

GUDDO!

#9

Mieux s'informer, mieux consommer

Les céréales, dans l'assiette

ki ki ri cki
Alles über
das Ei





Rosport
Sunny



Simply Fun!
ROSPORT.COM

sommaire

lu/de

- 4 Interview mam Romain Schneider a Paulette Lenert
- 10 D'Kontroll vun der Versuergung mat lesswueren ënnert d'Lupp geholl
- 16 Lëtzebuerger Käre fir op den Teller
- 22 Antigaspil.lu
- 24 Eng (réi) Ham, déi sech Zäit léisst

kiki ricki

- 30 Rund um das Ei
- 38 Rezept
- 40 Linsenmännchen

lu/de

- 42 Onkrautbekämpfung
- 48 Wäertvoll Insekten
- 52 Luxembourg Urban Garden 2023
- 54 Eine Auszeit im ländlichen Raum
- 60 D'Hybrid Foire Agricole Ettelbréck 2021
- 64 Ideen

kontakte

- 66 Är Froen

fr

- Interview de Romain Schneider et Paulette Lenert
- Zoom sur les acteurs du contrôle de la chaîne alimentaire
- Les céréales luxembourgeoises dans l'assiette
- Antigaspil.lu
- Un jambon (cru) qui prend son temps

kiki ricki

- Tout sur l'œuf
- Recette
- Un bonhomme-lentilles

fr

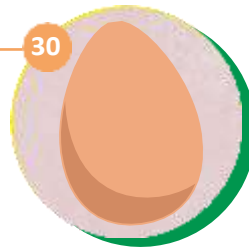
- Le désherbage
- Précieux insectes
- Luxembourg Urban Garden 2023
- Une pause à la campagne
- La foire agricole hybride 2021
- Graines d'idées

contacts

- Vos questions



24



30



42



48



60

**Kreatioun vun der Veterinär- a
Liewensmëttelverwaltung:**

Fir méi Effizienz an Transparenz bei der Sécherheet a Qualitéit vu Liewensmëttel

**Création de l'agence
vétérinaire et alimentaire :
Vers une meilleure efficacité
et transparence en matière de sécurité
et qualité alimentaire**

Dir hutt an der Chamber e Gesetzesprojet deposéiert fir eng nei Agence am Veterinär- a Liewensmëttelberäich an d'Liewen ze ruffen. Wat wäerten d'Hauptmissiounen vun dëser neier Verwaltung sinn?

Romain Schneider Ee vun eisen Haaptziele ass et, dem Konsument seng Versuergung mat gesonden an héichwäertegen Liewensmëttelen ze garantéieren, „vum Feld bis op den Teller“. D'Iddi vum Gesetzesprojet, dee sech an de Regierungsprogramm aschreift, ass et, dës „Veterinär- a Liewensmëttelverwaltung“ ze schafen, fir d'Effikassitéit an d'Effizienz vun den offiziellen Kontrollen an der Liewensmëttelketten ze verbesseren. Déi nei Verwaltung soll och zur Vereinfachung vun de Prozeduren fir d'Acteuren an d'Administratiounen aus dem Secteur bäidroen.

Paulette Lenert Dëst Zil erreeche mer duerch d'Zesummeffieren, an enger Instanz, vun all de Kompetenzen déi bei de Kontrollen am Veterinär- a Liewensmëttelberäich implizéiert sinn. Bis haut

sinn déi nach ënnerdeelt an dräi Verwaltungen a verschidde Servicer (d'Kontrollinstanz fir Déierefudder aus der Verwaltung vun den techneschen Déngschter am Akerbau - d'Veterinärinspektioun - de Service fir d'Liewensmëttelsécherheet ënner der Direktioun vun der Santé) a gi koordinéiert vum Kommissariat vun der Regierung fir Qualitéit, Bedruch a Liewensmëttelsécherheet.

Wéi schreift sech dësen nationale Gesetzesprojet an déi europäesch Gesetzgebung an?

R. S. Fir en héije Gesondheitsniveau ze halen, esouwuel fir Mënschen, Déieren a Planzen, an och fir de Fonctionnement vum Bannemaart ze garantéieren, gesäit d'Legislatioun vun der EU en harmoniséiert Reegewierk vir, dat déi gesondheetlech Risike fir Mënschen, Déieren a Planzen, an der „agroalimentaire Filière“ soll verhënneren, ënnerbannen oder ofschwächen. Ouni en adequate legislative Kader, deen iwwerregens säit 2004 ëmmer erëm ugepasst a verbessert gëtt, kann et och keng Liewensmëttelkontroll ginn.



**Paulette Lenert,
Ministerin fir de
Konsumenteschutz**

Paulette Lenert,
ministre de la Protection
des consommateurs

**Romain Schneider,
Minister fir Landwirtschaft,
Wäibau a ländlech Entwécklung**

Romain Schneider,
ministre de l'Agriculture,
de la Viticulture et
du Développement rural

P. L. D’Kreatioun vun där neier Agence ass also am Aklang mat där europäescher Reglementatioun, berécksiichtegt dobäi déi Lëtzebuerger Besonneschkeeten an huet als Zil, en éischter komplexen, an administrativ schwéierfällige System ze vereinfachen.

Wat wäert d’Plus-value vun där neier Verwaltung si géintwuer dem Kommissariat vun der Regierung fir Qualitéit, Bedruch a Liewensmëttelsécherheet, der aktueller Koordinatiounsstell?

R. S. D’Opstelle vun där Verwaltung, déi dem Akerbauministère wäert ënnerstoen, ass déi leschten Etapp vun enger Demarche déi zréckgeet op en Audit deen d’Regierung 2015 an Opdrag ginn hat.

A senger Zesummeffaassung vun 2016 ënnersträicht dësen Audit wuel d’Qualitéit vun de Kontrollen an Analysen, déi vu verschiddenen Instanzen a Servicer gemaach ginn. E mécht awer och Verbesserungsvirschléi, wéi zum Beispill d’Zesummeleeë vun de betraffene Servicer, d’Aféierung vu konsequente Sanktiounen bei Verstéiss oder och d’Upassung vum nationale Recht un déi europäesch Rechtslag an deem Kontext.

P. L. Eng direkt Äntwert op dës Recommandatioun war de physische Rapprochement vun den eenzelne Servicer am Joer 2017 zu Stroossen. Doraus erginn huet sech d’Grënnung vum Kommissariat fir Qualitéit, Bedruch a Liewensmëttelsécherheet mam Opdrag, d’Kontrollen, déi vun de verschiddene Servicer aus den dräi Administratiounen duerchgefouert ginn, ze koordinéieren (Februar 2019). Dëst war eng Tëschenetapp um Wee bei enger eenzeg Verwaltung, déi déi verschiddene Acteuren, déi am Liewensmëttelberäich zoustänneg si fir d’Qualitéitskontroll, wéi och fir d’Bekämpfung vu Bedruch, zesummebréngt.

Wéi eng Virdeeler wäerte sech fir d’Konsumenten an déi ekonomesch Acteuren aus dem Liewensmëttelsecteur erginn ?

R. S. Déi nei Verwaltung wäert méi Effizienz an Transparenz an de Beräich vun der Liewensmëttelsécherheet bréngen, well se dem Iwwerschneide vu politeschen an administrativen Zoustännegkeeten en Enn setzt. Dëst wäert d’Organisatioun vun den amtleche Kontrollen an der Liewensmëttelketten entscheidend an dauerhaft vereinfachen. Dobäi bleift och der neier Verwaltung hir operativ Onofhängegkeet garantéiert.

„D’Kreatioun vun där neier Agence ass also am Aklang mat där europäescher Reglementatioun, berécksiichtegt dobäi déi Lëtzebuerger Besonneschkeeten.“

« La création de cette nouvelle agence s’inscrit dans la réglementation européenne, tout en respectant les spécificités luxembourgeoises. »

paulette lenert

P. L. Ausserdeem ass d’Kommunikatioun mat de Konsumenten an den Entreprisë wichtig, fir sécher a qualitativ héichwäerteg Iesswueren op all Niveau an der Liewensmëttelkette kënnen ze garantéieren. Eent vun den Haaptziler vun der neier Verwaltung ass et, verstärkt no bause mat de verschiddenen Acteuren ze kommunizéieren.

Wéi gesäit et mam Zäitplang aus?

R. S. De Gesetzesprojet 7716 zur Schafung an Organisatioun vun enger neier Verwaltung, déi zoustänneg fir de Veterinär- a Liewensmëttelberäich ass, gouf den 19. November 2020 an der Chamber deposéiert. Dobäi wëll ech betounen, datt d’Ekippe vun den eenzele Servicer a Verwaltungen amgang sinn, parallel zum legislative Prozess, hir Kräfte ze vereenen an den Terrain ze preparéieren. Domat soll sécher gestallt ginn, datt den neie Service, wann e bis vun der Chamber gestëmmt ass, wäert kënnen séier operationell sinn.

P. L. Ons war et wichtig e Gesetzesprojet ze deposéieren, dee fir méi Effizienz an Transparenz am Beräich vun der Liewensmëttelsécherheet suergt, esouwuel fir d’Bierger a Konsumenten, ewéi och fir d’Betriber, an dat esou séier ewéi méiglech.



français

Vous avez déposé un projet de loi à la Chambre des députés visant à créer une Agence vétérinaire et alimentaire, quelles seront les missions principales de cette nouvelle administration ?

Romain Schneider Une de nos principales préoccupations est d'assurer aux consommateurs un approvisionnement en aliments sains et de qualité de la « fourche à la fourchette ».

L'objectif du projet de loi, qui s'inscrit dans le programme gouvernemental, est de créer cette nouvelle « Agence vétérinaire et alimentaire » afin de renforcer l'efficacité et l'efficience des contrôles officiels de la chaîne alimentaire, ainsi que de contribuer à la simplification des procédures pour les opérateurs et les administrations.

Paulette Lenert Cet objectif sera atteint en réunissant, au sein d'une même administration, l'ensemble des compétences impliquées dans le cadre des contrôles en matière alimentaire et

vétérinaire qui aujourd'hui sont réparties dans trois administrations et services différents (Service de l'alimentation animale de l'Administration des services techniques de l'agriculture - Administration des services vétérinaires - Division de la sécurité alimentaire de la Direction de la santé) et coordonnées par le Commissariat du Gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire.

Comment ce projet de loi national s'inscrit-il dans la législation européenne ?

R. S. Afin de permettre aux citoyens de l'UE de bénéficier d'un niveau élevé de santé humaine, animale et végétale, et garantir le fonctionnement du marché intérieur, la législation de l'UE prévoit un socle de règles harmonisées pour prévenir, éliminer ou réduire le niveau des risques sanitaires pour les êtres humains, les animaux et les végétaux, qui peuvent surgir dans la « filière agroalimentaire ». Il ne peut y avoir de contrôle des aliments sans

*„Déi nei Verwaltung
wäert méi Effizienz
an Transparenz
an de Beräich vun der
Liewensmëttelsécherheet
bréngen.“*

**« La nouvelle agence
apportera une meilleure
efficience et transparence
en matière de sécurité
alimentaire. »**

romain schneider

cadre législatif adéquat qui par ailleurs est adapté et amélioré depuis 2004.

P. L. La création de cette nouvelle agence s'inscrit donc dans cette réglementation européenne, tout en respectant les spécificités luxembourgeoises et en ayant comme objectif de simplifier un système plutôt complexe et administrativement lourd.

Quelle sera la plus-value de cette nouvelle administration par rapport à l'organe de coordination actuel qu'est le Commissariat du Gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire ?

R. S. La mise en place de cette agence, qui sera placée sous l'autorité du ministère de l'Agriculture, constitue la dernière étape d'une démarche ayant son origine dans un audit commandité par le Gouvernement en 2015.

Si l'audit, dans sa conclusion en 2016, souligne la qualité des contrôles et des analyses réalisés par les différents contrôleurs et organes, il identifie néanmoins plusieurs pistes d'amélioration telles que la mise en commun des services concernés, la mise en place de sanctions conséquentes en cas d'infractions ou encore la mise en conformité du droit interne au droit européen en la matière.

P. L. Une réponse immédiate à ces recommandations a été un rapprochement physique des différents services en 2017 à Strassen. S'en est suivi alors la mise en place du Commissariat à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire en charge de la coordination des opérations de contrôle des différents services des trois administrations (février 2019), étape intermédiaire à la mise en place de l'administration unique regroupant les différentes compétences du contrôle de la sécurité alimentaire ainsi que la lutte contre la fraude alimentaire.

Quels seront les avantages pour les consommateurs et les opérateurs économiques du secteur alimentaire ?

R. S. La nouvelle agence apportera une meilleure efficience et transparence en matière de sécurité alimentaire parce qu'elle supprimera l'enchevêtrement des compétences politiques et administratives et simplifiera ainsi de manière décisive et permanente l'organisation des contrôles officiels de la chaîne alimentaire en garantissant l'indépendance de fonctionnement de la nouvelle entité.

P. L. De plus, la communication envers les consommateurs et les entreprises revêt une fonction importante pour la garantie d'une sécurité et qualité élevée des denrées alimentaires au niveau de tous les maillons de la chaîne alimentaire. Un des principaux objectifs de la nouvelle administration sera justement de renforcer cette communication externe avec les différentes parties prenantes.

Quel est votre échéancier ?

R. S. Le projet de loi 7716 portant création et organisation de l'Agence vétérinaire et alimentaire a été déposé à la Chambre des députés le 19 novembre 2020.

Parallèlement au processus législatif, je tiens à souligner que les équipes des différents services et administrations sont en train de préparer le terrain et d'unir leurs forces pour que l'Agence, une fois validée par la Chambre des Députés, pourra rapidement être opérationnelle.

P. L. Ce qui nous importait c'était de déposer un projet de loi visant à atteindre une meilleure efficience et transparence en matière de sécurité alimentaire, tant pour les citoyens et consommateurs que pour les entreprises et ce dans les meilleurs délais.



ZU LËTZEBUERG GINN 124 KG LIEWENSMËTTEL
AM JOER OP DE KAPP VERBËTZT!

DAT SINN 124 GRËNN
EPPES ZE ANNEREN!

antigaspi.lu

Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural



D'Kontroll vun der Versuergung mat lesswueren ënnert d'Lupp geholl

Zoom sur les acteurs du contrôle de la chaîne alimentaire

Véier Acteuren un een Dësch ze kréien, déi zwar schonns zesumme schaffen, an awer onofhängeg vunenee fonktionéieren, ass eng fantastesch Erausfuerderung. E kuerzen Iwwerbléck iwwer hir Aktivitéiten a Missiounen fir d'Sécherheet vun onse Liewensmëttel ze garantéieren.

Rassembler quatre structures qui collaborent déjà, mais qui jusqu'à présent sont des entités distinctes, est un défi visionnaire. Petit tour d'horizon de leurs activités et missions afin de garantir notre sécurité alimentaire.

lëtzebuergesch

D’Kontrollinstanz fir Déierefudder

De Schutz vum Konsument fänkt domadder un d’Sécherheet vun der Produktiounskette fir Liewensmëttel ze garantéieren, scho vu sengen éischte Glidder un. Dëst ass d’Roll vun der Kontrollinstanz fir Déierefudder déi zur ASTA (Administration des services techniques de l’agriculture) gehéiert. D’Fudder dat Zuuchtdéiere friessen ass jo d’Basis vun eiser Versuergung mat Iesswueren. Seng Produktioun, Verdeelung, Beschrëftung a Verbrauch ënnerleien deemno strengen Oplagen.

Fir ze kontrolléieren ob si déi europäesch an national Reglementatiounen respektéieren, féiert de Service Buch iwwert d’Betriber déi dës Liewensmëttel produzéieren, weiderverkafen, lagere oder transportéieren. Ausserdeem gëtt all Bauerebetrib inspizéiert dee Fuddermëttel asetzt oder dee planzlech Iesswueren a Fuddermëttel produzéiert. Donieft hält de Service Stéchprouwen, déi an akkreditéierte Laboratoiren doropshin analyséiert ginn ob dës Wuere konform sinn.

Säit de Krise vun der „vache folle“ an dem Dioxin-Skandal Enn der Nonzeger Joren – déi, zur Erënnerung, ob Déieremiel an déi onéierlech Praktike vun eenzelen Acteuren zréckzeféiere waren – sinn d’Bestëmmungen zum Déierefudder verschäerft ginn. D’Responsabiliséierung vun allen Acteuren, déi an der Liewensmëttelproduktioun aktiv sinn, an hir Systemer fir d’Qualitéit ze sécheren, sinn hei d’Schlësselelementer. All d’Reegelen hunn dozou gefouert datt d’Basis vun der Lëtzebuurger Liewensmëttelversuergung esou sécher ass fir Mënsch an Déier wéi ni virdrun.

Als Spart vum Landwirtschaftsministère gëtt proposéiert de Service mat sengen dräi Mataarbechter integral an eng nei Struktur z’integréieren.

Photo: Service de Contrôle des aliments pour animaux



français

Le Service de contrôle des aliments pour animaux

Protéger le consommateur commence par garantir la sécurité de la chaîne alimentaire, dès ses premiers maillons. C’est précisément le rôle que joue le Service de contrôle des aliments pour animaux au sein de l’ASTA (Administration des services techniques de l’agriculture). Les denrées dont se nourrissent les animaux amenés à être consommés par l’être humain constituent en effet la base de notre chaîne alimentaire. La fabrication, la mise en circulation, l’étiquetage et l’utilisation des aliments pour animaux sont donc soumis à des conditions strictes.

Afin de vérifier qu’ils respectent les réglementations européennes et nationales en vigueur, le Service est en charge d’enregistrer et de contrôler les établissements qui fabriquent, revendent, stockent ou encore transportent ces aliments. Toutes les exploitations agricoles qui utilisent des aliments pour animaux ou qui produisent des denrées alimentaires végétales et des aliments pour animaux sont également inspectés. Par ailleurs, pour garantir la conformité de ces denrées, le Service s’occupe de prélever des échantillons, qui sont analysés par des laboratoires accrédités.

