Spëtz aus dem Buedem erauskuckt, wouwéinst si och de mofelzege Faarftoun kritt. Hire Goût gläicht deem vun der wäisser Spargel. Si gëtt net zu Lëtzebuerg ugebaut.

L'asperge violette est cultivée en butte. Sa pointe vient transpercer la terre. Son goût est proche de celui de l'asperge blanche. Elle n'est pas cultivée au Luxembourg.

D'PLANZ

Plant d'asperge



4

GUTT GRËNN FIR SPARGELN Z'IESSEN

bonnes raisons de manger des asperges

1

D'Spargel huet bal keng Kalorien an ass gutt fir Leit mat schwachem Mo.

L'asperge est très peu calorique et convient bien aux estomacs sensibles.

2

Si siedege op laang Dauer an et kritt een se einfach verdaut.

Elle procure un sentiment de satiété de longue durée et se digère facilement.

3

Duerch hir Ballaststoff dréit si zu enger gudder Verdauung bäi.

Source de fibres, elle participe au bon fonctionnement de l'appareil digestif.

4

Eng Portioun vu 500 g Spargelen deckt 80% vum deegleche Bedarf u Vitamin C an E.

Une portion de 500 g d'asperges couvre 80% du besoin journalier en vitamines C et E.

Vu wou kënnt d'Spargel?

Et gëtt ugeholl, datt d'Spargel aus dem Mëttelmierraum an aus Ostasie kënnt an datt schon am Altertum Spargelen vun de Griichen a vun den Egypter giess goufen. D'Réimer hunn den Ubau weiterentwéckelt, mee d'Spargel war awer ëmmer de räiche Leit virbehalen. Am 19. Joerhonnert gouf si méi populär a vun alle Schichte vun der Gesellschaft konsuméiert.

D'ou wient l'asperge?

Probablement originaire du bassin méditerranéen et de l'Asie de l'Est, l'asperge est consommée dès l'Antiquité par les Grecs et les Égyptiens. Les Romains en développent ensuite la culture, mais ce mets reste réservé aux plus riches. Au 19^e siècle, sa culture et sa consommation se démocratisent en Europe.

NÄHRWÄERT

Valeurs nutritionnelles

(fir 100 g Spargel / pour 100 g d'asperges)

25 Kalorien / Calories

2,53 g Eewäiss / Protéines

3,5 g Kuelenhydrater / Glucides

0,81 g Zocker / Sucre

1,8 g Ballaststoff / Fibres alimentaires

0,32 g Fett / Lipides

93,2 g Waasser / Eau

31 mg Vitamin C / Vitamine C

48

WÉI VERSUERGT EE SPARGELN?

Am beschten ässt een d'Spargelen direkt wann ee se kaaft huet (et erkennt een hir Frëschheet um Grätschen, wann een d'Spargele laanscht enee reift). Et kann ee se awer och e puer Deeg an engem

fiichten Duch am Frigo leie loossen. Et soll ee keng gekachte Spargelen am Frigo loossen: si verléieren hire ganze Goût a gi méll. Et kann ee se am Kachewaasser mat Salz blanchéieren an dann afréieren.

WOUSST DIR DAT?

De Peru ass de gréissten Exporteur vu Spargelen op der Welt. A ville Géigende mat engem dréchene Klima kënnen d'Spargelen dat ganz Joer iwwer gutt ugebaut ginn. Et muss een d'Felder natierlech bewä-

seren. Well den Transport an d'Frëschhale vu Spargelen aus dem Peru zu den CO₂-Emissiounen bäidroen, soll een an der Saison am léifste Spargelen aus eiser Géigend iessen, déi een dann op eise Mäert kritt.



Interview

WÉI BAUEN MIR SPARGELN UN?

Interview mam Luc Hoffmann,
Spargelproduzent vu Wäisswampech
a mam Annette Hoffmann,
Spargelproduzentin zu Hënsdref

Wéi erkennt een eng gutt Spargel?

AH: Et erkennt een eng gutt Spargel un der Intensitéit vun hirem Goût an un hirem Frëschheet. D'Spätz däerf net brong sinn, soss ass d'Spargel ausgedréchent.

Wéi ginn d'Spargelen ugebaut?

LH: Et muss een dräi Joer waarde bis d'Spargele gestach kënnen ginn. Ee Som gëtt geplanz, deen no zwee Joer ee Greffon gëtt. Am Fréijoer ginn se 22 cm déif an de Buedem gesat. D'Planz kann da wuessen, d'Äerd gëtt e bëssen opgelackert, fir datt Waasser a Loft an de Buedem kommen. D'Recolte ass fir dat Joer duerno. **AH:** D'Recolte ass tëschent Mëtt Abrëll an dem 23. Juni. Déi wäiss Spargel wiißt am Buedem, si gëtt komplett mat Äerd zougeschott. Wa si duerch de Buedem erauswiißt, gëtt dee ganz opgemaach an d'Spargel gëtt gestach. Dat ass Handaarbecht.

Wat fir ee Klima brauch si?