Depuis les crises de la vache folle et de la dioxine survenues à la fin des années 1990 – qui, pour rappel, avaient été provoquées par des farines animales et des pratiques frauduleuses de certains acteurs –, les dispositions concernant les aliments pour animaux se sont renforcées. La responsabilisation de tous les opérateurs actifs dans la chaîne alimentaire et leurs systèmes d’assurance de la qualité en sont des éléments clés. Toutes les règles ont ainsi permis à la base de la chaîne alimentaire luxembourgeoise d’être aussi sûre que jamais auparavant pour les animaux et les humains.

Dépendant du ministère de l’Agriculture, il est proposé que le Service, qui regroupe trois collaborateurs, sera pleinement intégré dans une nouvelle structure.

**Gehéiert zur Verwaltung vun den
techneschen Déngschter am Akerbau
déi dem Ministère fir Landwirtschaft,
Wäibau a ländlech Entwécklung ënnersteet**

Service de l’Administration des services techniques de l’agriculture sous la tutelle du Ministère de l’Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural



lëtzebuergesch

D'Veterinärsinspektioun

D'Sécherheet garantéiere vun de Liewensmëttel, déi vun Déiere stamen, vum Feld bis op den Teller. Esou kéint een d'Missioun vun der Veterinärsinspektioun ëmschreiwen. Et ass deenen 53 Mataarbechter hir Aufgab, d'lesswueren déi vun Déiere stamen (Fleesch, Fësch, Eeër, Hunneg, asw.) während der gesamter Produktiounsfilière ze kontrolléieren.

Fir dëst ze maachen, iwwerwaacht de Service d'Gesondheet an d'Wuelbefanne vun den Déieren an de Bauerebetriber an an den Ziichtereien. En hält och en A op de Gesondheitszoustand vun deenen Déieren déi importéiert ginn oder hei am Land transitéieren. Fir d'Originn vun de Produkter kënnen optimal zréckzeverfollegen, féiert d'Verwaltung eng Lëscht vun de Proprietäre vu Ranner, Schof a Geessen, erfaasst d'Bestänn an hir Lokalisatioun.

An all de Betriber, déi an der Produktioun, der Veraarbechtung an an der Zouliwwerung vun Lesswueren, déi vun Déiere stamen aktiv sinn, kontrolléiert d'Veterinärsinspektioun d'Qualitéit vun de Wueren, hir Beschrëftung, d'Anhale vun de Sanitär- an Hygiënesregelen: an de Schluechthaiser, Molkereien, Veraarbechtungsbetriber, Metzlerereien an op weidere Verkafsplazen.

Fir eventuell Krankheete bei den Déieren, oder d'Presenz vu Bakterien an lesswueren kënnen feststellen, analyséiert dem Service säi Laboratoire Prouwen déi vun Inspekteren oder vu Bierger geholl goufen.

Zur Zäit steet d'Veterinärsinspektioun nach ënner der Tutelle vum Landwirtschafts- a Gesondheitsministère. Et ass virgesinn se an eng nei gemeinsam Struktur z'integréieren. Si wäert méi effikass kënnen schaffen wa se nëmme méi enger Autoritéit ënnersteet.

Photo: Administration des services vétérinaires



français

L'Administration des services vétérinaires

Garantir la sécurité alimentaire des produits d'origine animale, de la fourche à la fourchette. C'est ainsi que l'on pourrait résumer la mission de l'Administration des services vétérinaires. Composée de 53 personnes, cette structure est en effet chargée de contrôler les produits d'origine animale (viande, poisson, œufs, miel, etc.) sur l'ensemble de la chaîne de production.

Pour ce faire, le service veille à la bonne santé et au bien-être des animaux dans les exploitations agricoles et les élevages. L'Administration s'assure aussi de l'état de santé des animaux importés au Luxembourg ou qui transitent par le pays. Et pour garantir une parfaite traçabilité des produits, le service enregistre les détenteurs de bovins, provins, ovins et caprins, identifie les animaux et contrôle leurs mouvements.

Aussi, les denrées alimentaires d'origine animale, les règles sanitaires et d'hygiène qui y sont liées ainsi que leur étiquetage sont contrôlés, et ce dans tous les établissements de production, de manipulation et de distribution: les abattoirs, les laiteries, les ateliers de découpe et de transformation des produits, les boucheries et autres points de vente. Comme les animaux vivants, les produits d'origine animale importés dans le pays sont soumis à un contrôle.

Enfin, afin de détecter d'éventuelles maladies chez des animaux ou la présence de bactéries dans des aliments, le laboratoire de l'Administration effectue des analyses sur des échantillons prélevés par les inspecteurs ou le citoyen lui-même.

Œuvrant actuellement encore sous la tutelle des ministères de l'Agriculture et de la Santé, l'Administration des services vétérinaires, lorsqu'elle sera intégrée dans une nouvelle structure commune, ne devra plus se référer qu'à une seule autorité. Son travail s'en trouvera facilité.

Verwaltung ënnert der Tutelle vum Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung

Administration sous la tutelle du Ministère
de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural

De Service fir d'Liewensmëttelsécherheet

Vu réie Liewensmëttel, wéi Uebst a Geméis, bei verschafte Produkter, iwweergänzungs-mëttel, ass d'Abteilung fir Liewensmëttelsécherheet zoustänneg fir d'Kontroll vun Iesswuere déi net vun Déiere stamen, inklusiv vun den Importer. Si hält all Dag Prouwe vun deene verschidde Produkter déi mir konsuméieren. D'Zil dobäi ass et d'Presenz vu Schuedstoffer, Reschter vu Pestiziden, OGM'en, Zousatzstoffer, Allergeenen, Schwéiermetaller, asw. opzedecken, fir d'Onbedenklechkeet vun onse Liewensmëttel ze garantéieren. Nieft den eigentleche Produkter ginn och déi Materialer a Géigestänn déi mat den Iesswuere a Kontakt kommen enger strenger Inspektioun ënnerzunn. Donieft suergt de Service dofir datt d'Wuere richteg beschrëft ginn, virun allem wat d'Informatiounen zu hiren Ernierungs-a Gesondheetswäerter ubelaangt.

Zur Unitéit hirer Aufgab, d'Sécherheet vum Konsument ze garantéieren, gehéiert weider d'Kontroll vun de Betriber aus der Liewensmëttelproduktioun : d'Hiersteller vun Iesswuere déi net vun Déiere stamen, d'Produzente vun de Verpackungen déi a Kontakt komme mat Iesswuere, d'Acteuren aus dem Horesca-Beräich, d'Kantinnen an de Schoulen an anerwäerts, d'Epicerien, d'Supermarchéen, d'Zouliwwerer fir déi Professionell aus dem Horesca-Beräich, asw.

Fir déi verschidde Missiounen z'erfëllen, zielt de Service fir d'Liewensmëttelsécherheet, deen aktuell dem Gesondheitsministère ënnersteet, op seng Ekipp vun 23 Mataarbechter. An enger gemeinsamer Agence wäerten dës Missiounen net änneren. D'Aarbechtsmethode wäerten allerdéngs harmoniséiert ginn ënner all den Acteuren. Dëst wäert de Mataarbechter, mee och dem agro-alimentaire Secteur, an de kontrolléierte Betriber, zeguttkommen.

Gehéiert zur Direktioun vun der Santé a steet ënner der Tutelle vum Gesondheitsministère

Division de la Direction
de la santé sous la tutelle
du Ministère de la Santé



français

La Division de la sécurité alimentaire

Des aliments bruts, comme les fruits et légumes, aux produits transformés, en passant par les compléments alimentaires, la Division de la sécurité alimentaire organise quant à elle le contrôle des denrées alimentaires d'origine non animale, y compris à l'importation. Au quotidien, elle effectue des prélèvements d'échantillons sur les différents produits que nous sommes amenés à consommer. L'objectif ? Détecter la présence de contaminants, de résidus de pesticides, d'OGM, d'additifs, d'allergènes, de métaux lourds, etc., afin de garantir notre sécurité alimentaire. Outre les aliments en tant que tels, les matériaux et les objets qui entrent en contact avec ces denrées sont eux aussi soumis à une vérification rigoureuse. La Division veille également à ce que les produits soient correctement étiquetés, notamment en ce qui concerne les allégations nutritionnelles et de santé.

Par ailleurs, pour garantir la protection du consommateur, cette entité inspecte les établissements de la chaîne alimentaire: les producteurs d'aliments d'origine non animale, les fabricants d'emballages en contact avec les denrées alimentaires, les acteurs de l'Horesca, les cantines scolaires et de collectivités, les épiceries, les magasins de grande distribution, les enseignes destinées aux professionnels de l'Horesca, etc.

Pour mener à bien ses différentes missions, la Division de la Direction de la Santé, qui dépend aujourd'hui du ministère de la Santé, s'appuie sur une équipe de 23 personnes. Au sein d'une agence commune, ses activités ne changeront pas. En revanche, les méthodes de travail et de contrôle seront harmonisées entre tous les acteurs, ce qui sera bénéfique pour les collaborateurs mais également pour le secteur agro-alimentaire et les établissements contrôlés.

lëtzebuergesch

D'Kommissariat vun der Regierung fir Qualitéit, Bedruch a Liewensméttelsécherheet

D'Kommissariat fir d'Liewensméttelsécherheet ass d'Ulafstell fir déi zoustänneg Autoritéiten, op nationalem, europäeschem an internationalem Plang, ewéi och fir déi professionell Acteuren aus dem Secteur an d'Konsumenten hei zu Lëtzebuerg.

Déi 8 Mataarbechter vum ComAlim koordinéieren am Alldag déi 20 Systemer am Land déi d'Liewensméttelproduktioun iwwerwaachen. Si verwalten och de System deen d'Betriber erfaasst, déi an der Liewensméttelproduktioun aktiv sinn. Si schoulen d'Beamten déi déi offiziell Kontrollen duerchféieren. Als zentral Komponent vun der EFSA, l'„Autorité européenne de sécurité des aliments“, ass de ComAlim donieft zoustänneg fir de wëssenschaftlechen Austausch ënnert de Verwaltungen a Fuerschungsinstituter. D'Kommissariat géiert dozou 3 Warnsystemer duerch déi d'Memberstaaten an d'Europäesch Kommissioun verbonne sinn, fir sech bei Problemer an der Liewensméttelversuerung ze beroden.

Fir de Schutz vum Konsument ze fërderen, lancéiert dës Struktur verschidde gréisser Projeten déi sech un de breede Public richten (Encadrement).

De Regruppement an eng eenzeg Struktur dierft deen aktuellen Opwand u Koordinatioun reduzéieren a misst et all Acteur an der Liewensméttelkontroll erlaben sech op seng éischt Missioun ze konzentréieren. Duerch d'Méiglechkeete fir nei Synergie wäert och d'Qualitéit vun de Kontrollen sech verbessern.

français

Le Commissariat du gouvernement à la qualité, à la fraude et à la sécurité alimentaire

Organe transversal dépendant du ministère de la Protection des consommateurs, le Commissariat alimentaire constitue le point de contact et d'information pour les autorités nationales compétentes en matière du contrôle de la chaîne alimentaire, les institutions européennes et mondiales, mais également pour les professionnels et les consommateurs au Luxembourg.

Au quotidien, les 8 membres du ComAlim assurent la coordination des 20 systèmes mis en place dans le pays afin de contrôler la chaîne alimentaire. Ils gèrent aussi le système de l'enregistrement des établissements de la chaîne alimentaire. Ils organisent les formations des agents qui procèdent aux contrôles officiels. En tant que point focal de l'EFSA, l'Autorité européenne de sécurité des aliments, le ComAlim est aussi chargé de la coordination scientifique entre les administrations et les institutions de recherche. Le Commissariat gère aussi 3 systèmes d'alerte connectant les Etats membres et la Commission européenne pour s'échanger sur des problèmes au niveau de la chaîne alimentaire.

Afin de renforcer la protection du consommateur, cette structure met en place divers projets destinés au grand public (voir cadre).

Le regroupement en une structure unique devrait réduire les besoins en coordination actuels et donc permettre à chaque acteur du contrôle alimentaire de se concentrer sur sa mission première. Cela permettra également d'améliorer les contrôles grâce aux nouvelles synergies possibles.

Kommissariat ënnert der Tutelle vum Ministère fir de Konsumenteschutz
 Commissariat sous la tutelle du Ministère de la Protection des consommateurs



zuelen / chiffres



20

lu Dëst ass d'Unzuel vu Systemer déi d'Versuergung mat Liewensmëttel zu Lëtzebuerg iwwerwaachen.

fr C'est le nombre de systèmes de contrôle de la chaîne alimentaire au Luxembourg.

60

Ufroe fir Geneemegungen am Kader vum Déiereschutzgesetz goufe bearbecht, 60 Kontrollen a Bauerebetriber duerchgefouert an 120 Plaintë suivéiert.

demandes d'autorisation ont été traitées dans le cadre du bien-être animal, 60 contrôles ont été effectués dans les exploitations agricoles et 120 dossiers de plaintes ont été suivis.

100

Pro Joer ginn 100 Kontrollen a Betriber gemaach déi mat Fuddermëttel ze dinn hunn.

contrôles d'établissements liés aux aliments pour animaux sont réalisés chaque année.

200

Zousätzlech zu de reegelméisseg Kontrollen an de Schluechthaiser ginn all Joer ronn 200 Inspektiounen a Betriber aus dem Liewensmëttelsector gemaach.

Environ 200 visites de contrôles sont effectuées chaque année dans des établissements du secteur alimentaire dans le cadre de la sécurité alimentaire, en dehors des contrôles en continu qui s'effectuent au niveau des abattoirs.

250

Prouwe ginn all Joer geholl vu Planzen déi an der Zesummesetzung vu Fuddermëttel gebraucht ginn. Dës Echantillone ginn 3.000 Analysen ënnerzunn.

échantillons de denrées alimentaires végétales, de matières premières entrant dans la composition des aliments pour animaux et d'aliments pour animaux sont prélevés chaque année. 3000 analyses sont ensuite évaluées.

700

Déierebestänn a 1.500 Tonne Liewensmëttel ginn alljärelech beim Import kontrolléiert.

lots d'animaux et 1500 tonnes de denrées alimentaires sont contrôlés annuellement à l'importation.

1.000

Ëm 1.000 Prouwe goufen am Joer 2020 fir Analyse vun lesswuere geholl déi net vun Déiere stamen.

Environ 1000, c'est le nombre de prélèvements d'échantillons de denrées alimentaires d'origine non animale pour analyses qui ont eu lieu en 2020.

2.000

Ronn 2.000 Inspektiounen hisiichtlech der Liewensmëttelsécherheet gi pro Joer duerchgefouert a Betriber déi lesswueren ubidden (Horesca, Schoukantinnen, Supermarchéen, asw.).

Quelque 2000 inspections de sécurité alimentaire dans des établissements de la chaîne alimentaire (Horesca, cantines, magasins de grande distribution, etc.) sont menées chaque année.

4.000

Warnunge goufen am Joer 2020 op EU-Niveau lancéiert zu Reprisen oder Rappeller vu Liewensmëttel. Zirka 4% dovunner hu Lëtzebuerg betrafft.

alertes concernant le retrait ou le rappel de denrées alimentaires ont été diffusées au niveau de l'Union européenne en 2020. Environ 4% concernaient le Luxembourg.

6.000

Betriber déi am Liewensmëttelberäich aktiv si goufen erfaasst.

établissements enregistrés avec des activités au sein de la chaîne alimentaire.

222.374

Echantillone goufe vum staatleche Laboratoire fir Veterinärmedizin fir d'Iwwerwaachung vun der Déieregesondheet analyséiert an 1.167 Echantillone fir d'Liewensmëttelkontroll.

échantillons sont analysés par le Laboratoire de médecine vétérinaire de l'Etat pour le suivi de la santé animale et 1167 échantillons au niveau du contrôle alimentaire.

Wäert Dir gärën um Lafende gehalten iwwer Réckruuff-aktiounen oder Warnunge virun Allergeenen? De ComAlim huet eng Newsletter entwéckelt fir lech dës Informatiounen, an Echtzäit, zoukommen ze loosse

Vous voulez être tenu au courant des rappels de produits alimentaires ou des avertissements allergènes? Le ComAlim a développé une newsletter d'alerte pour vous notifier, en temps réel, ces informations (<https://securite-alimentaire.public.lu/fr/support/alerte.html>).

Les céréales luxembourgeoises dans l'assiette

Lëtzebuenger Käre fir op den Teller

Blé, seigle, épeautre, ou encore blé dur : En 2019, le Luxembourg a produit 160.000 tonnes de céréales. Sur cette quantité, environ 44.000 tonnes sont destinées à l'alimentation humaine. Mais ces céréales panifiables doivent d'abord être transformées.

Weess, Kar, Spelz oder Haartweess: 2019 goufen zu Lëtzebuerg 160.000 Tonne Käre produzéiert. Dovu si ronn 44.000 Tonne fir d'Liewensmëttelproduktioun bestëmmt. Dës Käre mussen awer fir d'éischt nach verschafft ginn.

français

Les céréales du petit déjeuner ? Des céréales brutes, transformées ! Au Luxembourg, les céréales se transforment pour renforcer leur rôle indispensable dans notre alimentation. Parmi les céréales cultivées localement et destinées à notre alimentation, les plus représentatives sont le blé avec 40.000 tonnes (91 %), le seigle: 1.500 tonnes (4%) et l'épeautre: 1.000 tonnes (2%) et l'orge de brasserie: 900 tonnes (2%). Le blé dur a été réintroduit récemment, en 2015, et offre désormais un rendement de 500 tonnes (1%).

Ainsi, au sortir des champs, les céréales passent par des étapes de transformation. Farines, pâtes, bières, certains acteurs locaux se sont lancés dans la valorisation de cette transformation. Ils répondent ainsi à la demande croissante des consommateurs en produits céréaliers, tout en leur offrant des solutions pour consommer localement. Leur motivation ? Comme les cultivateurs côté champ, proposer des produits de qualité.

lëtzebuergesch

Zu Lëtzebuerg spillt d'Veerarbeitung vu Kären eng ëmmer méi entscheidend Roll an eiser Ernierung. Ënner der Fruucht déi hei am Land ausgeséit gëtt, huet de Weess mat 40.000 Tonnen de gréissten Undeel (91%). Dono kommen d'Kar mat 1.500 Tonnen (4%) an de Spelz mat 1.000 Tonnen (2%).

D'Produktioun vu Geesch fir d'Brauereie beleeft sech op 900 Tonnen (2%). Méi rezent ass säit 2015 den Ubau vun Haartweess mat engem Rendement vu 500 Tonnen (1%).

Nom Karschnatz kommen d'Kären an d'Veerarbeitung wou se vu lokalen Acteuren zu héichwäertege Produkter wéi Miel, Nuddelen a Béier verschafft ginn. Si reagéieren domadder op eng wuessend Nofro a fërderen d'Méiglechkeete fir lokal ze konsuméieren. Hir Motivatioun, ewéi och déi vun de Baueren, ass et Qualitéitsprodukter unzebidden.

D'ABORD, DE LA FARINE

FIR D'ÉISCHT, D'MIEL

fr La farine est présente dans d'innombrables préparations alimentaires. La plus évidente est sans aucun doute le pain.

Le principe de la mouture n'a pas changé depuis son origine. Le travail du meunier consiste à séparer l'écorce du grain par un procédé de moutures et de tamisages successifs. Moins il y a des résidus de l'écorce, plus la farine est blanche. La séparation est un processus à cent pour cent naturel et mécanique au cours duquel l'ajout d'aucun autre produit n'est requis.

Au Luxembourg, les Moulins de Kleinbettingen, propriété de la famille Muller depuis 1704, sont un acteur incontournable.

L'entreprise a initié dès 1990 les premières réflexions sur la création du label «Produit du Terroir» pour la farine. Un groupe de pilotage a alors été constitué avec la Chambre d'Agriculture pour permettre aux différents acteurs de se lancer dans la production qualitative de céréales et de farines 100 % luxembourgeoises. La qualité étant le premier critère à respecter, les aspects durables et économiques ont, dès l'origine du projet, été pris en considération.

Depuis quelques années, l'entreprise constate un regain d'intérêt pour l'épeautre, sorte de blé «sauvage» ou primitif qui se développe admirablement dans nos régions et qui convient parfaitement à la fabrication de farine et de pain, voire de pâtes alimentaires.

lu Miel fënnt ee quasi iwwerall an eise Liewensmëttel. Virun allem am Brout.

De Prinzip vum Muelen huet sech säit sengem Ursprung net verännert. D'Aarbecht vum Mëller besteet doran d'Schuel vum Kar ze trennen. Dat geschitt duerch successiivt Muelen a Siften. Wat manner vun der Schuel iwweg bleibt wat d'Miel méi wäiss ass. Dat sinn honnertprozenteg natierlech a mechanesch Prozesser, bei deene keen anert Produkt bäigesat gëtt.

Zu Lëtzebuerg ass d'Mille vu Klengbëtten, déi säit 1704 an den Hänn vun der Famill Müller ass, e Begrëff.

Säit 1990 huet d'Millen déi éischt Diskussiounen lanciaert fir e Label „Produit du Terroir“ fir Miel ze schafen. Doropshi gouf e Pilotprojet zesumme mat der Landwirtschaftskammer an d'Liewe geruff, fir all den Acteuren en Astig an eng qualitativ an 100% lëtzebuergesch Kären- a Mielproduktioun z'erméiglechen. Well d'Qualitéit den éischte Kritärass deen et ze respektéiere gëllt, gëtt vun Ufank u vill Wäert op déi nohalteg an ekonomesch Aspekter geluecht.

An de leschte Joren huet de Betrib en neien Interessi um Spelz konntefeststellen, eng Zort primitivem oder „wëllem“ Weess, deen sech an eise Géigende ganz gutt entwéckelt a perfekt fir d'Hierstellung vu Miel, Brout an esouguer Nuddele géeegeent ass.

Moulins de Kleinbettingen
www.mkmoulin.lu



L'IDÉE DES PÂTES

D'IDDI VUN DEN NUDDLEEN

SALADE DE PÂTES AU JAMBON

NUDDELSALOT MAT HAM

Recette pour 4 personnes / Rezept fir 4 Persounen:

200 g de Fusilli, 150 g de tomates cerises / kleng Tomaten, 2 boules de Mozzarella luxembourgeoise / Boule Lëtzebuurger Mozzarella, 50 g de tomate confite séchée / gedréchent Tomaten, 6 tranches de jambon cru Marque nationale / Tranche réi Ham vun der Marque nationale, 50 g d'huile d'olive / Olivenueleg, 1 gousse d'ail / Zéif Knuewelek, 10 feuilles de basilic / Blieder Basilikum, Sel / Salz, Poivre / Pfeffer, 1 c à s de vinaigre balsamique / lessläffel Balsamicoesseg

1 Cuisez les pâtes. Passez-les sous l'eau froide pour arrêter la cuisson et égouttez-les.

D'Nuddele kachen. D'Kachen ofbriechen ënnert kalem Waasser an ofdrëpse loosser.

2 Dans un petit mixeur, mettez l'huile, le vinaigre, l'ail, le sel, le poivre, et les feuilles de basilic. Mixez pour obtenir une petite sauce avec de fins morceaux de basilic. An engem Mixer: Ueleg, Balsamicoesseg, Knuewelek, Salz a Pfeffer mam Basilikum mixe bis eng Zooss entsteet mat just nach e puer kleng Stécker Basilikum.

3 Coupez les tranches de jambon en petits morceaux, et les tomates cerises en deux. Coupez la mozzarella en dés. D'Ham a kleng Stécker schneiden. D'Tomaten an zwee schneiden an d'Mozzarella a Würfelen.

4 Mélangez la sauce avec les pâtes, et ajoutez le reste des ingrédients, mélangez à nouveau. Servez frais.

D'Zooss mat den Nuddele verréieren, de Rescht vun den Ingredienten dobäi mëschchen. Kill zerwéieren.

fr Les pâtes alimentaires « Le Moulin», c'est une histoire de famille. Si les premiers paquets de pâtes «Le Moulin» ont rejoint les rayons des supermarchés en 2020 seulement, l'idée revient à Monsieur Jean Muller senior, idée reprise par son fils et les Moulins de Kleinbettingen. Pour de bonnes pâtes, en plus du temps de planification des cultures, une bonne qualité de blé dur et un peu d'eau sont nécessaires. La qualité de la filière agricole représente ici le facteur déterminant. «Nos régions permettent aux producteurs locaux de faire un travail exemplaire en récoltant des blés durs d'une qualité irréprochable, d'autant plus que les aspects durables et économiques font partie de l'initiative dès le début», explique M. Muller.

C'est ainsi que l'entreprise s'est inscrite dans une initiative pilotée en étroite collaboration avec la Chambre d'Agriculture.

Le blé dur est une céréale différente du blé traditionnel. Il se développe admirablement depuis son introduction en 2015 au Luxembourg. À l'origine, le blé dur provient de contrées plus méridionales. «La semoule de blé dur obtenue à partir des grains issus de l'agriculture luxembourgeoise n'a rien à envier à une semoule transalpine», s'enthousiasme M. Muller.

lu D'Nuddele „Le Moulin“ sinn eng Familljensaga. Och wann déi éischt Päck eréischt 2020 an d'Supermarchéegeliwwert goufen, esou staamt d'Iddi vum Här Jean Müller Senior. D'Ëmsetzung gouf du vun sengem Fils a vum Betrib „Moulins de Kleinbettingen“ weidergefouert. Fir gutt Nuddele kënnen ze maachen, brauch een, nieft der Zäit fir d'Kären ze produzéieren, Haartweess vu gudder Qualitéit an e bësse Waasser. D'Qualitéit vun der ganzer Produktiounskette spillt eng entscheidend Roll. „Eis Géigenden erlaben et de lokale Produzenten eng virbildlech Aarbecht ze leeschten andeems si Haartweess vu Spëtzequalitéit zillen, ëmsou méi well Iwwerleeungen zur Nohaltegkeet an Ekonomie vun Ufank un en Deel vum Projet sinn“, erkläert den Här Muller.

Esou huet d'Entreprise, an enker Zesummenaarbecht mat der Landwirtschaftskammer, eng nei Initiativ ergraff.

Den Haartweess ass keen traditionelle Weess. Sait senger Aféierung am Joer 2015 huet sech dës Planz besonnesch gutt hei zu Lëtzebuerg entwéckelt. Ursprénglech kënn den Haartweess aus méi südleche Géigenden. „D'Miel dat mer aus Käre gewonnen déi aus Lëtzebuurger Produktioun stamen, steet engem Miel dat vun déisäits den Alpe kënn an nâischt no“, begeschtert sech den Här Muller.

L'ENGOUEMENT POUR LA BIÈRE

D'SCHWÄERMEREI FIR DE BÉIER

fr De la bière aussi! En 2018, un projet de bière bio a démarré sous l'impulsion de la Brasserie Nationale en étroite collaboration avec l'IBLA (Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur Luxembourg a.s.b.l.). Quatre exploitations agricoles ont produit 44 tonnes d'orge brassicole bio en 2020, ayant permis la production de 4.000 hectolitres de bière bio. En 2021, ce sont huit exploitations qui participent dorénavant au programme en cultivant de l'orge brassicole bio sur plus de 56 hectares.

L'intérêt pour ce type de produit qualitatif ne cesse de croître, du côté des producteurs, comme des consommateurs. Les brasseurs de leur côté s'investissent à fond dans ce qui à première vue peut sembler être un produit de niche, mais qui se révèle être un travail brassicole de premier ordre, demandant une maîtrise professionnelle accomplie et une volonté de répondre aux exigences pointues du cahier des charges. Les deux marques de bières bio du marché national: Bofferding Bio et Funck-Bricher représentent actuellement 6 % de la production de la Brasserie Nationale.



lu An och Béier! Am Joer 2018 gouf ënner dem Impuls vun der Brasserie Nationale, an an Zesummenaarbecht mam IBLA (Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur Luxembourg a.s.b.l.), e Projet fir biologesche Béier op d'Bee gestallt. Véier landwirtschaftlech Betriber hunn am Joer 2020 44 Tonne Braugeesch no biologesche Krittäre produzéiert. Domadder konnten du 4.000 Hektoliter Bio-Béier gebraut ginn. Am Joer 2021 bedeelegen sech ewell acht Betriber un dësem Programm a bewirtschaften eng Fläch vun iwwer 56 Hektar.

Esouwuel bei de Produzenten, ewéi bei de Konsumente wisst den Interessi un esou Qualitätsprodukter weider. D'Brauereien engagéieren sech mat Leif a Séil fir eppes wat op den éischte Bléck wéi en Nischeprodukt ausgesäit. Wéi sech erausstellt ass awer héich Brauereiskonscht erfuerdert: handwierklech Maîtrise an de Wëllen e strikte Cahier des Charges ze respektéieren. Déi zwou Marke Bio-Béier, déi et zur Zäit um nationale Marché gëtt, si Bofferding Bio a Funck-Bricher. Zesumme maachen si 6% vun der Produktioun vun der Brasserie Nationale aus.

LES +

Les + du blé

D'Virzich vum Weess

Contient des fibres insolubles /
enthält onléislech Ballaststoff

Riche en calcium
et zinc / räich u Kalzium an Zénk

Riche en vitamines du groupe B,
particulièrement de B9 / räich u
Vitaminen aus dem Grupp B,
absënns B9



Les + de l'épeautre

D'Virzich vum Spelz

Riche en protéines /
räich u Protein

Excellente source de fibres /
éischtklasseg Quell
vu Ballaststoff

Riche en fer, manganèse,
phosphore / räich un Eisen,
Mangan, Phosphor

Riche en vitamines du groupe B,
particulièrement de B3 / räich u
Vitaminen aus dem Grupp B,
absënns B3



Les + du seigle

D'Virzich vum Kar

Riche en protéines / räich u Protein

Riche en fibres / räich u Ballaststoff

Source de magnésium, calcium, cuivre
et zinc / Quell vu Magnesium,
Kalzium, Koffer an Zénk

Riche en vitamines du groupe B,
particulièrement de B9 / räich u
Vitaminen aus dem Grupp B, absënns B9

TENEUR EN GLUTEN

GLUTEN INHALT

pour 100 g

12 à
14 g

Blé dur / Haartweess

10 à
12 g

Épeautre / Spelz

8 à
14 g

Blé tendre / Weess

7 g

Petit épeautre / Einkorn

5,6 g

Avoine / Hafer

5,6 g

Orge / Geescht

3,2 g

Seigle / Kar



A Domaines Vinsmoselle brand - Enjoy responsibly

LES VIGNERONS

DE LA MOSELLE

www.lesvignerons.lu

Une mine d'or contre le gaspillage alimentaire

Antigaspi.lu, eng Goldminn géint d'Verbëtze vu Liewensmëttel

Accessible en quatre langues – luxembourgeois, français, anglais, et portugais –, le site web www.antigaspi.lu regorge d'informations pour éviter le gaspillage alimentaire. Découvrez 5 bonnes raisons de visiter cette plateforme.

Den Internetsite www.antigaspi.lu, zougänglech a véier Sproochen – Lëtzebuergesch, Franséisch, Englesch a Portugisesch –, ass voll mat Informatiounen, wéi d'Veschwende vu Liewensmëttel sech verhënnere léisst. Hei si 5 gutt Grënn fir dës Plattform ze besichen.

français

1. Tout savoir sur le gaspillage alimentaire

Saviez-vous qu'un tiers des aliments produits à l'échelle mondiale sont gaspillés chaque année ? Initié par le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, le site www.antigaspi.lu vous livre des informations générales sur le gaspillage alimentaire. Découvrez-en plus sur ses impacts, la nécessité de l'éviter, les défis et les enjeux qui y sont liés.

2. Cuisiner responsable

Un gratin de pâtes réalisé à l'aide des restes de votre frigo, ça vous tente? Éviter le gaspillage alimentaire passe aussi par notre façon de cuisiner. Le site vous a donc concocté des recettes pour accommoder vos restes, vos fruits trop mûrs ou encore les épluchures habituellement mises à la poubelle, de façon savoureuse et créative. Une manière de découvrir de nouveaux plats, de ne plus jeter d'aliments et de faire du bien à votre portefeuille!

3. Adopter les règles d'or de l'anti-gaspillage

Au Luxembourg, un ménage privé jette en moyenne 118 kilos de nourriture par personne et par an. Bien planifier vos achats, faire vos courses intelligemment, ranger et stocker vos aliments de manière optimale, les congeler, comprendre les dates limites de consommation... La plateforme vous donne toute une série de conseils et de bonnes pratiques à adopter au jour le jour pour vous engager très concrètement dans l'anti-gaspillage alimentaire.



4. Découvrir les bonnes idées de l'écosystème luxembourgeois

Des entreprises, des start-up, des associations ou encore des citoyens se mobilisent eux aussi pour limiter le gaspillage alimentaire dans le pays. De l'Ecobox à l'application mobile Food4All, en passant par les cantines scolaires et universitaires Restopolis ou encore l'épicerie On.perfekt, la plateforme anti-gaspi recense toutes ces bonnes idées en devenir ou déjà concrétisées pour vous aider à gaspiller moins de nourriture au quotidien.

5. Mieux connaître les initiatives nationales

Campagne d'information et de sensibilisation, exposition, formation, journée anti-gaspi... Le ministère s'engage dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers plusieurs initiatives. Sur le site, vous trouverez le détail de ces actions, projets et événements menés à l'échelle nationale ainsi que toutes les informations nécessaires quant à l'utilisation du logo anti-gaspi. En effet, les collectifs de citoyens et toutes autres organisations, intéressés à se rallier à cette mobilisation, peuvent se montrer solidaires sous la devise « ensemble contre le gaspillage alimentaire » en affichant le logo « antigaspi » dans le cadre de leurs projets.

lëtzebuergesch

1. Sech d'Verschwendung vu Liewensmëttel virun A féieren

Wosst Dir datt all Joer een Drëttel vun de Liewensmëttel déi weltwäit produzéiert ginn ewechgehäit gëtt? Sidd Der Iech bewusst wat dat bedeit a wat um Spill steet? Léiert méi iwwer d'Noutwendegkeet dëst ze ënnerbannen an déi domadder verbonnen Erausforderungen. De Site www.antigaspi.lu gouf an d'Liewe geruff vum Ministär fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung a bitt generell Informatiounen iwwer d'Verschwendung vu Liewensmëttel.

2. Méi bewusst kachen

Nuddelen am Schäffche mat de Reschter aus Ärem Frigo, wier dat keng Iddi? D'Verbëtze vu Liewensmëttel vermeide betrëfft och eis Aart a Weis ze kachen. Den Internetsite proposéiert Iech dofir kreativ a lecker Rezepten mat deenen Der Är Reschter verwäerte kënn, ewéi Uebst wat iwwerzeideg ass oder Schielen, déi gemengerhand an der Drecks-këscht landen. Esou kënn Der nei Platen entdecken a braucht keng Iesswuere méi ewechzegeheien. Dat kënn och Ärem Portmonni ze gutt!



3. Déi gëlle Reegele géint Verschwendung anhalen

Zu Lëtzebuerg pucht am Duerchschnëtt all Privatstot, pro Joer a pro Kapp, 118 Kilo Iesswueren ewech. No Iwwerleeës a Plang akafen, seng Iesswueren optimal araumen a lagere, se afréieren, d'Vefallsdatumer richteg verstoen... D'Plattform stellt Iech eng ganz Rëtsch vu Rotschléi a gudde Gewunnechte vir, déi Der kënn an Ärem Alldag ëmsetzen. Esou kënn Der Iech ganz konkret selwer engagéiere géint d'Verbëtze vun Iessen.

4. Sech mat de verschiddenen Iddien aus der nationaler Ekonomie vertraut maachen

Och Entrepreneuren, Startuppen, Veräiner an einfach Bierger ginn aktiv, fir d'Verschwendung vun Iesswueren am Land anzedämmen. Vun der Ecobox bis bei d'App Food4All, iwwer d'Schoul- an Universitätskantine vu Restopolis, oder och d'Epicerie On.perfekt, d'Anti-Gaspi-Plattform presentéiert all dës gutt Iddien, déi um komme sinn oder schonn ëmgesat goufen, fir Iech ze hëllef manner Iesswueren am Alldag ze verbëtzen.