LH: D'Spargel ass ee Geméis, dat net vill Waasser brauch. D'Reserven, déi am Buedem iwwer de Wanter gesammelt ginn, ginn duer. Si wiißt am beschten an engem sandege Buedem an deem keng Steng sinn, sou datt d'Staange riicht wuesse kënnen. Wat d'Temperatur ubelaangt, fänken déi fréi Sorten un ze wuesse wann et 9 Grad ginn an déi spéit eréischt bei 13 Grad.

Anti gaspi



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

Mindestens haltbar bis...*

Dës Indikatioun renseignéiert e Mindesthaltbarkeets-datum (MHD). Bis zu dësem Datum iwwerhëlt de Produzent d'Garantie, dass säi Produit « gutt » ass, also Qualitéitsmierkmaler wéi Faarf, Geruch, Geschmaach an Nierwäerter esou bleiwe wéi un deem Dag wou säi Produit verpak gouf - e richtege Stockage ëmmer virausgesat. Oft si Liewensméttel awer och nach nom Oflaf vum MHD ze genéissen. Et ass also keen « Oflafdatum ». En MHD kann een zum Beispill op Produiten wéi Nuddelen, Räis, Miel oder Kaffi fannen.

* « À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT... »

* "BEST BEFORE..."

Verbrauchen bis...*

Dës Indikatioun renseignéiert e Verbrauchsdatum, eng Datumslimite fir d'Consumatioun, no deem e Liewensméttel net méi verkaf, verziert oder verschafft soll gi well de Risiko grouss ass, dass et gesondheetschiedlech kéint sinn. Dësen Oflafdatum gëtt op lichtverderfleche Produkte wéi zum Beispill Gehacktes, Fësch, Poulet oder preparéiert Platen an der Plaz vum MHD uginn.

* « À CONSOMMER JUSQU'AU... »

* "USE BY..."



AN D'SPARGELN ZU LËTZEBUERG?

Hei am Land hunn sech zwee Produzente vun 2007 un, an d'Spargelproduktioun lancéiert; D'Famill Hoffmann zu Hënsdref nieft der Stad an de Luc Hoffmann (Legulux) zu Wäisswampach am Éislek. Si bauen

op enger Fläch vun 13 Hektar un, dovun sinn 9 ha Produktioun, an déi aner 4 goufen 2017 frësch ugeplant. D'Spargel ass eng Planz, déi iwwert e puer Joer wiisst. Déi wäiss Spargel gëtt am meeschten ugebaut.

D'Spargelstaang déi vum Buedem rausstëcht, ass den Deel vun der Spargeldeen een iessen kann. Wäiss Spargelen hunn hier Faarf, well se net der Luucht exposéiert sinn

La tige qui perce le sol (appelée turion) est la partie de l'asperge que l'on consomme. L'asperge blanche n'est pas exposée à la lumière, d'où sa couleur



50

RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

Présentation d'un aliment

Tout savoir sur l'asperge

Au Luxembourg, l'asperge est cultivée depuis 2007. Deux producteurs en assurent la culture, l'un dans le nord, à Weiswampach, et l'autre dans le centre, à Hunsdorf. L'asperge est une plante pluriannuelle, c'est-à-dire qu'elle persiste pendant plusieurs années.

L'asperge est un légume très peu calorique qui renferme de nombreux bienfaits. Au Grand-Duché, l'asperge blanche est la plus cultivée. La production s'étend sur une surface totale de 13 hectares, dont 9 sont en production et 4 ont été plantés en 2017. L'asperge blanche pousse dans le sol : on fait une butte de terre de manière à ce qu'elle soit totalement couverte. Dès qu'elle arrive en surface, on ouvre la terre pour la couper dans le sol. Ce travail se fait à la main. L'asperge pousse mieux dans une terre sableuse qui ne contient pas de pierres et permet donc aux tiges de pousser droit. Du côté des exigences climatiques, l'asperge est un légume qui ne demande pas beaucoup d'eau. Les réserves accumu-

lées par la terre pendant l'hiver lui suffisent. Les variétés hâtives commenceront à pousser dès que le sol atteindra 9°C. Les plus tardives attendront jusqu'à 13°C.

Il est recommandé de consommer les asperges fraîches directement après l'achat (on reconnaît leur fraîcheur au grincement qui se produit quand on les frotte les unes contre les autres). Cependant, on peut les conserver quelques jours enroulées dans un linge humide déposé dans le bac du réfrigérateur. Il n'est pas conseillé de réfrigérer des asperges cuites. En effet, celles-ci perdraient toute leur saveur et ramolliraient. Après avoir blanchi les asperges à l'eau bouillante salée, on peut aussi les congeler.

2 questions à

Luc Hoffmann

producteur d'asperges à Weiswampach

Annette Hoffmann

productrice d'asperges à Hunsdorf

Comment reconnaît-on une bonne asperge ?

On reconnaît une bonne asperge à l'intensité de son goût et à sa fraîcheur. Le bout ne doit pas avoir brunî, car cela voudrait dire que l'asperge s'est desséchée.

Comment les asperges sont-elles cultivées ?

Pour récolter des asperges, il faut attendre trois ans. On plante une graine qui, au bout de deux ans, donne une greffe. Au printemps, ces greffes sont plantées à une profondeur de 22 cm. On laisse alors la plante pousser et on ouvre la terre pour que l'eau et l'air puissent entrer dans le sol. La récolte aura lieu l'année suivante. Celle-ci s'étend de mi-avril au 23 juin.