5. D'Aktiounen uechert d'Land zu dësem Thema besser verstoen

Informatiouns- a Sensibiliséierungscampagne, Ausstellung, Formatioun, „Anti-Gaspi-Dag“... De Ministär engagéiert sech mat gläich e puer Initiativ géint d'Verbëtze vu Liewensmëttel. Den Internetsite gëtt detailléiert Informatiounen zu dësen Aktiounen, Projeten an Evenementer, déi op nationalem Niveau organiséiert ginn. Och déi néideg Erklärungen zum Gebrauch vum Anti-Gaspi-Logo sinn dorop ze fannen. Interesséiert Biergerinitiativen an all aner Associatiounen kënnen hei noliezen, wéi si den „Anti-Gaspi-Logo“ am Kader vun hire Projete sollen asetzen. Trei nom Motto „Zesumme géint Liewensmëttelverschwendung“ kënnen si sech esou mat dëser Mobilisatioun solidaresch weisen.

Eng (réi) Ham, déi sech Zäit léisst

Un jambon (cru) qui prend son temps

Et ass e laange Wee, deen eng réi Ham goe muss, ier se um Teller lant. Bis zu 15 Méint kann et daueren, iert d'Schwéngfleisch duerch déi néideg Etappe gaangen ass fir sech mam Numm „jambon cru fumé“ vun der Marque nationale dierfen ze schmücken.

C'est un long chemin qu'un jambon cru doit parcourir avant de finir sur l'assiette. Cela peut durer jusqu'à 15 mois, avant que la viande de porc ait passé les étapes nécessaires pour être qualifiée de « jambon cru fumé » de la Marque nationale. LIRE P.26



De Label Marque nationale garantéiert zanter iwwer 30 Joer e Qualitätsstandard, well genau ewéi de Wäin muss och eng Ham räifen, ier se esou richteg gutt gëtt. An engem Laaschtenheft hu Baueren, Schluechthaiser, Veraarbechter a Konsumentevertrieeder déi Kritäre festgehalten, déi bei der Produktioun d'Qualitéit garantéieren – an dat vum liewegen Déier bis zum fäerdege Produkt.

Scho beim Wuelbefanne vun de Schwäin gëllt et sech u streng Reegelen ze halen. „*D'Fudder muss stëmmen an ausgeglach sinn an d'Béischte mussen och lues wuessen, fir dass sech dat intramuskuläert Fett opbaut, wat spéider de Goût vun der Ham ausmécht*“, erklärt de Luc Meyer vu Salaisons Meyer. Ma och de Wee a Richtung Schluechthaus soll kuerz sinn, fir dem Déier Stress ze erspueren, dofir gëtt hei genau ewéi bei der Hierkonft (d'Schwäi sinn zu Lëtzebuerg gebueren a gehal) op d'Motto „lokal“ gepocht.

Nieft den offizielle Kritäre fir eng réi Ham vun der Marque nationale – mindestens 12 Méint Rëifung, mindestens 6 Kilo mat respektiv 5 Kilo ouni Schank – huet bei der Veraarbechtung vum Flesch all Betrib seng eege Rezepturen. D'Basisprodukt kënn direkt aus dem Schluechthaus am Bruttozoustand – „esou wéi gewuess“ heescht et am Fachjargon. Am Betrib ginn d'Stécker zougeschnidden: wat hei ze vill ass, gëtt zu Charcuterie oder Zoossiss weiderverschaft. D'Hame ginn dann a Lousen opgedeelt an no Gewichtsklass katalogiséiert, fir déi spéider Traçabilitéit ze erméiglechen an d'Kontroll méi einfach ze man, esou wéi eng beschtméiglech Produktqualitéit ze garantéieren.

Méi ewéi 365 Produktionsdeeg

Ab hei geet de Prozess lass: als éischt ginn d'Hame per Hand agesalzt. Dës Aarbecht iwwerhëlt de Salaisonier, duerno gëtt d'Flesch op engem Tapis „masséiert“, fir dass och alles gutt anzitt an et eng flott Textur kritt. An d'Salzmëschung kommen am Haus Meyer nach eng siwen traditionell Gewürzer. Geschmaachsverstärker oder Phosphate si bei der Würzung awer tabu. D'Salz-Zäit ass opgedeelt an Zyklen, an deene kal Temperaturen d'Fleeschporen zou maachen, fir dass d'Salz anzéie kann, a waarm Graden d'Poren nees opman, fir de Fleschsaft auszescheiden.

Als nächst gëtt d'Salz am kale Waasser ofgewäsch an d'Hamen nei zougeschnidden. „*Dat Ganzt ass eng artisanal Hierstellung*“, sou de Luc Meyer. Dono geet et vun der Horizontal dann an déi Vertikal: d'Hame gi fir ze dréchnen an „Entrepôten“ opgehaangen. Hei gëtt et verschidde Stufen, bei deenen d'Temperatur lues a lues eropgeschraubt gëtt. Tëscht 10 an 12 Grad entfaalt sech dann och de charakteristesche Goût, well d'Gewürzer ufänke mat schaffen. E bësse wéi Wäin, deem am Faass räift, kéint ee sech dat virstellen.

Mat 210 Deeg dierfen d'Hamen dann endlech an de Reez, wou se op traditionell Manéier gereechert ginn. „*Dat geschitt an eiser Haascht, wou se fir plus minus 25 Deeg iwwer glousend Bichenholz hei aus der Gemeng gehaange ginn*“, esou de Luc Meyer. Nom Reeze ginn d'Hame per Hand ageschmalzt an da weider an den Hamekeller, och „séchoir“ genannt, wou se weider dréchnen. Ier se dann definitiv an de Verkaf dierfen, ginn se nach eng leschte Kéier ofgewäsch an esou verschafft, wéi de Client et aus dem Buttek kennt. „*An dann ass se méi séier giess wéi produzéiert*“, mengt de Luc Meyer mat engem Laachen.



An d'Salzmëschung kommen am Haus Meyer nach eng siwen traditionell Gewürzer
 Chez Salaisons Meyer, sept épices différentes sont ajoutées au mélange de sel

français

Le label Marque nationale garantit depuis plus de 30 ans un certain standard de qualité car, comme pour le vin, un jambon doit subir une certaine maturation avant de développer son excellence. C'est au niveau d'un cahier de charges que les différents fermiers, abattoirs et représentants des consommateurs ont fixé les critères qui garantissent la qualité de la production, et ceci de l'animal vivant jusqu'au produit fini. Il faut d'abord respecter des règles strictes afin de garantir le bien-être des porcs : Luc Meyer de l'entreprise « Salaisons Meyer » explique que l'alimentation des porcs doit être équilibrée et adaptée à la croissance des animaux pour favoriser le dépôt de graisse intramusculaire, ce qui définira le goût du jambon. Il faut aussi que l'acheminement vers l'abattoir soit de courte durée afin d'éviter le stress des animaux, raison pour laquelle l'origine « locale » est primordiale (les porcs sont nés et élevés au Luxembourg).

Au-delà des critères officiels permettant d'obtenir un jambon de la Marque nationale – une maturation d'au moins douze mois et un poids d'au moins six kilos avec os respectivement un poids de cinq kilos minimum désossé – chaque entreprise a ses recettes spécifiques pour la préparation du jambon. Le produit de base est livré à l'état brut directement par l'abattoir. Dans l'entreprise, la viande est taillée: tout morceau qui serait « de trop » est utilisé pour la charcuterie ou pour la fabrication de saucisses. Ensuite, les jambons sont classés d'après leur poids afin de garantir leur traçabilité et de faciliter les contrôles futurs - ceci pour garantir la meilleure qualité possible.

Plus de 365 jours de fabrication

Et c'est ici que commence le processus: en premier lieu, les jambons sont salés à la main. Ce travail est effectué par le salaisonier; ensuite, la viande arrive sur un tapis où elle est massée pour permettre une bonne pénétration du sel et afin d'atteindre une bonne texture. Chez Salaisons Meyer, sept épices différentes sont ajoutées au mélange de sel. Les exhausteurs de goût ou encore l'utilisation de phosphates sont interdits lors de l'assaisonnement. L'étape de salage est divisée en cycles pendant lesquels les températures froides, qui permettent de fermer les pores de la viande afin d'avoir une bonne pénétration du sel, alternent avec les températures élevées, qui elles, permettent l'ouverture des pores et la sécrétion des jus de la viande. L'étape suivante consiste à enlever le sel avec de l'eau froide, puis le



jambon est de nouveau taillé. « *Le tout constitue une production purement artisanale* », résume Luc Meyer. Après ces étapes « horizontales » de production, changement radical pour les jambons: ils sont suspendus en vertical dans des entrepôts pour les faire sécher. Ceci se fait en plusieurs étapes durant lesquelles la température ambiante est progressivement augmentée. C'est entre dix et douze degrés Celsius que le goût caractéristique du jambon se développe, grâce aux épices qui commencent à travailler. Un peu comme le vin qui se développe dans les barriques.

Après 210 jours, les jambons ont finalement droit au fumoir dans lequel ils sont fumés selon la méthode traditionnelle. « *Tout ceci se passe dans notre propre fumoir où les jambons sont suspendus pendant environ 25 jours au-dessus de bois de hêtre brûlants, bois qui provient des forêts de notre commune* », explique Luc Meyer. Après cette étape, les jambons sont manuellement enduits de graisse avant de terminer dans la cave à jambon, appelée séchoir, dans laquelle ils continuent à sécher. Puis, ils sont encore une fois lavés et retravaillés avant d'être prêts pour la vente dans l'état tel que les consommateurs les connaissent. « *Ensuite, les jambons se consomment plus rapidement que le temps nécessaire à leur production* », rajoute Luc Meyer dans un sourire.

INTERVIEW

4 Froen un de Luc Meyer 4 questions à Luc Meyer

Wéi erkennen ech als Konsument eng gutt réi Ham?

Comment reconnaît-on un bon jambon cru ?

lu Se muss Speck hunn, virun allem intramuskuläre Speck, well dësen ass de Geschmacks-träger. Et erkennt een en um marbréierten Effekt, deen tëscht der Schwart an dem Moerfleisch entsteet. Donieft sollt eng Ham och ee gewësst Mindestgewicht hunn an eng rout, intensiv Faarf. Eng réi Ham soll net blatzeg sinn.

fr Le jambon doit avoir de la graisse, principalement de la graisse intramusculaire, car c'est elle le principal garant du goût. On le reconnaît à l'effet marbré présent entre la couenne et la viande maigre. En plus, le jambon doit avoir un certain poids minimum, ainsi qu'une couleur rouge vif. Un jambon cru ne doit jamais être pâle.

A wéi genau soll een eng Ham am beschten iessen?

Quelle est la meilleure manière de déguster un jambon cru ?

lu Et soll een se net aus dem Frigo eraushuelen an direkt iessen. Dat ass e bësse wéi beim Wäin, dee muss och fir d'éischt temperéieren. Ech roden de Leit, d'Ham erauszehuelen, dann hiren Aperitif ze drénken, an se dono eréischt z'iessen. Dann ass se richtig gutt. De Virdeel vun der réier Ham ass jo och, dass een se 24 op 24 iesse kann an se duerch d'Salz immens laang haltbar ass.

fr On ne doit surtout pas le sortir du frigo et le consommer directement. Je conseille aux gens de le sortir avant l'apéro et de ne le manger qu'après ce dernier. C'est alors qu'il est le meilleur. L'avantage du jambon cru est aussi qu'on peut le déguster 24/24 car il se maintient longtemps à cause de sa teneur en sel.

Inwiefern kann een d'réi Ham als eng Aart Lëtzebuenger Traditioun bezeechen?

Dans quelle mesure peut-on qualifier le jambon cru comme une sorte de tradition luxembourgeoise ?

lu Et ass eppes edles, e Qualitätsprodukt. Fréier huet eescho vun enger gudder Kiermes-ham geschwat, dat ass e klassesche Begrëff a villen traditionelle Lëtzebuenger Familien. An nach haut gëtt et fir speziell Occasiounen eng gutt réi Ham.

fr Il s'agit de quelque chose de noble, d'un produit de qualité. Dans le temps, on parlait déjà d'un « Kiermesham », ceci constitue une notion dans beaucoup de familles luxembourgeoises. Et encore aujourd'hui, on mange un bon jambon cru aux occasions spéciales.

A wéi huet sech de Verkaf vun der Ham mat der Zäit verännert?

Et comment a évolué la vente du jambon dans le temps ?

lu Am Ufank vun der Hameproduktioun ass alles am Ganzen a mat Schank verkaf ginn, dat mécht haut awer dee klengste Prozentsaz aus. D'Demographie vum Konsument huet einfach geännert: soss hunn dräi Generatiounen ënnert dem selwechten Daach gelieft, mëttlerweil gëllen dräi Persoune scho bal als Groussfamill. Et gi vill méi fäerdeg tranchéiert a virverpaakte Stécker kaf.

fr Au tout début de la production du jambon, le jambon se vendait surtout en entier, c'est-à-dire avec l'os inclus. Aujourd'hui, cette demande constitue le plus petit pourcentage de la vente. La démographie du consommateur a simplement évolué: à l'époque, trois générations vivaient sous le même toit, alors que maintenant, trois personnes sont presque considérées comme famille nombreuse. On achète beaucoup plus de morceaux préemballés et de tranches de jambon.



Luc Meyer

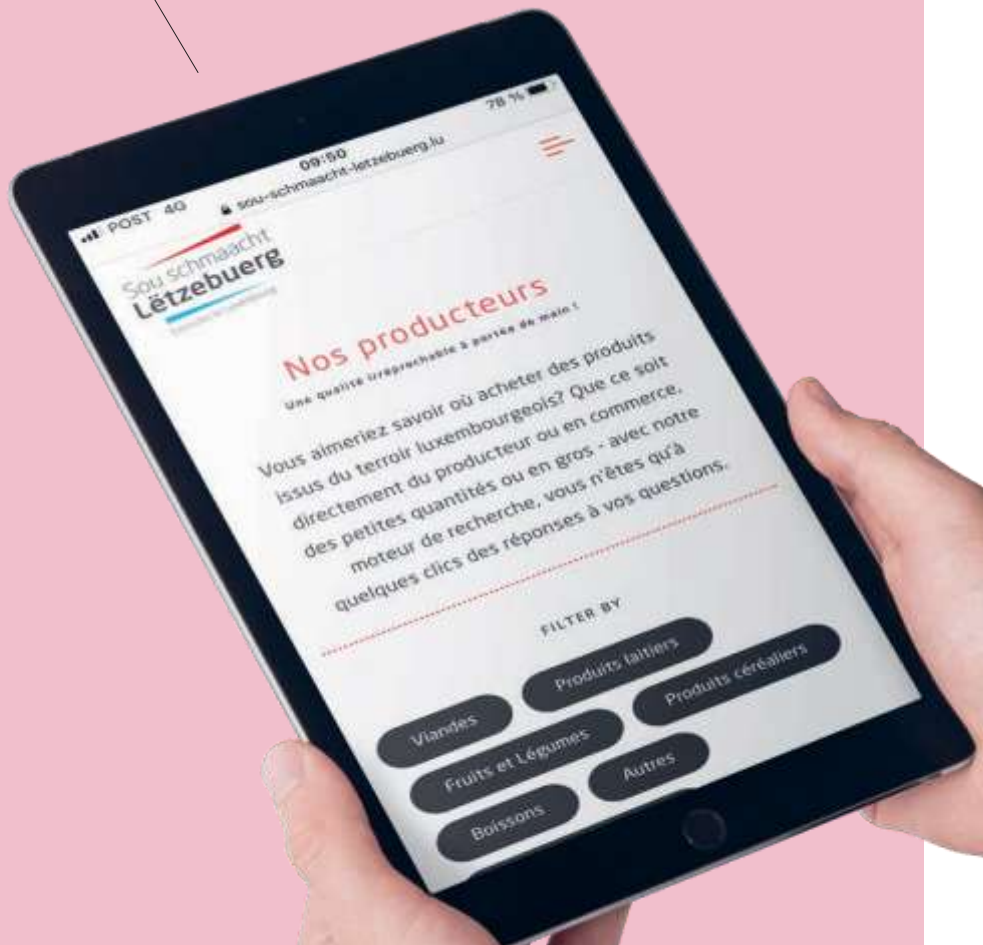
Salaisons Meyer
www.meyer.lu

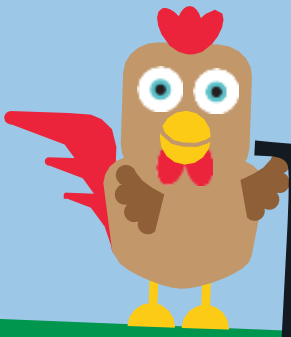
Promouvoir les denrées alimentaires locales

Lancée en 2009, la campagne «Sou schmaacht Lëtzebuerg» a été initiée par la Chambre d'Agriculture avec le soutien du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural. Son 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 mit Unterstützung vom Ministerium für Landwirtschaft, Weinbau und ländliche Entwicklung ins Leben gerufen. Auf der 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





Kiki Ricki

Liebe Kinder,

In der aktuellen Ausgabe von Kiki Ricki erfahrt Ihr alles über das Ei und seine Zusammensetzung! Ihr lernt, wie das Ei entsteht, was es enthält, wie es gelagert wird und in welchen Alltagsprodukten es enthalten ist. Auch ein Rezept für ein Schinken-Tomaten-Omelett und eine Bastelanleitung für ein Linsenmännchen in einer leeren Eierschale ist mit dabei.

Viel Spaß



Rund um das Ei



Wir backen
Schinken-Tomaten-
Omelett!



Bastele ein
Linsenmännchen!

Rund um das

Ei

Im Durchschnitt isst ein Europäer zwischen 200 und 220 Eier pro Jahr. Das Ei spielt also in unserem Ernährungsalltag eine wichtige Rolle, aber kennst Du wirklich alle seine Geheimnisse?

Zuerst das Huhn ...

Das Huhn, oder mit wissenschaftlichem Namen auch Gallus Gallus genannt, gibt es schon so lange, dass die Forscher sagen, Hühner seien echte Dinosaurier und hätten in jener Zeit sogar den Schnabel voller Zähne gehabt!