Prêt
à taux zéro*
ou
à taux réduit

RÉNOVEZ
en respectant la nature

Demandez un **KLIMAPRÊT**

Nous soutenons les ménages qui souhaitent réaliser une rénovation énergétique, en leur proposant un prêt à taux zéro* ou à taux réduit.

*prêt à taux zéro sous certaines conditions

HOTLINE
8002 10 10

www.logement.lu



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère du Logement

La recette de Jérémmy
**ASPERGES BLANCHES
 ET TRUITE DE
 NOS RIVIÈRES MARINÉE**



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 12 asperges blanches
- 2 filets de truite désarêtés bien frais
- ½ pomme de type Gala
- ½ pomme de type Opal
- 1 citron vert
- Le jus d'un citron vert
- 1 tranche de pain de mie sans croûte
- 1 échalote ciselée
- 3 tiges de ciboulette ciselées
- 1 brin d'aneth ciselé
- Quelques œufs de truite
- Huile d'olive
- Sel fin, poivre
- Mélange d'herbes de saison

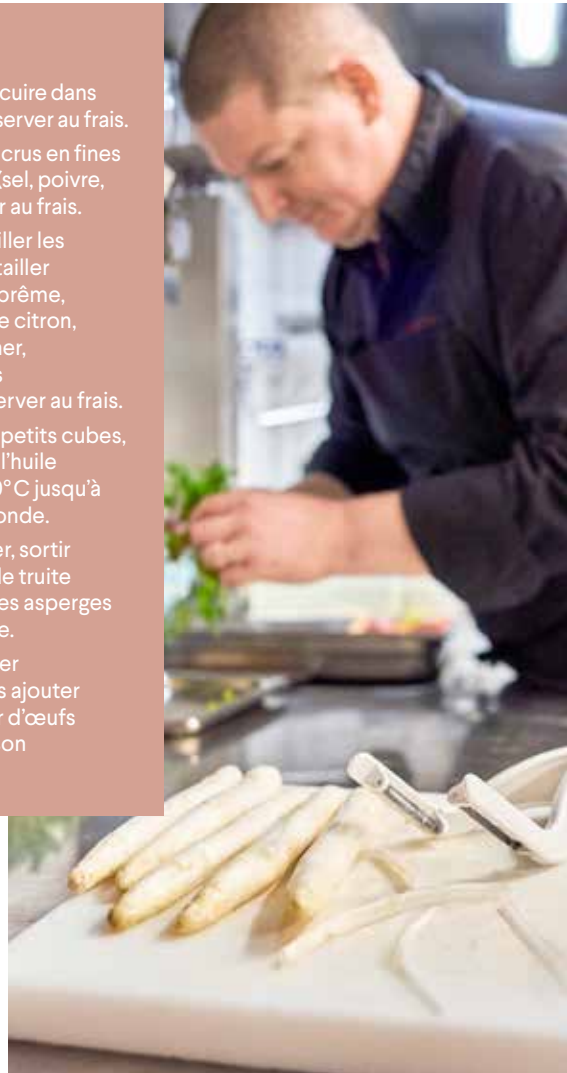
PRÉPARATION

- ① Éplucher les asperges, les cuire dans l'eau jusqu'à ébullition. Réserver au frais.
- ② Couper les filets de truite crus en fines tranches, les assaisonner (sel, poivre, zestes de citron). Réserver au frais.
- ③ Préparer la vinaigrette : tailler les 2 pommes en petits dés, tailler le citron vert (chair) en suprême, ajouter l'échalote, le jus de citron, l'huile d'olive et assaisonner, ajouter ensuite les herbes (aneth et ciboulette). Réserver au frais.
- ④ Couper le pain de mie en petits cubes, assaisonner et ajouter de l'huile d'olive. Cuire au four à 150°C jusqu'à obtenir une coloration blonde.
- ⑤ 5 minutes avant de dresser, sortir les asperges et les filets de truite du réfrigérateur, mariner les asperges avec un peu de vinaigrette.
- ⑥ Dans une assiette, disposer les asperges, la truite, puis ajouter la vinaigrette. Saupoudrer d'œufs de truite, d'herbes de saison et de croûtons.



Jérémmy Parjouet

du restaurant Le Lion d'Or à Strassen
 a réalisé ce plat printanier.



BiOG-
MOLKEREI
zu Käerjeng

**Bio & Fair &
Regional**

otko.lu



RESTAURANT UNI NOUVEAU À SCHIEREN

Les gourmands ou les indécis se réjouiront des plateaux « combo », qui permettent de mélanger les saveurs et les types de sushis, jusqu'à 48 pièces. Les végétariens trouveront aussi leur compte, avec des sushis végétariens, des plats au tofu et une succulente fondue.

Restaurant Uni

89, route de Luxembourg
L-9125 Schieren (Luxembourg)
26 81 00 81
www.restaurant-uni.lu

Du mardi au dimanche de 11:30 à 14:30 et 18:00 à 23:00

u
n
i

D'Evolution vun der Landwirtschaft begleeden

D'Meteosstationen vun der Asta liwweren de Baueren wichteg Informatiounen

Les stations météo de l'Asta fournissent des informations précieuses aux agriculteurs

54

D'Administratioun vun den techneschen Servicer vun der Landwirtschaft (ASTA) huet ënnert anerem d'Roll d'Bauern ze beroden an z'orientéieren. Den neien Direkter Marc Weyland presentéiert iech der ASTA hir Missiounen.

RÉSUMÉ EN FRANÇAIS P. 56

Här Weyland, wat ass d'Roll vun der ASTA?

Zënter der Grënnung steet d'ASTA de Baueren zur Säit, fir si bei de Verännerunge vun hirem Beruff ze begleeden. An der Vergaangenheet war et d'Zil vun der Landwirtschaft d'Produktioun ze erhéijen, fir Selbstversuergung mat Liewensmëttel zu Lëtzebuerg an an Europa z'erreechen an d'Bevëlkerung z'ernären. Hautdesdaags geet et méi dorëms, kompetitiv ze sinn. Et mussen Qualitéitsprodukter produzéiert ginn, déi d'Ufuerderunge vun der Ëmwelt a vum Verbraucher respektéieren, a wa méiglech solle kuerz Vermarktungswéier favoriséiert ginn. De Klimawandel, Maatschwankungen, d'Nohaltegkeet vun der Produktioun an d'Digitalisatioun stellen d'Bauere viru grouss Erausforderungen. D'ASTA ënnerstëtzt si fir des Défien ze meeschten. Dat ass eis Roll, en plus vun deene verschiddene Laboratoireanalysen a Kontrollen, déi mir maachen.

Wéini ass d'ASTA gegrënnt ginn?

D'Grënnung vun der ASTA geet op d'Joer 1883 zréck, si ass domat eng vun deenen eelsten Administratiounen zu Lëtzebuerg. D'ASTA ass haut déi gréisste vun de fënnf Administratioune vum Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a Konsumenteschutz, an deckt e ganzt breet Aktiounsfeld of. Eis Missiounen hunn mat der Modernisatioun vum Agrarsektor vill geännert, mä mir bleiwen awer ëmmer am Dëngscht vun der Landwirtschaft, vum Verbraucher a vun der Ëmwelt.




Marc Weyland,
Direkter vun der
Administratioun
vun den
techneschen
Servicer vun der
Landwirtschaft
(ASTA)

Marc Weyland,
directeur de
l'Administration
des services
techniques de
l'agriculture (ASTA)

Wéi ass d'ASTA organiséiert?

Eis Administratioun besteet aus 4 Divisiounen: Agrartechnik, Agronomie, Laboratoiren a Kontrollunitéit, déi a verschidde Servicer mat spezifeschen Aufgaben ënnerdeelt sinn. Zu eisen Aufgabe gehéieren d'Gestioun vun den Investitiounsbäihëllefen, d'Meteorologie, d'Produktioun am Planzen- an Déiereberäich, d'Kontroll vu Fudderemittel an d'Zertifikatioun vum Geseems an de Setzgromperen. Mir maachen an eise Laboratoire Analysen, vu Buedem, Déierefudder, Geseems, Mëlch, Spirituosen a verschiddene Planzenkrankheeten. Ausserdeem maache mer eng ganz Rei Kontrollen op de Bauerebetriber, fir sécher ze goen, dass si déi europäesch an national Normen a Bestëmmunge respektéieren. Allgemeng kann een also soen, dass mir am Interessé vum Verbraucher a vun der Ëmwelt handelen. Mee ganz bewusst och mat der Suerg, d'Landwirtschaft fir d'Zukunft fit ze maachen.

D'Bauere warden a wäerten ëmmer ofhängeg vum Klima sinn. Wéi begleet d'ASTA si an deem Kontext?

Mir hu bei der ASTA e meteorologeschen Service mat 32 Meteosstatiounen, déi iwwert d'ganzt Land verdeelt sinn. Dat erméiglecht eis, de Baueren zu all Moment a fir all Plaz am Land präzis Informatiounen iwwert d'Wieder ze ginn, wéi zum Beispill Nidderschlag, Temperatur vun der Loft a vum Buedem, Sonnestralung, Loftfichtegkeet, oder Vitesse vum Wand. D'Bauere kënnen esou 

zum Beispill de beschte Moment fir d'Rekolt aschätzen, ginn awer och gewarnt wann et eng spezifesch Gefor fir d'Planze gëtt, wéi zum Beispill Insekten oder Krankheeten, déi duerch klimatesch Bedéngunge beaflosst ginn. Dës Informatiounen kënnen allzäit ofgeruff ginn iwwer de Site www.agrimeteo.lu.

Eng vun den Haaptmissiounen vun der ASTA ass et eng aktiv Roll bei der Innovatioun am Akerbau ze spillen. Wéi gesäit déi aus?

Mir leeën all Joer Versich un, wou mir ënner anerem mat neien Ubaupraktiken an Techniken experimentéieren, wéi zum Beispill am Beräich vun der mechanescher Onkrautbekämpfung, fir de Verbrauch vun Planzeschutzmëttel reduzéieren ze kënnen.