Ei oder Küken?

Das Huhn ist ovipar, das heißt, es ist ein eierlegendes Tier: Wenn also ein Ei von einem Hahn befruchtet wird und die Henne es schön warm brütet, dann schlüpft 20 Tage später ein Küken aus dem Ei!

Wie legt eine Henne, das weibliche Huhn, eigentlich ihre Eier?

Das macht sie wie von Zauberhand!
Die Henne hat ihr eigenes Hühnergeheimnis: In ihrem Bauch befindet sich der Eileiter, ein etwa 65 cm langer „Schlauch“, mit dem sie Eier bilden kann. Im Alter von sechs Monaten beginnt die Henne Eizellen – Fortpflanzungszellen – zu produzieren, die dann zu Eidottern werden und einer nach dem anderen den besagten Schlauch hinunterwandern. Der Eidotter dreht sich ständig um sich selbst, um sich mit Eiweiß zu umwickeln. Die Eierschale bildet sich sodann aus dem Kalk, den die Henne in ihren Knochen und Eingeweiden gespeichert hat. Und schwupps, da ist ein Ei!

Wie lange braucht sie dafür?

Ein Ei entwickelt sich in 24 Stunden! Das ist super schnell! Sobald eine Eizelle in den Eileiter freigesetzt wird, ist nach drei Stunden der Dotter vom Eiweiß umhüllt, zwischen 18 und 21 Stunden später hat sich die Schale um das Ei gebildet und die Henne legt ein Ei!

Info+

Alle Hühner legen Eier, doch die Meisterinnen sind die Legehennen, die jedes Jahr zwischen 250 und 300 Eier produzieren.



Es gibt vier Größen von Hühnereiern in den Geschäften zu kaufen: Je nach Gewicht wird das Ei in eine Klasse eingeteilt und diese ist auf der Verpackung angegeben. S, M, L, XL.

Je älter eine Henne ist, umso größer sind ihre Eier. Die Größe hängt auch von der Rasse ab.

Zusammensetzung der Schale

Das Hühnerei sieht zerbrechlich aus, aber seine Schale kann bis zu 3 kg aushalten, ohne Risse zu bekommen. Vor allem durch die grundlegende Zusammensetzung aus Kalzium wie auch Phosphor und Magnesium ist es möglich, dass sie hart und zart zugleich ist.

Warum haben Eier unterschiedliche Farben?

Die Farbe der Eierschale hängt von der Rasse des Huhns ab und nicht davon, was es frisst. Die Schale kann weiß, beige, braun, rotbraun oder dunkelbraun, aber auch grünblau sein. Schmeckt es dadurch anders? Vielleicht, probiert es doch einfach aus!

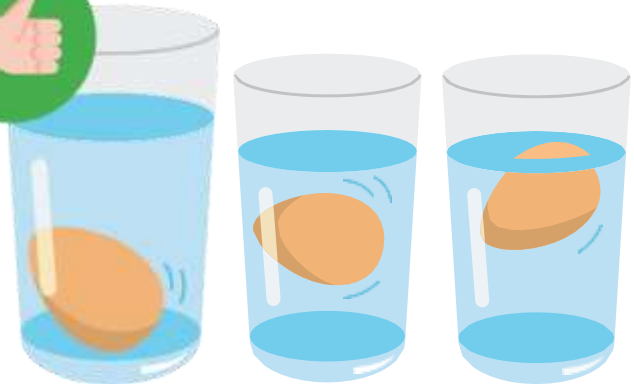
Was bedeuten die Aufschriften auf einem Ei?

In Europa sind alle Hühnereier mit Ziffern gekennzeichnet, mit denen angegeben wird, wie die Hühner gehalten wurden.

- Ziffer 0: Hühner in Freilandhaltung, Eier aus ökologischer Erzeugung
- Ziffer 1: Hühner in Freilandhaltung, Eier aus konventioneller Erzeugung
- Ziffer 2: Hühner in Bodenhaltung, keine Käfighaltung

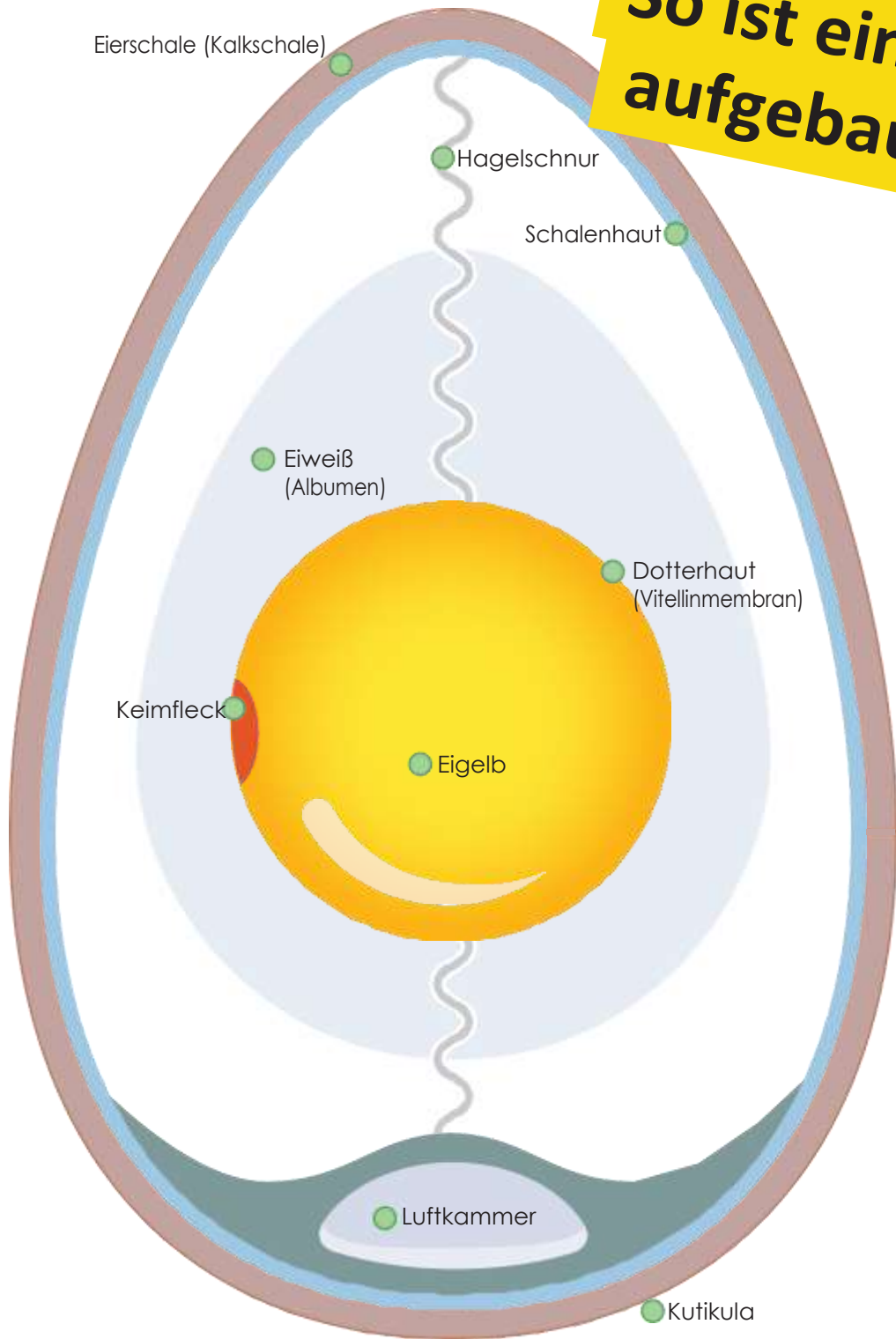
Nach den Ziffern sind die Kennbuchstaben des Herkunftslands, wie LU für Luxemburg und die Nummer vom Bauernhof angegeben.

Wie kann ich herausfinden, ob ein Ei noch gut ist?



Falls du nicht weißt ob das Ei noch frisch ist, leg es in ein Gefäß mit Wasser! Wenn das Ei auf den Boden sinkt, ist es noch frisch. Wenn es sich aufstellt sollst du es nicht mehr roh verzehren. Schwimmt das Ei jedoch an der Oberfläche, wirfst Du es besser weg!

So ist ein Ei aufgebaut



Die gallertartige und durchsichtige Flüssigkeit im Inneren des Eies: Eiweiß oder Eiklar oder Albumen. Das Eigelb oder Dotter oder Vitellus befindet sich in der Mitte des Eies. Das Eiweiß und das Eigelb sind von zwei Membranen geschützt.

Aus Sicht der Ernährung, besteht das innere des Eies zu 74 % aus Wasser, zu 13 % aus Eiweiß und zu 12 % aus Fett. Die Kohlenhydrate und Mineralstoffe bilden den Rest. Das Fett befindet sich ausschließlich im Eigelb, während das Eiweiß stärker im Eigelb vorkommt als im Eiklar. Sowohl das Eiklar als auch das Eigelb enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe (A, D, B2, Kalium, Phosphor u.a.).

Überraschung:
Es können auch mal zwei Dotter in Deinem Ei sein



Wenn es auch nicht oft vorkommt, aber manchmal können in einer Eierschale zwei Eigelb versteckt sein. Und warum? Es gibt Hühner die produzieren vermehrt Eier mit zwei Dottern weil bei ihnen zwei Eizellen gleichzeitig in den Eileiter abgegeben werden. Dies kann bei jungen Hühnern öfters vorkommen. Das ist also ganz natürlich und am Geschmack ändert sich nichts!

Du kannst ein Ei auf verschiedene Arten zubereiten:

Weichgekochte Eier:

Gib die ganzen Eier mit einem Esslöffel in kochendes Salzwasser und lass sie 3 bis 3 1/2 Minuten kochen. Das Eigelb bleibt flüssig.

Spiegelei:

Das Ei wird über der heißen Pfanne aufgeschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und braten.

Wachsweiße Eier:

Lass die Eier, sobald das Wasser siedet, 6 Minuten kochen. Nimm sie aus dem Wasser und schrecke sie unter kaltem Wasser ab. Nun kannst du sie schälen.

Pochiertes Ei:

Das Ei über einem Schälchen aufschlagen und sorgfältig in leicht siedendes Essigwasser (80°C) gleiten lassen. Nach 3-4 Minuten vorsichtig heraus heben.

Omelett:

Schlag die Eier in einer Schüssel auf und verquirle sie mit einer Gabel. Gib nach Belieben Salz und Pfeffer dazu und brate die Mischung sogleich in einer heißen Pfanne.

Rühreier:

Schlag die Eier in einer heißen Pfanne auf und gib ein halbes Glas Milch und 10g Butter dazu. Mit Salz und Pfeffer würzen und cremig rühren.

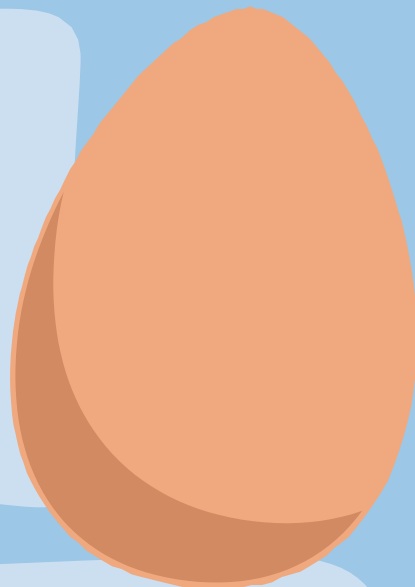
Hartgekochte Eier:

Gib die Eier ins Wasser, sobald es kocht. Nach 8 Minuten schreckst Du sie unter kaltem Wasser ab. Jetzt kannst Du sie schälen oder im Kühlschrank für eine spätere Verwendung aufbewahren.

Wie lagert man ein Ei?

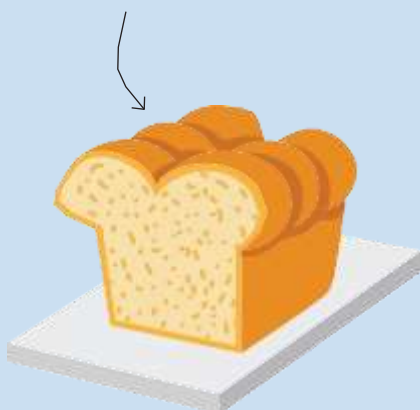
Am besten bewahrst Du Eier licht-, luft- und feuchtigkeitsgeschützt und an einem kühlen Ort auf. Kühlschränke haben in der Regel ein extra Fach für Eier das auf etwa 5°C eingestellt ist. Das Mindesthaltbarkeitsdatum von Eiern endet 28 Tage nach dem Legetermin. Danach sind die Eier aber noch nicht schlecht. Sie sollten jedoch nur noch zum Kochen oder Backen verwendet werden (> 70° erhitzt). Die Aufbewahrung im Kühlschrank ändert nichts an ihrem Geschmack.

Möglich ist auch eine Lagerung bei Zimmertemperatur, so können die Eier ungefähr 18 bis 20 Tage lang aufbewahrt werden.

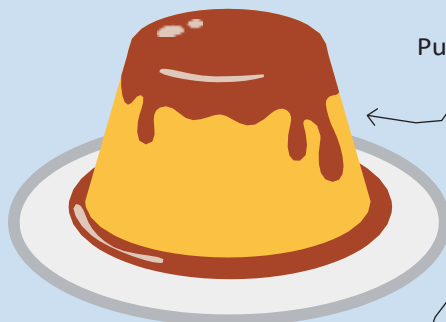


Produkte mit Eiern, die wir täglich verwenden

Toastbrot



Pudding



Nudeln



Schokoladentorte



Eier finden sich auch überall in der Lebensmittelherstellung: als Zutat von Nudeln, von Mayonnaise und anderen Soßen, Toastbrot, Hefekuchen, Cremes und vielen Desserts und Kuchen, wie Pudding, Rührkuchen bis hin zur Schokoladentorte!

Spiele mit Ricki

Fehlersuchspiel

Hier ist der Teufel los! Hilf Cocotte die 7 Fehler zu finden, die sich in die beiden Bilder eingeschlichen haben.



Auflösung Lückentext – (1) KALK (2) ALBUMEN (3) PROTEINE (4) SINKT (5) SCHWIMMT. Auflösung Fehlersuchspiel – (1) Ei fehlt hinter dem Hahn, (2) Der Flügel vom Hahn hat ein anderes Muster, (3) Hinter der Gabel fehlt ein Küken, (4) Es fehlt ein Ei im Nest, (5) Die Küken beinchen vorne im Bild haben eine andere Farbe, (6) Die Farbe des Schnabls einer Henne im Hühnerstall ist anders, (7) Die Henne auf dem Hühnerstall hat eine andere Farbe.

Lückentext

Ergänze den Text, indem Du die richtigen Wörter in die Lücken schreibst.

PROTEINE

SCHWIMMT

KALK

ALBUMEN

SINKT

Die Schale des Hühnereis besteht hauptsächlich aus _____ (1).

Im Inneren dieser Kalkschale befinden sich das Eiweiß, auch _____ (2)

genannt, und das Eigelb. Das Ei enthält viele _____ (3).

Wenn das Ei im Wasser nach unten _____ (4),

dann ist es frisch. Steigt es an die Oberfläche und _____ (5), dann ist es nicht mehr frisch.

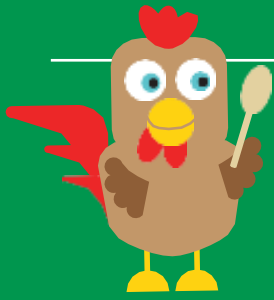
Lilly Agnes

Fischbach,
10 Jahre alt

Nolan

Fischbach,
10 Jahre alt

Schinken=
Tomaten=
Omelett



Zubereitungszeit: etwa 10 Minuten



3 Eier vom Bauernhof



1 Esslöffel Milch



1 Tomate, in Würfel geschnitten



1 Handvoll geriebener Käse



1 gehäufter Esslöffel frische (getrocknete geht auch) Petersilie



2 Scheiben gekochter Schinken



1 Butterflöckchen



Pfeffer & Salz

Zutaten

für 1-2 Personen



1

Schlag zuerst die Eier in einer Schüssel auf – sie kommen nicht direkt in die Pfanne! Gib eine Prise Salz und Pfeffer dazu und einen Esslöffel Milch. Verquirl die Eier mit einer Gabel, bis eine schöne, gleichmäßige Masse entsteht.



2

Schneide die Tomaten in dünne Scheiben und den Schinken in Streifen.



3

Bitte einen Erwachsenen, die Pfanne stark zu erhitzen. Gib die Butter hinein und gieße danach die Eiermischung in die heiße Pfanne. Zwei Minuten braten lassen. Dann bittest Du den Erwachsenen, die Herdplatte auf mittlere Hitze herunterzuschalten.



4

Sobald die Eimasse fest zu werden beginnt, das heißt, wenn sie stockt, fügst Du die Tomatenscheiben, die Hälfte des Käses und die Petersilie hinzu. Den Schinken legst Du oben drauf.



5

Lass das Omelett noch eine Minute braten, löse es dann mit einem Pfannenwender vom Rand und lass den fertigen Eierkuchen auf einen Teller rutschen.



6

Streue den restlichen Käse darüber und lass es Dir schmecken! **Guten Appetit!**



Linsenmännchen

- MATERIAL:**
- Eine leere Eierschale
 - einen Wattebausch (wie für die Gesichtsreinigung)
 - eine leere Klopapierrolle
 - Linsen
 - eine Schere
 - einen schwarzen Filzstift
 - rosa Farbe

Eierschalen sollten nicht in den Müll geworfen werden! Finde heraus, wie du sie auf spielerische Weise wiederverwenden kannst, indem du sie in kleine Kerle verwandelst.



1. Schneide die Klopapierrolle so zurecht, dass diese die richtige Größe hat um den Körper deines Linsenmännchens zu formen. Nun kannst du die Papierrolle mit Filzstiften, Farbe oder einem Stück Filz schmücken.



2. Die Eierschale nimmst Du am besten von einem weich gekochten Ei, das Du vorher gegessen hast. Wasch diese mit Essigwasser aus und spül sie anschließend mit fließendem Wasser ab. Setz die Eierschale auf die Papierrolle und leg ein kleines Stück Watte rein.



3. Streu getrocknete Linsen auf den Wattebausch. Es reichen schon ein paar. Mit dem Filzstift zeichnest Du Augen auf die Eierschale und mit dem Finger kannst Du mit etwas rosa Farbe hübsche Bäckchen aufmalen.

Schon nach ein paar Tagen werden dem kleinen Linsenmann die ersten Haare wachsen!



4. Befeuchte die Linsen und den Wattebausch mit etwas Wasser. Nun brauchst Du nur noch ein klein wenig Geduld. Denk daran, den kleinen Linsenmann jeden Tag mit ein wenig Wasser zu beträufeln, damit die Watte immer schön feucht bleibt.

DE gesondste
Club

VUN

DER ➔

WELT



Wusst Dir datt d'CMCM 1956 gegrënnt gouf an datt se haut d'Gesondheetsmutuelle N° 1 am Land ass? Si huet 270.000 Memberen a bitt iwwert 2.500 Prestatiounen un. Jiddereen ass wëllkomm, onofhängeg vu sengem Alter oder Gesondheitszoustand. An dobäi gëtt all neie Familljember, oni Zousazkäschen, als Co-Affilié opgehall.

Och Loscht Member ze ginn? Méi Info op www.cmcm.lu

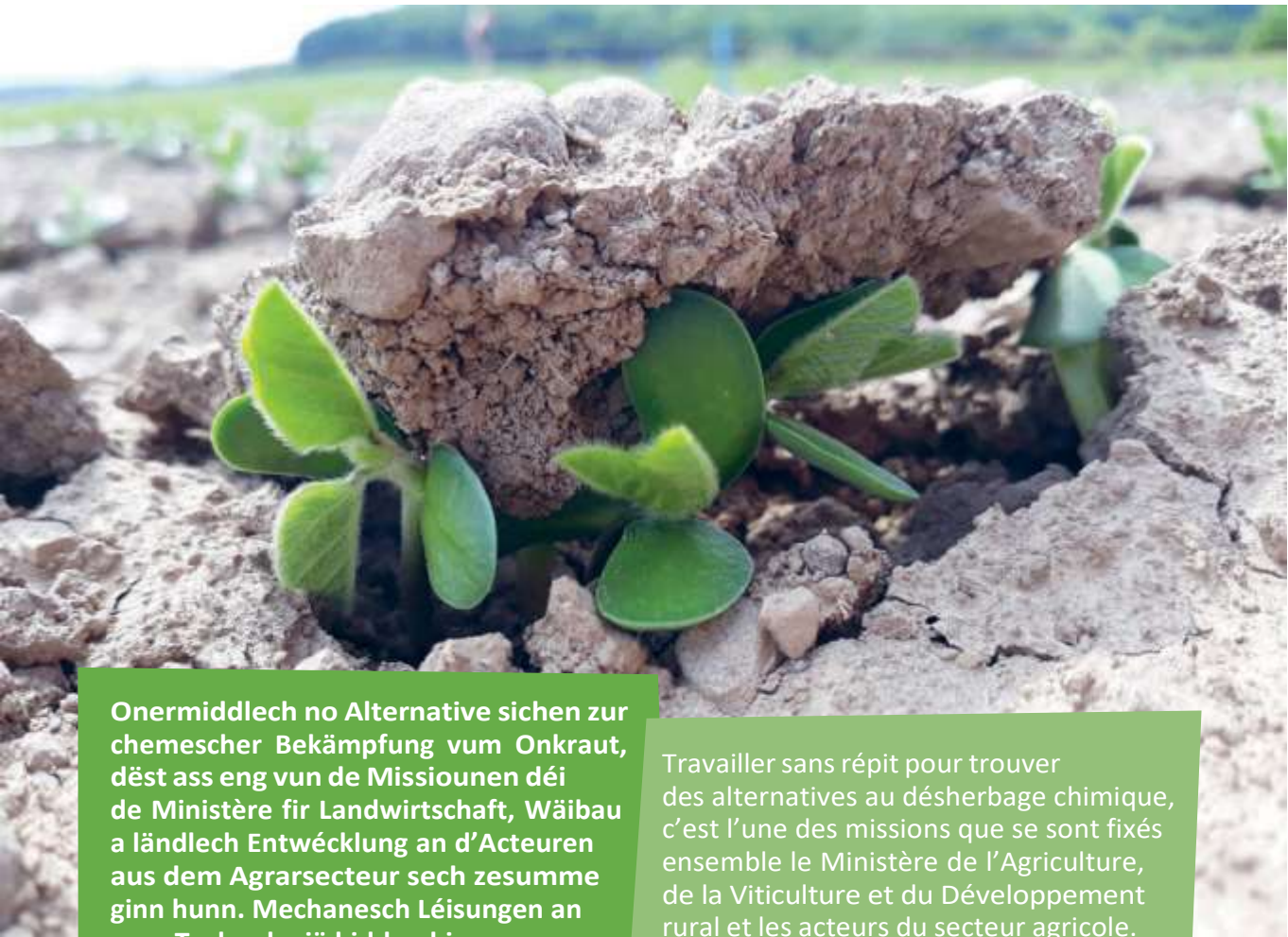
Do, wann Dir eis braucht.

[cmcm_luxembourg](https://www.facebook.com/cmcm_luxembourg) [@cmcm_lu](https://twitter.com/cmcm_lu) [CMCM Luxembourg](https://www.youtube.com/channel/UCMCM) [cmcm_lu](https://www.instagram.com/cmcm_lu)

CMCM
ÄR GESONDHEETSMUTUELLE
ZANTER 1956

Onkrautbekämpfung, een Terrain fir Fuerschung an Innovatioun

Le désherbage, terrain de recherches et d'innovations



Onermiddlech no Alternative sichen zur chemescher Bekämpfung vum Onkraut, dëst ass eng vun de Missiounen déi de Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung an d'Acteuren aus dem Agrarsecteur sech zesumme ginn hunn. Mechanesch Léisungen an aner Technologië bidden hinnen d'Méiglechkeet fir z'innovéieren.

Travailler sans répit pour trouver des alternatives au désherbage chimique, c'est l'une des missions que se sont fixés ensemble le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et les acteurs du secteur agricole. Le désherbage mécanique, ainsi que d'autres technologies leur offrent un terrain d'innovation constant. LIRE P.45

De Public huet de kloere Wonsch datt manner Pestiziden solle benotzt ginn. Dëst ass zudeem eng Noutwendegkeet fir eis Gesondheet, d'Waasserressourcen an d'Biodiversitéit ze schounen. Fir dëser Erausforderung gewuess ze sinn, muss d'Landwirtschaft Alternativen zu de synthetesch Mëttele fannen, fir d'Onkraut an de Grëff ze kréien. De Ministère fir Landwirtschaft, Wäibau a ländlech Entwécklung léisst d'Bauere mat dëser Aufgab net eleng, mee schalt Spezialisten an, fir ze fuerschen a si ze beroden.

Et gëtt keng Method géint d'Onkraut déi iwwerall a bei alle Kulture fonktionéiert, sief se cheemesch oder alternativ. Dofir ginn zanter e puer Jore Versich um Terrain duerchgefouert, ënner reellen Aarbechtsbedingungen, fir kënnen praktesch Recommandatioune fir d'Bauern auszeschaffen an hinne laangwiereg an deier Feelschléi z'erspieren. Well d'Léisunge staark vun de jeeweilegen Akerkulturen ofhänken, goufen dräi Experimente a Grompere-, Mais- a Sojafelder duerchgefouert.



D'Versich lafen iwwer méi Joren op verschiddene Plazen uechtert d'Land fir representativ Resultater ze kréien, déi den eigentleche Bedéngungen um Terrain Rechnung droen.

D'Bauere solle vun den Erkenntnisser déi bei dëse Projete gewonne gi kënnen profitéieren an no neien an nohaltege Produktiounsmethoden kucken fir de Gebrauch vu Pestiziden ze reduzéieren.

Beim Ubau vu Soja: d'Spëtzentechnik am Déngscht vun engem Newcomer

De Soja ass eng Planz aus der Famill vun de Leguminosen, räich u Proteinnen a mat engem héijen Nährwäert, déi a grousser Quantitéiten als Fuddermëttel fir d'Béischten an d'Europäesch Unioen importéiert gëtt.

De Projet LeguTec, dee vum Lëtzebuurger „Institut fir Biologesch Landwirtschaft an Agrarkultur“ (IBLA) geleet gouf, ass bei verschiddenen Aspekter innovativ:

- 1 De Soja ass keng einheimesch Kulturplanz. Dofir gëtt et als éischt emol dorëms ze teste wéi e sech am Lëtzebuurger Klima a Buedem entwéckelt.
- 2 Well de Soja ganz sensibel géigeniwwer Onkraut ass, war en zweet Zil vum Projet LeguTec, effikass a virun allem ëmweltschonend Methode fir d'Onkrautbekämpfung z'entwéckelen. Während de Versich konnten eenzel mechanesch Techniken matenee verglach ginn: dës Maschinne bearbechten de Buedem iwwerflächlech, lackeren en op a rappen d'Onkraut eraus, ouni dobäi de jonke Sojapflanzen ze schueden.
- 3 En drëttes Zil vum Projet LeguTec huet sech mat der „Präzisionslandwirtschaft“ befaasst. Heibäi gëtt et ëm d'Auswäerte vu Fernerkundungsbiller, fir d'Onkraut tëschent de Reie vu Sojapflanzen z'erkennen a ganz geziilt kënnen futti ze maachen.

De Projet LeguTec huet nei Erkenntnisser bruecht, déi verdäitliche wéi komplex et ass fir Soja hei am Land unzebauen. Weider Erfarungen, déi gesammelt goufen an der maschineller Bekämpfung vum Onkraut an an der „Präzisionslandwirtschaft“, loosse sech och op aner Kulturen iwwerdreien. En ettlech Baueren hu sech d'Versich op der Plaz ugekuckt, wat op e groussen Interessi fir d'Sojaproduktioun schléisst léisst.

Beim Ubau vu Mais: d'Nohaltegekeet

Zanter e puer Joerzénge erlieft de Mais e regelrechte Boom. Als Energieliwwerant ass en an der Fiddung vum Véi net méi ewech ze denken a gëtt dofir op e puer dausend Hektar an alle Géigende vum Land ugebaut.

Am Ufanksstadium vu senger Entwécklung ass de Mais besonnesch kriddelech. A Reie geplanzt, mat all Kéiers e puer Dosen Zentimeter Ofstand dertëscht, geroden déi jonk Kulturplanze séier a Konkurrenz mam Onkraut fir

Waasser a Luucht. Fir hinnen an hirem Wuesstem en optimale Start ze garantéieren, ass et entscheidend datt der Entwécklung vum Onkraut Grenze gesat ginn, méiglechst ouni op Pestiziden zeréckzegräifen. D'Alternativ ass den Asaz vu Maschinnen, deen allerdéngs de Risiko vu Buedemerosioun (Verloscht vu Buedem duerch Flächewaasser, bei staarkem Reen zum Beispill) vill erhéije kann.

Eng Léisung fir béid Problemer ze émgoen ass d'Direktsaat. Dobäi gëtt als éischt eng sougenannten Ënnersot geséit, déi de plakege Buedem iwverdecke wäert. Dës Planze limitéieren de Risiko vu Buedemerosioun a verhënneren och datt Onkraut opkënn. An enger zweeter Phas bremsst een (op cheemeschem oder mechaneschem Wee) der Ënnersot hire Wuesstem, fir dann de Mais direkt do dran ze séien. Dono wäert de Mais d'Deckplanze séier verdrängen.

D'Experimenter um Feld stinn ënnert der Leedung vun de Chercheure vun der Landwirtschaftskummer an der „Landwirtschaftlecher Kooperatioun Uewersauer“ (LAKU). A Kombinatioun mat verschiddene Variante fir d'Direktsaat vergläichen si souwuel reng mechanesch ewéi kombinéiert mechanesch a cheemesch Méiglechkeeten.

D'Versuchsfelder leien a Waasserschutzzonen an deenen den Impakt vun der Landwirtschaft op d'Ëmwelt besonnesch entscheidend ass. D'Auswärtunge vun de lafenden Experimenter wäerten dozou bäidroen d'Nohaltegkeet vum Akerbau an dësen Zonen ze verbesseren.



Beim Ubau vu Gromperen: d'Qualitéit an d'Haltbarkeet

Dës Kultur, déi zu Lëtzebuerg eng laang Traditioun huet, gëtt op 350 Hektar fir d'Produktioun vu Setzgromperen an op 250 Hektar fir d'Issgromperen ugebaut.

D'Setzgrompere ginn d'Saison drop nees geplanz. Si mussen sech deemno iwwer laang Méint halen. Fir Setzgrompere vu gudder Qualitéit an der gewënschter Gréisst ze zillen, mussen d'Stiller an d'Blieder ofgetrennt ginn éier d'Planze komplett zeideg sinn.

Dëst geschitt traditionell mat cheemesche Mëttelen, déi d'Planze verwielege loosse an esou de Wuesstem vun de Knolle stoppen.

Fir dat ouni Pestiziden ze maache muss een de Baueren eng alternativ Method ubidden, déi esouwuel den Erdrag ewéi d'Qualitéit an och d'Haltbarkeet vun der Recolte garantéiert.

D'Eisléker Setzgromperegenossenschaft (SYNPLANTS), d'Landwirtschaftskummer an d'Akerbauschoul hunn zesumme mat zwee Bauerebetriber Versich um Terrain duerchgefuert.

Dobäi hu si verschidde Methode matenaner verglach:

- 1 eng cheemesch Variant, mam Gebrauch vu Pelargonsaier, engem Mëttel géint Onkraut vun der „neier Generatioun“ op natierlecher Basis,
- 2 eng thermesch Variant, d'Ofbrenne mat Propangas (dës Method ass an der biologescher Landwirtschaft schonns bekannt), an
- 3 eng mechanesch Variant mat Prototype vun innovativen Maschinnen: engem Krautschlegel deen d'Stiller an d'Blieder zerklengert, enger Krautzupfmaschinn déi just d'Geleefs erauszitt awer d'Knoll am Buedem léisst,
- 4 eng elektresch Variant, bei där d'Geleefs duerch Strom mat héijer Spannung zerstéiert gëtt.

Bei der Auswärtung vun de Versich goufen technesch, ekonomesch a qualitativ Aspekter ënnersicht. D'Fuerscher hu gemooss wéi staark a wéi gläichméisseg d'Geleefs verwielegt war an hu Prouwe vu Knollen analyséiert. D'Tester hunn erginn datt all Method hir Vir- an Nodeeler huet.

Fir datt d'Baueren déi beschten Technik fir hiren Betrieb kënnen auswäelen, ginn dës Experimenter iwwer d'Joren 2021 an 2022 weidergefuert.

La réduction de l'usage des pesticides constitue une attente citoyenne forte et une nécessité pour préserver notre santé, nos ressources en eau ainsi que la biodiversité. Face à ce défi, l'agriculture doit développer des solutions alternatives au désherbage chimique. Pour accompagner les agriculteurs dans cette tâche, le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural fait appel aux spécialistes en la matière, issus de la recherche et du conseil agricole.



Il n'existe aucune méthode miracle, brevetée, qui fonctionnerait partout et sur toutes les cultures pour se débarrasser des mauvaises herbes, que ce soit dans le domaine de la chimie ou des techniques alternatives. Afin d'éviter aux agriculteurs des expériences longues et coûteuses, des expérimentations « grandeur nature » ont été réalisées dans des conditions d'exploitation réelles de façon à élaborer des recommandations pratiques pour les agriculteurs. Etant donné que les solutions sont fortement dépendantes des cultures elles-mêmes, trois expériences ont été mises en place pour tester de nouvelles techniques de désherbage dans les cultures de pommes de terre, le maïs et le soja.

Les essais ont lieu sur plusieurs années en différents endroits du pays afin d'obtenir des résultats représentatifs des conditions réelles de cultures.

Les résultats de ces projets seront ensuite communiqués aux agriculteurs, qui pourront bénéficier des connaissances acquises pour pouvoir se tourner vers de nouveaux modes de production durables permettant de diminuer l'usage de pesticides.

Dans la culture du soja : la technologie de pointe au service d'une nouvelle venue

Le soja est une plante de la famille des légumineuses, riche en protéines de haute valeur nutritive et importée en grande quantité dans l'Union européenne comme aliment pour bétail.

Le projet LeguTec mené par l'institut pour l'agriculture biologique luxembourgeois (IBLA), peut être qualifié d'innovant à plusieurs titres :

- 1 Le soja n'étant pas une culture établie au Luxembourg, l'un des objectifs de cette expérience est en premier lieu de tester la viabilité de ce type de culture dans les conditions pédo-climatiques luxembourgeoises.
- 2 Etant donné que le soja est très sensible vis-à-vis des mauvaises herbes, le projet LeguTec avait pour deuxième objectif la recherche de techniques de désherbage efficaces et surtout respectueuses de l'environnement. Les essais ont permis de comparer différentes techniques de désherbage mécanique ; le binage et le hersage : des machines travaillent le sol superficiellement et arrachent les mauvaises herbes tout en évitant de nuire aux plantules de soja.
- 3 Un troisième volet du projet LeguTec se penchait sur « l'agriculture de précision ». Il s'agissait d'analyser des images de télédétection afin de détecter et de détruire les mauvaises herbes de façon très ciblée entre les rangées de soja.

Les expériences du projet LeguTec ont apporté de nouvelles connaissances qui ont mis en évidence la complexité de mises en place d'une telle culture au Luxembourg, mais ont également pu apporter des connaissances sur le désherbage mécanique et l'agriculture de précision utilisables dans le cadre d'autres cultures. De nombreux agriculteurs ont visité les essais, ce qui témoigne d'un grand intérêt pour la production de soja.

Dans la culture du maïs : la durabilité

Le maïs a connu un véritable essor depuis plusieurs décennies. Riche en énergie, il est devenu indispensable dans l'alimentation du bétail et est donc cultivé sur plusieurs milliers d'hectares dans toutes les régions du pays.