Wann een all dës Missiounen kuckt, gesäit et aus wéi wann d'Landwirtschaft e vill méi technesche Beräich wier, wéi ee mengt...

Dat ass ganz richtig, an dacks gëtt de ganzen techneschen Know how vergiess, deen sech hannert engem landwirtschaftleche Produkt verstoppt. Et ass hautdesdaags komplex, Liewensmëttel ze produzéieren, an déi vill Normen a punkto Hygiène a

Qualitéit ze respektéieren. D'Bauere sinn andauernd a Kontakt mat den Administratiounen, déi mat Analysen a Kontrollen präiwen dass d'Norme respektéiert ginn. Et ginn haut ëmmer manner Baueren, un déi awer ëmmer méi Ufuerderungen gestallt ginn, an doduerch ëmmer méi Leit, déi de Beruff encadréieren. ☺



32 Meteos-tatiounen sinn iwwer d'ganzt Land verdeelt

32 stations météo sont réparties sur l'ensemble du pays

56

RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

Accompagner l'évolution de l'agriculture

L'Administration des services techniques de l'agriculture (Asta) a pour rôle, entre autres, de conseiller et d'orienter les agriculteurs. Son nouveau directeur, Marc Weyland, nous présente ses missions.

Monsieur Weyland, quel est le rôle de l'Asta ?

Depuis sa création, la mission de l'Asta a toujours été d'être aux côtés des agriculteurs et de les accompagner dans les changements rencontrés par leur profession.

Comment l'Asta est-elle organisée ?

Notre administration est composée de quatre divisions: Génie rural, Agronomie, Laboratoires et Unité de contrôle. Notre panel d'attributions va de la gestion des aides à l'investissement à la météorologie, en passant par la production animale et

végétale, le contrôle de produits alimentaires et la certification des semences. Nous avons également tout un volet analyses.

Les agriculteurs ont toujours été et seront toujours tributaires des conditions climatiques. Comment l'Asta les accompagne-t-elle dans ce contexte ?

Nous disposons d'un service météorologie opérant avec 32 stations météo réparties sur l'ensemble du pays. Celles-ci fournissent aux agriculteurs des bulletins météo actuels et localisés consultables sur www.agrimeteo.lu.

L'une des missions majeures de l'Asta est de contribuer à l'innovation en agriculture. Qu'en est-il ?

Nous travaillons sur des champs d'expérimentation dans lesquels nous développons de nouvelles pratiques culturales en faisant des essais culturaux ou variétaux.

Au vu de toutes ces missions, il semblerait que l'agriculture soit un domaine plus technique qu'il n'y paraît...

Tout à fait. D'ailleurs, on ignore souvent la technicité qui se cache derrière un produit. Il devient aujourd'hui très complexe de produire selon les nombreuses normes sanitaires, d'hygiène et de qualité. Dans ce contexte, les agriculteurs sont constamment en contact avec les administrations. ☺

**JEU
CONCOURS**

Votez pour votre
vidéo préférée sur :
mystory.enovos.lu

**We give you the energy
You write the story**



PFERDE- IDENTIFIKATION IM GALOPP



58

**Die Identifikation von Equiden
gewährleistet die Tiergesundheit
und die Lebensmittelsicherheit**

L'identification des équidés permet
de garantir la santé animale et la
sécurité alimentaire

Die Identifizierung von Pferden & Co ist nicht nur aus Gründen der Tiergesundheit relevant, sondern leistet zudem einen wichtigen Beitrag zur Sicherstellung der Lebensmittelsicherheit.

RÉSUMÉ EN FRANÇAIS P.60

Einen bitteren Nachgeschmack hinterlässt allemal der Pferdefleisch-Skandal 2013. In Folge dieses Skandals hat die EU-Kommission Maßnahmen getroffen, um Missbräuche zu

*Durchführungsverordnung (EU) 2015/262 der Kommission vom 17. Februar 2015 zur Festlegung von Vorschriften gemäß den Richtlinien 90/427/EWG und 2009/156/EG des Rates in Bezug auf die Methoden zur Identifizierung von Equiden

erschweren. Die EU Equidenpass-Verordnung* ist ein Puzzlestück dieses Maßnahmenpakets. 2018 legt Landwirtschaftsminister Fernand Etgen eine großherzogliche Verordnung vor, die Detailregelungen bezüglich der EU Equidenpass-Verordnung vorsieht und gibt zudem

den Startschuss für die Einführung des neuen Webportals *equisonline.lu*.

Der Equidenpass entspricht in etwa dem Reisepass beim Menschen. Neben dem Namen und der Identität des Pferdes sind dort auch die Abstammung, Farbe, Abzeichen („besondere Kennzeichen“) und die jeweiligen Besitzer des tierischen Freundes notiert. Zudem dient der Equidenpass als Nachweis für Impfungen und medikamentöse Behandlungen und führt Informationen, ob der Vierbeiner generell für die Schlachtung für den menschlichen Verzehr bestimmt ist oder nicht.