La pression de mauvaises herbes au démarrage des cultures de maïs est particulièrement importante. Plantées en rang, espacées de plusieurs dizaines de centimètres, les jeunes plantules se font rapidement concurrencer par les mauvaises herbes

pour les ressources en eau et en lumière. Pour garantir aux jeunes plants de maïs un démarrage de croissance optimal, il est primordial de limiter le développement de mauvaises herbes, de préférence sans devoir recourir à des pesticides. L'alternative est le désherbage mécanique mais celui-ci peut grandement augmenter le risque d'érosion du sol (perte des éléments du sol par écoulement de surface lors de pluies violentes par exemple).

Une solution pour pallier aux deux types d'inconvénients est d'effectuer ce qu'on appelle des semis directs sous couvert. On sème une culture dites « de couverture » en avance afin de couvrir les sols nus, ce qui empêche l'implantation des mauvaises herbes et limite les risques d'érosion du sol. Dans un deuxième temps, on freine son développement (mécaniquement ou chimiquement) de façon à pouvoir semer directement le maïs dans ce couvert. Le maïs supplantera alors rapidement le couvert.

Les expériences au champ sont menées par les chercheurs de la Chambre d'agriculture et la coopérative agricole de la Haute-Sûre (LAKU). On y compare des procédés de désherbage purement mécaniques avec des procédés à la fois chimiques et mécaniques en combinaison avec différents types de semis direct sous couvert.

Les essais sont menés dans des zones de protection d'eau, où l'enjeu de l'impact des pratiques agricoles sur l'environnement s'avère cruciale. Les résultats des expériences en cours permettront d'augmenter la durabilité des pratiques agricoles dans ces zones.

Dans la culture des pommes de terre : la qualité et la conservation

Cette culture, issue d'une longue tradition au Luxembourg, est pratiquée sur 350 ha pour la production de plants et sur 250 ha pour les pommes de terre de consommation.

Les plants sont des tubercules replantés la saison suivante. Ils doivent par conséquent se conserver pendant de longs mois.

Afin d'obtenir des plants de bonne qualité et du calibre souhaité, il faut enlever les fanes (tiges et feuilles) avant que les plantes arrivent à maturité.

Traditionnellement, ce défanage est effectué avec des désherbants chimiques provoquant le flétrissement des plantes et l'arrêt de la croissance des tubercules.



Pour qu'une méthode de défanage sans usage de pesticides devienne réellement applicable par les agriculteurs, il faut qu'elle garantisse à la fois le rendement, la qualité et la conservation de la récolte.

Des essais en plein champ ont été menés par la Eisléker Setzgromperegensschaft (SYNPLANTS), la Chambre d'Agriculture, le Lycée technique agricole et deux agriculteurs.

Les chercheurs ont comparé différentes méthodes de défanage :

- 1 le défanage chimique avec l'acide pélargonique, un désherbant « nouvelle génération » d'origine naturelle,
- 2 le défanage thermique au gaz propane (méthode déjà connue en agriculture biologique), et
- 3 le défanage mécanique avec des prototypes de machines innovantes : un broyeur qui hache finement les fanes, un tire-fanes qui arrache les plantes entières en laissant les tubercules dans le sol,
- 4 le défanage électrique, détruisant les fanes grâce à un courant de haute tension.

L'évaluation des essais portait sur des aspects techniques, économiques et qualitatifs. Les chercheurs ont mesuré le degré et la régularité du flétrissement des fanes et évalué des échantillons de tubercules.

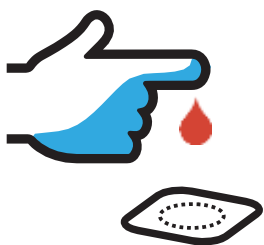
Les essais ont montré que chaque méthode a ses avantages et inconvénients. Afin de permettre aux agriculteurs de choisir la meilleure technique pour leur exploitation, les essais continuent en 2021 et 2022.

LARGE SCALE TESTING



Se faire tester, même vacciné(e),

reste important pour surveiller
l'évolution des anticorps qui nous
protègent contre la COVID-19.



www.covid19.lu



UNION EUROPEENNE
Centre Européen de Développement Économique
1, rue de la Liberté, L-1050 Luxembourg
+352 261 00 11



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Santé

Direction de la Santé

Précieux insectes

Wäertvoll Insekten

Bourdons, abeilles, guêpes
ou encore papillons participent
à la pollinisation

Bommelen, Beien, Harespelen
an och Päiperleken huelen
un der Bestäubung deel



Avec plus de 7.500 ruches d'abeilles recensées dans le pays, la pollinisation est-elle bien assurée ? Toutes sortes d'insectes sont nécessaires au maintien de la biodiversité. Et nous pouvons tous aider à les préserver.

Méi wéi 7.500 Beievëlker ginn hei am Land gezielt, mee ass dermat d'Bestäubung vun de Planze geséchert? All Zorte vun Insekten si fir den Erhalt vun der Biodiversitéit noutwendeg. A mir kënnen all hëllef se ze schützen. **LIESEN S.50**

français

« 87% des plantes dans le monde dépendent des pollinisateurs », tranche Michael Eickermann, entomologiste, chercheur au LIST. Leur rôle ? Butiner d'une fleur à l'autre en transportant du pollen, permettant ainsi une fécondation qui donnera un fruit.

Sous nos latitudes, ces pollinisateurs appartiennent à des ordres d'insectes très divers. Ce sont bien sûr les hyménoptères: abeilles, bourdons et guêpes, mais aussi des insectes à qui on pense moins comme des papillons, des coléoptères (coccinelles, hannetons, scarabées...) et même des diptères ou mouches (dont les syrphes, qui ressemblent à des petites guêpes avec leurs rayures jaunes et noires)... « L'abeille mellifère, élevée en ruches et domestiquée, ne représente qu'une seule espèce. Or, il existe près de 340 espèces d'insectes pollinisateurs au Grand-Duché, dont une vingtaine d'espèces de bourdons », résume Sarah Vray, biologiste au LIST (Luxembourg Institute of Science and Technology).

Installer des ruches peut contribuer à favoriser la pollinisation, mais cela ne suffit pas. Il faut

pouvoir compter sur les espèces sauvages, dont les actions sont complémentaires et bien plus efficaces pour la pollinisation, selon les chercheurs. Les arbres fruitiers, par exemple, ont besoin de plusieurs pollinisateurs : l'abeille domestique ne butine que le sommet de l'arbre, alors que le bourdon préfère les branches basses.

Producteur de fruits à Contern, Jean-Claude Muller l'a observé dans son verger. Il y a installé des hôtels à insectes depuis une dizaine d'années, conçus avec des trous d'un diamètre précis pour ne laisser entrer que les abeilles solitaires et non leurs prédateurs. « J'ai tout de suite bénéficié d'un meilleur rendement! », se rappelle-t-il. En complément, Jean-Claude Muller a introduit des bourdons, bien moins sensibles au vent que les abeilles domestiques. Ils permettent aussi de veiller sur certains de ses arbres fruitiers (fruits à noyaux) qui fleurissent trop tôt dans la saison pour les abeilles de ruches « qui ne sortent pas lorsque la température est inférieure à 12°C. La nature n'a pas fait une multitude d'insectes pour rien », conclut Jean-Claude Muller en souriant.

Hôtel à insectes
Insektenhotel



Lëtzebuergesch

„87% vun de Planzen op der Welt sinn op d'Bestëpsen duerch Insekten ugewisen“, erkläert de Michael Eickermann, Entomolog, Fuerscher bei LIST (Luxembourg Institute of Science and Technology). De Bestëbser-Insekten hir Roll ass et fir de Pollen vun enger Blumm bei déi aner ze droen, an esou fir d'Befruchtung vun der Bléi ze suergen, déi sech dann zu enger Fruucht entwéckele kann.

An eise Breedegrade si ganz verschidden Insektenaarten als Bestëpser aktiv. Do derzou gehéiere selbstverständlech eng ganz Rei vun de sougenannten Hautflügler wéi Beien, Bommelen a Harespelen, mee och aner Insekten, un déi ee manner denkt, wéi Päiperleken, Kiewerleken (Himmelsdéiercher, Päerdskrécher...), mee och verschidden Zorte vu Mécken, wéi d'Schwiefméck,



PRÉSERVONS-LES !

D'INSEKTE SCHÜTZEN

fr Si vous avez un jardin, un balcon ou seulement une jardinière : Les insectes polinisateurs ont besoin de sources de nectar et de pollen : Privilégiez les arbustes, les haies et les fleurs de la région et plantez des plantes aromatiques (sauge, thym, lavande). Optez pour un fauchage tardif, après la floraison et privilégiez des fleurs utiles pour les pollinisateurs (toutes les plantes ornementales ne le sont pas). Ils ont besoin d'endroits pour la nidification : Laissez des zones sauvages et des petits tas de bois, de sable ou d'argile pour la nidification des insectes, ou installez des « hôtels à insectes ».

lu Hutt Dir e Gaart, e Balcon oder just eng Jardinière: Bestëpsend Insekten brauchen Nektar a Polle fir sech z'ernären: entscheet Iech fir Sträich, Hecken a Blummen aus der Regioun a plantz Kraider (Salbei, Thymian, Lavendel). Méit eréischt no der Bléi, a plantz Blummen, déi fir d'Bestäuber nützlich sinn (net all Planze sinn dat). Si brauchen Plaze fir hir Näschter ze bauen: loosst wéll Zonen a kleng Kéip mat Holz, Sand oder Lehm fir d'Näschter vun den Insekten, oder stellt Insektenhoteller op.

www.apis.lu

déi mat hire gielen a schwaarze Sträife klengen Harespele gläicht... „D'Hunnegbei, déi vum Mënsch domestizéiert gouf an a Beiestäck gehale gëtt, ass nëmmen eng Aart dervun. Et gi bal 340 Aarte vu Bestëpser-Insekten zu Lëtzebuerg, dorënner ronn 20 Aarte vu Bommelen“, resüméiert d'Sarah Vray, Biologin beim LIST.

D'Opstelle vu Beiestäck kann d'Bestäubung fördern, mee dat geet net duer. Mir brauchen och déi wéll Aarten, déi komplementar a laut de Fuerscher vill méi effikass fir d'Bestäubung sinn. D'Uebstbeem brauchen z.B. verschidde Bestäuber: d'Hunnegbei sammelt de Pollen nëmmen an der Spëtz vum Bam woubäi d'Bommel déi niddreg Äscht léiwer huet.

De Jean-Claude Muller, Uebstproduzent zu Contern, huet dat an sengem Bongert beobacht. Hien huet do säit 10 Joer Insektenhoteller opgestallt, mat Lächer déi e bestëmmten Duerchmiesser hunn, fir nëmmen eenzel Wéllbeien eranzeloosen an net hir Feinden. „Ech hat direkt e bessere Rendement“, erënnert hien sech. Do derzou huet de Jean-Claude Muller Bommelen agesat, déi vill manner empfindlech op de Wand si wéi d'Hunnegbeien. Si erlaben et verschidde vu sengen Uebstbeem (Steenuebst) ze bestëpsen, déi fir d'Beien ze fréi bléien. „D'Hunnegbeie fléien net bei Temperaturen ënnert 12 °C. D'Natur huet net fir näscht esou vill Insekten geschaf“, schléisst de Jean-Claude Muller mat engem Laachen of.



LUXEMBOURG URBAN GARDEN

2023

More information
coming soon

www.luga2023.lu

Avec le soutien financier de



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural



Partenaire



Dans le cadre de la LUGA, le parc municipal, rêvé par Edouard André il y a 150 ans, sera revisité

Am Kader vun der LUGA gëtt de Stater Park, deen den Edouard André virun 150 Joer gestallt huet, nei betruecht



Infos

www.luga2023.lu

Complice naturel de la LUGA 2023 et de l'écologie urbaine: la FHL

D'FHL: den ideale Partner fir d'LUGA 2023 a fir urban Ekologie

Ernest Brandenburger, président de la Fédération horticole luxembourgeoise (FHL), donne un visage à l'exposition horticole « LUGA 2023 – Luxembourg Urban Garden » – et au secteur horticole dont le berceau se trouve à l'épicentre de l'exposition aux bords de l'Alzette de la Ville de Luxembourg.

Den Ernest Brandenburger, de President vun der „Fédération horticole luxembourgeoise“ (FHL), ass e Partner vun der Gaardenausstellung „LUGA 2023 – Luxembourg Urban Garden“ – a vum Gaardebau, deen do entstanden ass, wou och d'Häerz vun der Ausstellung ass, nämlech laanscht d'Uelzecht an der Stad Lëtzebuerg.

Ernest Brandenburger



Parler LUGA 2023, c'est ouvrir une fenêtre sur les métiers verts au Grand-Duché. De ce fait, il est tout à fait naturel que la Fédération horticole luxembourgeoise soit un des partenaires privilégiés dans l'organisation de la grande exposition horticole qui investira la ville de Luxembourg de mai à octobre 2023. Rendez-vous avec le président de la FHL pour évoquer le rôle d'une fédération qui officie de porte-voix pour quelque 400 entreprises et 1600 salariés.

« Depuis une trentaine d'années, la FHL rêve de cette plate-forme de promotion pour les métiers verts où les pépiniéristes-paysagistes, horticulteurs-maraîchers, floriculteurs et fleuristes peuvent donner une démonstration à la fois de leur savoir-faire et des nouvelles tendances », raconte Ernest Brandenburger, président de la Fédération horticole luxembourgeoise. Si la FHL est à l'initiative de la LUGA, elle est aussi complice incontournable de cet événement de choix.

« Nous assumons un rôle d'assistance et de conseil dans l'organisation de la LUGA qui pour nous constitue une véritable première. Sur les terrains qui seront revisités dans le cadre de la LUGA, nos membres prêteront leur concours par le biais de créations de jardins thématiques et de stands de promotion. Et, de surcroît, la FHL est membre observateur au sein du Conseil d'administration de l'asbl LUGA 2023 qui a été créée en 2019 », explique Ernest Brandenburger.

Depuis le temps du Cercle agricole et horticole qui, dès les années 1850, avait organisé avec succès des expositions horticoles nationales et internationales à Luxembourg-ville, les temps ont sensiblement changé et les pratiques de travailler le sol et le végétal ont progressé.

« Aujourd'hui, le changement climatique et l'accessibilité à l'eau sont les défis à relever. L'écologie et la durabilité nourrissent de plus en plus les réflexions au sein de nos métiers, car nous sommes intimement liés à la biodiversité. Il faut adapter, et les cultures et la façon de travailler, tout en réduisant au maximum les produits phytosanitaires », souligne Ernest Brandenburger dont le credo se résume à cette maxime « Pour la nature et non pas contre la nature ! ». C'est précisément dans cet esprit que va se dérouler la LUGA 2023 sans pesticides.

Wann ee vun der LUGA 2023 schwätzt, dann denkt een automatesch och un all déi gréng Beruffer hei am Land. Dofir ass et natierlech och net verwonnerlech, dass déi Lëtzebuenger Fédération horticole ee vun de wichtigste Partner bei der Organisatioun vun dëser grousser Gaardenausstellung ass, déi vu Mee bis Oktober 2023 an der Stad Lëtzebuerg ofgehale gëtt. Mir hu Rendezvous mam President vun der FHL, fir iwwert d'Roll vun enger Föderatioun ze schwätzen, déi eng 400 Entreprises a 1.600 Salariéë vertritt.

„Zanter drësseg Joer dreeme mir bei der FHL vu sou enger Plattform, fir déi gréng Beruffer ze promovéieren, wou d'Bamschoulen an d'Paysagisten, d'Gäertner an d'Gemésgäertner, d'Blummenzüchter an d'Fleuristen hiert Kënnen an och déi nei Trends kënnen virféieren“, sou den Ernest Brandenburger, de President vun der Lëtzebuenger Fédération horticole. D'FHL huet net nëmmen d'Initiativ geholl, fir dës LUGA op d'Been ze stellen, si ass och als Partner bei dësem aussergewéinlechen Evenement net ewechzedeken.

„Mir hunn eng ënnerstëtzend a berodend Roll bei der Organisatioun vun der LUGA, déi fir eis eng reegelrecht Première ass. Op den Arealer, déi fir d'LUGA an en neit Liicht gesat ginn, paken eis Memberen eng Hand mat un. Si leeën thematesch Gäert un a bidde Promotiounsstänn un. Ausserdeem ass d'FHL Member mat Beobachterfunctioun vum 2019 gegrënnte Verwaltungsrout vun der Asbl LUGA 2023“, erkläre den Ernest Brandenburger.

Säit den Zäite vum Cercle agricole et horticole, dee scho vun 1850 u mat Erfolleg national an international Gaardenausstellungen an der Stad Lëtzebuerg organiséiert huet, huet sech vill geännert, och bei der Manéier, wéi mam Buedem a mat Planze geschafft gëtt.

„D'Erausforderunge vun haut sinn de Klimawandel an den Zougang zum Waasser. Eis Beruffer setze sech och ëmmer méi fir Ekologie an Nohaltegkeet an, well d'Erhale vun der Biodiversitéit eis um Häerz läit. Et muss ee sech upassen, souwuel beim Ubau wéi och bei der Aarbechtsweis, a gläichzäiteg sou wäit wéi méiglech op Planzeschutzmëttel verzichten“, betount den Ernest Brandenburger, deem säi Credo sech a kuerze Wieder zesummefaasse léisst: „Fir d'Natur an net géint d'Natur!“ A genee dat ass och de Grondgedanke vun der LUGA 2023, ouni Pestiziden.



Eine Auszeit im ländlichen Raum

Une pause à la campagne

Es ist ein wahrer Trend geworden: Urlaub auf dem Land. Fernab von Alltagsstress, Verkehrschaos und Stadtleben suchen immer mehr Menschen die Ruhe der Natur, ohne dabei jedoch auf modernen Komfort verzichten zu wollen. Fündig werden sie beim Verein zur Förderung des Landtourismus.