Die Identifizierungspflicht macht den Equidenpass, den Mikrochip und die Datenbankregistrierung ausnahmslos für alle Equiden (Pferde, Ponys, Esel ... ja sogar für in Wildparks gehaltene Zebras) erforderlich ... und das nicht erst seit kurzem. Neu ist hingegen die gesetzlich erforderliche Einführung einer jeweils zentralen, nationalen Datenbank für jeden Mitglied-

Ausweis bitte!

Papiers, s'il vous plaît!



Pferde, Esel
Chevaux, ânes



Ein im Hals implantierter Mikrochip

Une puce électronique implantée dans l'encolure



Ein vollständiger Pass

Un passeport complet



Registrierung in der zentralen, nationalen Datenbank

Enregistrement dans la base de données centrale et nationale

staat der Europäischen Union. Das für Luxemburg entwickelte und seit kurzem eingeführte Webportal führt den aktualisierten Datenbestand aller in Luxemburg gehaltenen Equiden. „Zugegebenermaßen müssen die Pferdebesitzer ihre Datenbestände erst ausmisten und durchforsten“, so das Landwirtschaftsministerium, „... da den Aufrufen der Antragsstellen nach einer Aktualisierung der Daten bisher nur sehr wenige Pferdebesitzer Folge geleistet haben.“

Neben der Identifizierungs- und Ausweispflicht eines Equidenpasses für jedes neugeborene Fohlen in den ersten 12 Lebensmonaten, gibt es weitere gesetzliche Auflagen bei der Einfuhr von Equiden, sowie bei der Durchführung von bestimmten Änderungen im Equidenpass. Bei einer definitiven Einfuhr muss sich der Pferdeinhaber samt Original-Equidenpass zwecks Registrierung seines Equiden innerhalb von 30 Tagen bei der zuständigen inländischen Antragsstelle melden. Das gleiche gilt bei Fohlen, bei denen der Züchter einen ausländischen Pferdezuchtverband mit der Registrierung und Passausstellung beauftragt hat. Spätestens 30 Tage nach der Zustellung des Equidenpasses durch den ausländischen Verband ist das Fohlen bei einer inländischen Antragsstelle anzuzeigen. Bei der Ausstellung von Equidenpässen durch Drittländer überprüft die Antragsstelle zudem dessen EU-Konformität und führt bei Bedarf Anpassungen durch. Die Datenbanken der inländischen Antragsstellen synchronisieren sich automatisch mit der nationalen, zentralen Datenbank. Somit



werden diese Neuzugänge in den Datenbestand der nationalen, zentralen Datenbank überführt. Neu ist außerdem die Einführung einer gesetzlichen Pflicht für die Meldung von Besitzerwechsel – auch hier gilt eine Meldefrist von 30 Tagen. Die jeweiligen zugelassenen inländischen Antragsstellen, dessen Liste sich auf dem Internetportal des Landwirtschaftsministeriums* unter der Rubrik „Tierzucht und Genetik“ befindet, fungieren sozusagen als „Einwohnermeldeamt für Pferde“. Sie nehmen die „Personalien“ des Pferdes auf und tragen diese in ihre Datenbank ein, welche sich mit der nationalen Datenbank synchronisiert. Somit liegt den staatlichen Behörden jederzeit der aktive, nationale Pferdebestand vor, und bei Bedarf können lebensmittel- oder tierseuchenrechtliche Überwachungen, resp. die Einhaltung von den geltenden Tierzuchtbestimmungen von den offiziellen Instanzen durchgeführt werden. Zuständig für diesen Bereich sind das Veterinäramt (Administration des services vétérinaires) und die technische Dienststelle für Landwirtschaft (Administration des services techniques de l'agriculture). ©

* www.landwirtschaft.public.lu

Wussten Sie schon? ZUGANG ZUR EQUIDEN- DATENBANK

Im equisonline Portal erhalten in Zukunft Equidenbesitzer Zugang zur Equiden-Datenbank. In diesem Portal kann man seine eigene Daten einsehen und im Rahmen seiner Kompetenz entsprechende Meldungen durchführen. Equisonline.lu erlaubt die elektronische Meldung von Besitzerwechsel, die Antragstellung zur Passausstellung, die Erfassung von Abgangsmeldungen, die Einsicht von Pedigree- und Leistungsinformationen, sowie das Aktualisieren von Stammdaten wie beispielsweise die Adresse.



RÉSUMÉ EN FRANÇAIS

L'importance d'identifier les équidés

L'identification des chevaux et autres équidés est non seulement nécessaire pour des raisons de santé animale, mais elle contribue également à garantir la sécurité alimentaire.

Suite au scandale de la viande de cheval en 2013, la Commission européenne a pris un certain nombre de mesures, dont la nouvelle réglementation sur les passeports équin. En 2018, le ministre de l'Agriculture, Fernand Etgen, a présenté un règlement grand-ducal qui prévoit les détails de l'application de cette réglementation. Il a par ailleurs lancé le portail internet equisonline.lu.

Le passeport équin indique le nom et l'identité de l'animal, de même que sa filiation, sa robe et ses caractéristiques, son «immatriculation» et les

informations relatives à la propriété. Il fait par ailleurs office de carnet de santé et indique si l'animal est destiné à la consommation humaine ou non.

Cette obligation d'identification au moyen d'un passeport, d'une puce électronique implantée au niveau de l'encolure et d'un enregistrement dans la base de données de l'organisme émetteur du passeport est indispensable pour tout équidé et existe de longue date. Ce qui est nouveau, en revanche, c'est l'introduction d'une base de données centrale et nationale

pour chaque État membre de l'Union européenne (UE).

S'il est obligatoire d'identifier tout équidé avant l'âge d'un an, en cas d'importation (UE et hors UE) d'un animal, le propriétaire est tenu de se rendre dans un délai de 30 jours auprès d'un organisme émetteur de passeports de son pays pour faire enregistrer l'animal dans la base de données nationale. Il en va de même pour les animaux dont le propriétaire a confié l'émission du passeport de l'équidé à une association d'élevage étrangère. En cas de délivrance d'un passeport par un pays tiers (hors UE), l'organisme émetteur de passeports de l'État membre contrôlera sa conformité avec les règles européennes. ©

© www.agriculture.public.lu

LES GARANTIES

FAIRTRADE



www.fairtrade.lu



ÉCONOMIQUES

- prix minimum Fairtrade garanti
- coûts de production couverts
- prime sociale Fairtrade investie dans des projets locaux bénéficiant à toute la communauté
- relations commerciales durables
- possibilité de préfinancement



SOCIALES

- interdiction de l'exploitation des enfants
- pas de travail forcé
- égalité hommes-femmes
- conditions de travail saines et sécurisées
- liberté syndicale et droit de réunion
- projets communautaires



ÉCOLOGIQUES

- respect de l'environnement
- pas de pesticides dangereux
- interdiction d'OGM
- gestion durable des ressources



Erneuerbar Energie

L'énergie exclusivement régénérative pour des clients résidentiels et professionnels sur tout le Grand-duché.
sudstrom.lu



Foire agricole d'Ettelbruck

La vitrine de l'agriculture luxembourgeoise

Organisée depuis de nombreuses années, la Foire agricole d'Ettelbruck est aujourd'hui un événement incontournable au Luxembourg. Découvrez les highlights de l'édition 2018, qui se déroulera du 29 juin au 1^{er} juillet.

62





La FAE est la plus grande foire en plein air du Luxembourg

Die FAE ist die größte Open-Air Messe in Luxemburg

Présentation de la forêt et du secteur Bois

Wald und Holzverarbeitung

La forêt est multifonctionnelle: production de bois, espace de détente et maintien de la biodiversité. Découvrez les acteurs et entreprises dynamiques de la forêt et du secteur Bois au Luxembourg. Créé en 2016, le «Wood Cluster» œuvre dans une logique d'amélioration de la valorisation de ce matériau, durable par excellence, au niveau local et régional.

Der Wald hat viele Funktionalitäten: Holzproduktion, Entspannungsort und Biodiversitätsschutz. Lernen Sie alle Akteure sowie die Verarbeitungsbetriebe rund um den Wald in Luxemburg kennen. Der 2016 gegründete Wood Cluster versucht die Verarbeitung des Rohstoffes Holz regional und lokal zu stärken.

L'agriculture bio depuis 30 ans au Luxembourg

30 Jahre Biolandwirtschaft in Luxemburg

En 1988, les producteurs bio du Luxembourg se sont regroupés pour promouvoir l'agriculture biologique. Le conseil agricole, le soutien administratif et la promotion politique ont contribué à l'évolution du secteur durant les 30 dernières années. À la FAE, ils présenteront leur success-story et bien sûr leurs produits.

Im Jahr 1988 haben sich die luxemburgischen Biobetriebe vereint, um die Biolandwirtschaft besser voranzubringen. Beratung, politische Überzeugungsarbeit und Kommunikation sind die letzten 30 Jahre geleistet worden. Während der FAE werden sie ihre Erfolgsstory im „Bio-Dorf“ vorstellen.

L'agriculture solidaire

Solidarische Landwirtschaft - Solawi

Cette nouvelle forme de coopération entre le consommateur et le producteur relance le monde rural. Au lieu de payer un prix fixe pour un produit, le consommateur s'engage en coopérant à la production et finance la production des denrées alimentaires. Ainsi, il acquiert également le droit de prendre les décisions avec le producteur. La transparence et la responsabilité sont garanties. Informez-vous à la FAE auprès des premières coopératives du Luxembourg!

Diese neue Form der Kooperation zwischen Produzent und Konsument stärkt den ländlichen Raum. Der Konsument zahlt nicht für das einzelne Produkt, sondern verpflichtet sich als Mitglied einer Kooperation die Produktionskosten der Lebensmittel zu finanzieren. Er erhält somit auch ein Entscheidungsrecht in den Produktionsprozessen. Transparenz und Verantwortung sind garantiert. Informieren Sie sich während der FAE bei den ersten luxemburgischen Kooperationen.

Production maraîchère

Gemüseanbau in Luxemburg

Le ministère de l'Agriculture présentera la filière maraîchage du Luxembourg. Encore peu développée actuellement, cette filière présente un potentiel de croissance important.

Das Ministerium für Landwirtschaft wird den Gemüseanbau in Luxemburg vorstellen. Aktuell wird in Luxemburg noch sehr wenig Gemüse produziert. Der Anbau zeigt aber ein hohes Entwicklungspotenzial vor.

Les chevaux ardennais

Die Ardennerpferde – Pferdestärken auf vier Beinen

Animations et spectacles autour du cheval de trait ardennais et grand derby avec des épreuves de maniabilité, d'obstacles et de traction en rails.

Aufregende Shows und Unterhaltung rund um das Ardennerpferd, Ardenner Derby, ein Wettbewerb in Form eines Staffellaufs.

64

„Fro de Bauer“

« Fro de Bauer »

La campagne d'image pour l'agriculture, initiée par les jeunes agriculteurs. Discutez directement avec les agriculteurs et renseignez-vous sur les processus de production actuels.

Die Imagekampagne für die Landwirtschaft, welche von den Junglandwirten initiiert wurde. Stellen Sie Ihre Fragen direkt an den Landwirt und fragen Sie nach, wie die Lebensmittel produziert werden.



Le public pourra admirer les machines agricoles

Die neuesten Landwirtschaftsmaschinen werden dem Publikum vorgeführt



Le cheval de trait ardennais: l'un des highlights de la FAE

Das Ardennerpferd: eines der Highlights der FAE

RENDEZ-VOUS

Vendredi 29/06 - Dimanche 01/07/2018

Freitag 29.06 - Sonntag 01.07.2018

9h - 19h

Centre d'exposition Deich
Rue du Deich, Ettelbruck

Programme complet sur www.fae.lu
Organisé par la ville d'Ettelbruck
Vollständiges Programm auf www.fae.lu
Organisiert von der Stadt Ettelbrück



Les agriculteurs auront l'occasion de présenter leurs bêtes lors des concours

Landwirte werden die Gelegenheit haben, bei den Wettbewerben ihr Vieh zu präsentieren

„Sou Schmaacht Lëtzebuerg“

« Sou Schmaacht Lëtzebuerg »

La campagne „Sou Schmaacht Lëtzebuerg“ met l'accent sur la diversité des produits d'origine luxembourgeoise et insiste sur les avantages indéniables dont disposent ces produits (transports et trajets réduits, fraîcheur et qualité garanties, bien-être animal, traçabilité, etc.).

Die Kampagne "Sou Schmaacht Lëtzebuerg" fokussiert auf die Vielfalt der Lebensmittel aus Luxemburger Herkunft und hebt die unbestreitbaren Vorteile dieser Produkte hervor (kurze Transportwege, Frischegarantie, Tierwohl, Rückverfolgbarkeit, usw.).

65

Worldskills Luxembourg

Worldskills Luxembourg

Les concours des métiers et professions représentent une occasion unique de donner une visibilité indispensable aux métiers et professions techniques, de transmettre aux jeunes la passion de ces métiers et enfin de réaffirmer aux parents et aux formateurs que ces métiers et professions sont de vrais choix de vie professionnelle. Dans le village des métiers et professions à la FAE, vous aurez l'occasion de découvrir le savoir-faire des jeunes talents et de vous informer auprès des lycées techniques du nord du pays.

Die Berufswettbewerbe bieten eine einzigartige Gelegenheit, alle Energien zu vereinen, um die handwerklichen, manuellen und technischen Berufe zu zeigen, um den Jugendlichen die Leidenschaft für diese Berufe und das Handwerk zu vermitteln und schließlich auch Eltern und Ausbilder darin zu bestätigen, dass das Handwerk eine gute Berufswahl ist.

Im Berufs- und Handwerkerdorf auf der FAE werden Sie die Gelegenheit haben, das Know-how der jungen Talente, sowie die ausbildenden Schulen aus dem Norden Luxemburgs zu entdecken.

Les métiers d'artisanat et techniques seront à l'honneur

Handwerkliche und manuelle Berufe werden vorgestellt



Dans les coulisses de *GUDD!*



Moment de complicité à la foire agricole



Oh, du lait!



Un milk-shake à la fraise, rien de tel pour avoir le sourire



Un chef fier de ses recettes



Travailler dans la bonne humeur



66

Lösungen des Spiels auf S. 33: Erde: Erdbeeren, Rhabarber; Baum: Kirschen, Mirabellen; Strauch: Himbeeren, schwarze und rote Johannisbeeren.

GUDD! – #4. 2018
Mieux s'informer, mieux consommer



Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs
1, rue de la Congrégation
L-1352 Luxembourg
E-mail: info@ma.public.lu
www.ma.public.lu

ISSN 2535-843X



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

Une réalisation de l'agence Maison Moderne
www.maisonmoderne.com
agency@maisonmoderne.com

DIRECTION ARTISTIQUE
Vinzenz Hölzl
ILLUSTRATION EN COUVERTURE
Léa Maupetit
ILLUSTRATIONS
Maison Moderne
TEXTES
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs
PHOTOGRAPHIE
Andrés Lejona, Lala La Photo et Maison Moderne

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

Prochain numéro: Printemps 2019
Tous droits réservés
© MM Publishing and Media SA



ENTDECKT ÄRE ROUSPENTER NEI!



Mat engem Hauch
Menthe, Zitroun oder Limett



NEI!

www.rosport.com



Asperges blanches et truite marinée
Retrouvez la recette page 52