Les vacances à la campagne ont la cote. Loin du stress du quotidien, de la circulation et des villes, de plus en plus de gens recherchent le calme de la nature sans pour autant vouloir renoncer au confort. L'Association pour la promotion du tourisme rural répond à leurs attentes. [LIRE P.56](#)



Gîte "A Bolles"
à Eschweiler
www.abolles.lu

deutsch

Seit 30 Jahren vermarktet die „APTR - Association pour la promotion du tourisme rural au Grand-Duché de Luxembourg“ Ferienwohnungen und Touristenunterkünfte, die ganz spezifische Qualitäts-Anforderungen erfüllen. Gegründet von 14 Privatpersonen, die bereits 1991 zusammen mit Akteuren des ländlichen Raumes sogenannte „gîtes“ an Reisende vermieteten, fungiert der Verein heute als Branchenverband und Interessenvertreter, der seine rund 60 Mitglieder repräsentiert und ihre Angebote nach außen hin sichtbar macht.

Vom klassischen „Urlaub auf dem Bauernhof“ über besondere Unterkünfte wie die Pilzhütten beim „Péitchelauer“, bis hin zur Nacht in den Originalmauern des Schlosses von Clemency: wer den ländlichen Tourismus wählt, dem sind Qualität, Charakter und der persönliche Kontakt zum Gastgeber garantiert. Im Angebot befinden sich über 70 Unterkünfte, die „nach einem Kriterienkatalog überprüft und mit Ähren ausgezeichnet sind, das ist die Landtourismus-Version der gewohnten Sterne“, erklärt Sandra Bertholet, die selbst ein Ferienhaus in Bollendorf-Pont betreibt.

Das Label mit dem Hahn in den Nationalfarben gibt Urlaubern Auskunft über Größe, Einrichtung sowie Lage des „gîte“, während die APTR selbst als Mitglied des Europäischen Verbandes für Landtourismus „EuroGites – RuralTour“ für Austausch und Visibilität der Gastgeber sorgt. Noch mehr Förderung soll das geplante interregionale LEADER-Projekt „Landtourismus“

gewährleisten, bei dem die APTR auch Partner sein wird.

Übernachtung in der Backstube

Lange Jahre wurden in „A Bolles“ Brot und Teigwaren hergestellt, bevor sich das Backhaus neben dem Eschweiler Bauernhof von 1773 in eine Wohnung für Touristen verwandelte. Das als nationales Denkmal eingestufte „A Bolles“ empfängt mit traditionellem Charme von außen und einer frisch renovierten Einrichtung von innen.

In der früheren Backstube dreht sich traditionell alles um Naturmaterialien: von der Küche aus massivem Eichenholz bis hin zum verarbeiteten Lehm der Mauern passt hier jedes Detail zum Charakter des Gebäudes. Zwei Personen finden in „A Bolles“ Platz, der Mindestaufenthalt liegt bei zwei Nächten. Zu den Highlights der Unterkunft zählt neben der Lage in den viel besuchten Luxemburger Ardennen vor allem die Möglichkeit, die hauseigene Brennerei zu besichtigen. „Auf Anfrage können Gäste an einer Verkostung teilnehmen und Erklärungen zu unserer Produktion erhalten“, sagt Pit Dolizy der „Distillerie Clos du Fourschenhaff“.

Obstliköre, Hausmacher-Gin sowie „Béierdrëpp“ – all dies erwartet die Besucher in Eschweiler. Spezialitäten aus der Region gibt es ebenfalls beim Frühstück, welches die Gastgeber mit Liebe zubereitet in einem Korb vor die Backstube stellen. Hier stehen vor allem lokale Bio-Produkte wie Käse oder Marmelade auf dem Speiseplan. Die

Ferienwohnung ist daneben ausgestattet mit einem Kinderspielzimmer und bietet direkten Zugang zu zahlreichen Wanderwegen im Wald. Wer die Eislek-Region auf traditionelle Manier erleben und dazu noch von regionalen Spezialitäten kosten will, der ist im „A Bolles“ genau richtig.

Ein Stück Landluft schnuppern

Ein weiteres Beispiel für Luxemburger Agrotourismus ist die Ferienwohnung „Geyershof“ auf dem Bauernhof der Familie Kleyr-Lenertz. Seit 26 Jahren beherbergen Landwirtin Sylvie und ihr Mann Gäste, der Fokus liegt hier auf Familien. „Wir haben einen großen Spielraum, der vor allem von den Kleinen sehr geschätzt wird. Draußen im Garten gibt es dann noch Tischtennis, Mini-Traktoren sowie Fahrräder, die Urlauber ausleihen können“, erklärt die Gastgeberin. Nur fünf Kilometer von Echternach entfernt, liegt der Betrieb inmitten der Region Müllerthal und lädt so zu ausgiebigen Spaziergängen in den umliegenden Naturgebieten ein.

Vor allem aber die Aktivitäten auf dem Hof selbst sind ein wahrer Touristenmagnet, denn vier Ähren beinhalten hier nicht nur Qualität, sondern ebenfalls „Action“. Kleine und große Gäste dürfen Sylvie bei ihrer Runde begleiten und helfen, die Kühe zu melken, die Kälber zu füttern, Himbeeren zu ernten oder Körner zu dreschen. Als Belohnung gibt es nicht nur das freudige Blöken der Schafe, sondern ebenfalls eine Flasche frisch gemolkener Milch zum Frühstück.

Bis zu vier Erwachsene und zwei Kinder sind auf dem Geyershof willkommen, für Oma und Opa ist dann ebenfalls noch in einem weiteren Gästezimmer Platz. Wer die Gegend genauer erkunden möchte, der kann vom Mindestaufenthalt von vier Nächten profitieren. Die Zeit vor Ort lässt sich im Frühling und Herbst aber auch mit Sauna-Gängen oder Fahrrad-Touren verbringen. Langweilig wird es zu Gast bei der Familie Kleyr-Lenertz also nie, denn hier wird Landleben noch großgeschrieben.

Gîte Famille Kleyr
à Geyershof
www.geyershof.lu



français

L APTR (Association pour la promotion du tourisme rural au Grand-Duché de Luxembourg) commercialise depuis 30 ans des logements de vacances et des hébergements touristiques répondant à des exigences très précises de qualité. Fondée par 14 personnes qui, dès 1991, louaient des gîtes aux voyageurs en collaboration avec des acteurs du monde rural, l'association est devenue aujourd'hui un groupe sectoriel et un organisme de défense d'intérêts qui représente une soixantaine de membres et assure la visibilité de leurs offres.

Des traditionnelles «vacances à la ferme», aux logements atypiques tels que les cabanes-champignons du «Péitchelauer» ou encore aux nuitées dans les murailles d'origine du château de Clemency, ceux qui optent pour le tourisme rural bénéficient d'une garantie de qualité, de caractère et de contact personnel avec leurs hôtes. L'offre présente plus de 70 hébergements « contrôlés selon une série de critères et qui se voient attribuer des 'épis', la version rurale des étoiles traditionnelles», explique Sandra Bertholet, qui exploite un gîte touristique à Bollendorf-Pont.

Le label frappé du coq aux couleurs du pays donne aux vacanciers des informations concernant la taille, l'aménagement et la situation du gîte. En tant que membre de l'association européenne du tourisme rural, EuroGîtes – RuralTour, l'APTR assure des échanges et la visibilité des hôtes. Le projet LEADER interrégional sur le tourisme rural, auquel l'APTR participera également, devrait donner un coup de pouce supplémentaire au secteur.

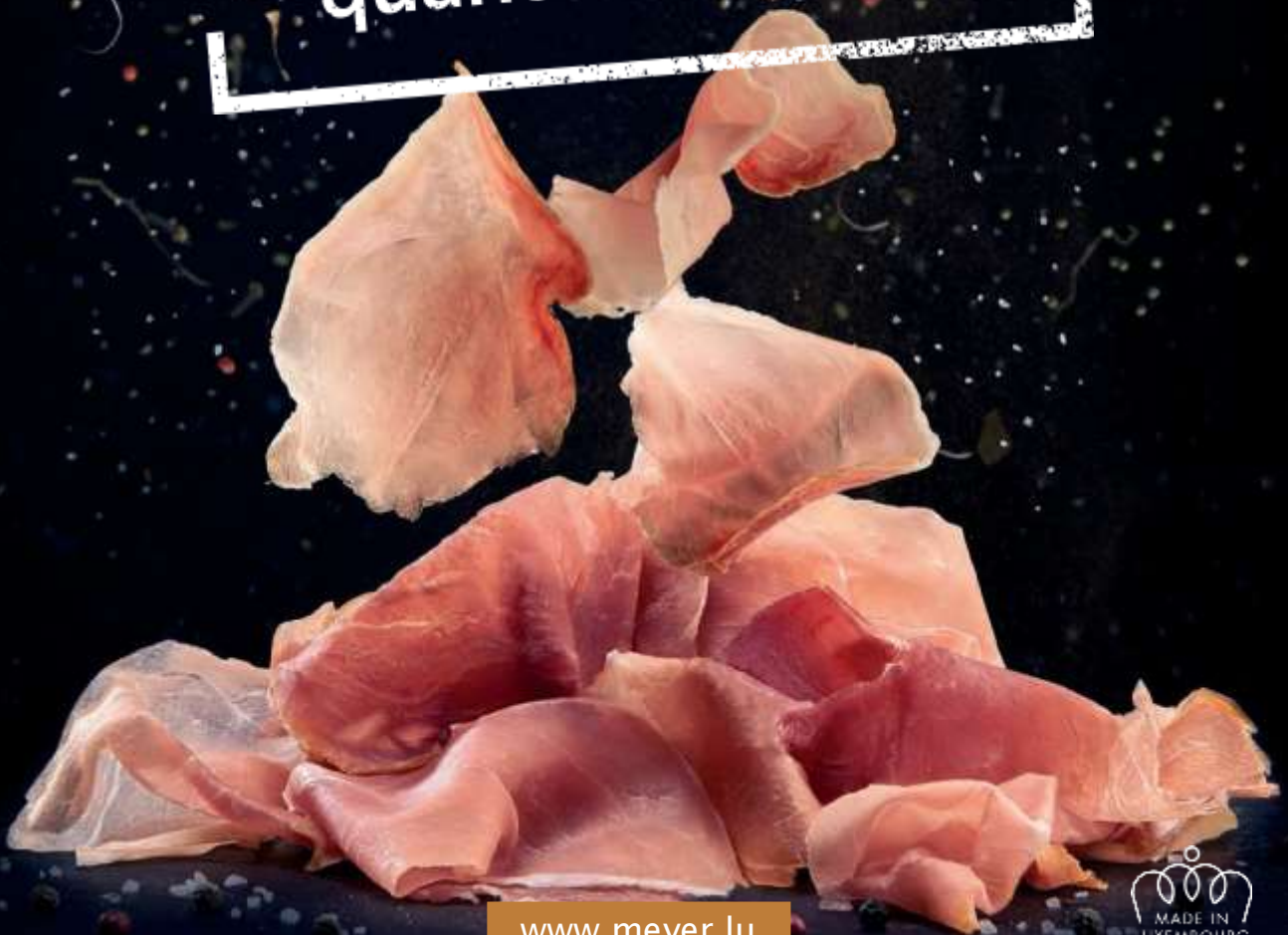
Une nuitée dans la boulangerie

La boulangerie « A Bolles », annexe d'une ferme d'Eschweiler datant de 1773, a produit du pain et des pâtisseries pendant de nombreuses années avant d'être transformée en gîte touristique. Le site « A Bolles », classé monument national, accueille les visiteurs avec un charme traditionnel à l'extérieur et un aménagement fraîchement rénové à l'intérieur.

Dans l'ancienne boulangerie, tout tourne autour des matériaux traditionnels : depuis la cuisine en bois massif jusqu'à l'argile travaillée des murs, chaque détail correspond au caractère du bâtiment. Le gîte «A Bolles» peut accueillir deux personnes pour un séjour d'une durée minimale



C'est Meyer
quand c'est bon!



www.meyer.lu





de deux nuits. Outre sa situation dans les Ardennes luxembourgeoises, fort prisées des touristes, ce gîte séduit notamment par la possibilité de visiter sa propre distillerie. « *Les hôtes peuvent participer à une dégustation et recevoir des explications concernant nos produits* », explique Pit Dolizy de la « Distillerie Clos du Fourschenhaff ».

Liqueurs de fruits, gin maison et « Béierdrëpp » sont autant de délices qui attendent les visiteurs à Eschweiler. Les spécialités de la région figurent aussi au menu du petit-déjeuner, que les propriétaires préparent avec amour et déposent dans un panier devant la porte de la boulangerie. Celui-ci se compose surtout de produits bio tels que du fromage ou de la marmelade. Le gîte possède également une salle de jeux pour enfants et donne un accès direct à différents sentiers de randonnée dans les bois. Le gîte « A Bolles » est le choix idéal pour ceux qui désirent découvrir l'Éislek de manière traditionnelle et goûter ses spécialités régionales.

Un bon bol d'air frais à la campagne

Le gîte « Geyershof », dans la ferme de la famille Kleyr-Lenertz, est un autre exemple du tourisme rural luxembourgeois. Voilà 26 ans que Sylvie et son mari accueillent des visiteurs, principa-

lement des familles. « *Nous avons une grande salle de jeux que les enfants apprécient tout particulièrement. Ils trouveront aussi dans le jardin une table de ping-pong, des mini-tracteurs ainsi que des vélos que les vacanciers peuvent emprunter* », explique l'hôtesse. À cinq kilomètres à peine d'Echternach, ce gîte se situe au beau milieu de la Petite Suisse et invite ainsi à de longues promenades dans la nature environnante.

Mais ce sont surtout les activités à la ferme qui séduisent les touristes, car les quatre épis du gîte ne sont pas uniquement synonymes de qualité, mais aussi d'« action ». Petits et grands peuvent accompagner et aider Sylvie dans sa tournée pour traire les vaches, nourrir les veaux, récolter les framboises ou encore battre le grain. Et ils sont récompensés non seulement par le bêlement joyeux des moutons, mais aussi par une bouteille de lait tout frais au petit-déjeuner.

Le Geyershof peut accueillir jusqu'à 4 adultes et deux enfants – une chambre d'hôtes supplémentaire peut accueillir les grands-parents. Le séjour minimum de 4 nuits conviendra à tous ceux qui souhaitent découvrir la région de plus près. Au printemps et en automne, le sauna et les randonnées à vélo viennent également agrémenter le séjour. Impossible de s'ennuyer chez la famille Kleyr-Lenertz, qui vous plonge dans la vie à la campagne.

Alle Angebote des ländlichen
Tourismus finden Sie unter:

www.gites.lu / www.agritourisme.lu

Sie spielen selbst mit dem
Gedanken Gastgeber zu werden? Zögern
Sie nicht die Vereinsmitglieder unter
info@gites.lu zu kontaktieren!
Die APTR berät Sie gerne und kostenlos.

Vous trouverez toutes
les offres du tourisme rural à l'adresse:
www.gites.lu / www.agritourisme.lu

Vous envisagez d'ouvrir un gîte? N'hésitez pas
à contacter les membres de l'association
à l'adresse info@gites.lu ! L'APTR se fera
un plaisir de vous conseiller gratuitement.



LUXEMBOURG

MELLIS

FINEST HONEY PRODUCTS

Le meilleur des ruches luxembourgeoises!

Eng

The advertisement features three bottles of Mellis honey products against an orange background. From left to right: a dark bottle of honey, a medium bottle with a honeycomb pattern, and a larger bottle with a green label. A QR code is positioned in the lower right, with a bee logo above it. The text 'LUXEMBOURG' is in the top left, 'MELLIS' is in large letters at the top right, and 'FINEST HONEY PRODUCTS' is below it. The slogan 'Le meilleur des ruches luxembourgeoises!' is in the middle right, and 'Eng' is at the bottom right. The background is decorated with small images of wooden barrels.

Bio & Fair & Regional

BI G-M L REI zu Kä rjeng

The advertisement shows a variety of Biog dairy products on a wooden table against a green grass background. In the back row are two large cartons of 'Fräsch Bio-Vollméllech' (one with a cow illustration) and a smaller carton of 'Bio-Joghurt' (Vanille). In the front row are several smaller containers: 'Bio-Glacié' in Mokka and Vanille flavors, and 'Bio-Joghurt' in Mokka and Vanille flavors. A blue banner in the top left corner reads 'Bio & Fair & Regional'. The text 'BI G-M L REI zu Kä rjeng' is in the top right. The background is a soft-focus green field.

D'Landwirtschaft am Mëttelpunkt

La Foire Agricole Ettelbruck 2021: l'agriculture au focus

D'Covid-19-Kris huet de Bewosstsinn gestäerkt wéi wichteg eng staark regional Landwirtschaft ass. D'Landwirtschaft suergt Dag fir Dag fir d'Produktioun vu Liewensmëttel. Op der Foire Agricole 2021 wëllen d'Aussteller an d'Partner aus der Landwirtschaft, dem Lëtzebuenger Bierger d'Verfältnis an d'Professionalitéit vun der landwirtschaftlecher Filière zu Lëtzebuerg méi no bréngen.

La crise Covid-19 a un impact positif sur la sensibilité de la population envers l'agriculture et les produits régionaux. Le secteur agricole assure la sécurité alimentaire quotidienne en produisant des denrées alimentaires de qualité. Au cours de la Foire Agricole 2021, les exposants et les partenaires de la Foire se sont mis d'accord de sensibiliser la population davantage sur la diversité et la professionnalité de la filière agricole luxembourgeoise.

lëtzebuergesch

D'Hybrid Foire Agricole Ettelbréck 2021

D'Foire Agricole kënnt vum 2. bis de 4. Juli 2021 a senger physischer Form zeréck an d'Däichwisen zu Ettelbréck. Duerch de groussen Succès vun der digitaler Editioun 2020, gëtt d'FAE 2021 an hybrider Form organiséiert.

D'Aussteller an di landwirtschaftlech Partner kënnen d'Virdeeler vun engem virtuelle Stand op der Internetsäit www.fae.lu an enger Präsenz op FAE-TV, mat deene vun engem reelle Stand an den Däichwisen kombinéieren. Sou kënnen iwwert déi „phygital“ Foire net nëmme Besucher op der Plaz, mee och d'Leit doheem informéiert ginn iwwert d'Hierkonft, d'Produktiounsmethoden an d'Qualitéit vun de lokale Produkter.

français

La Foire Agricole hybride 2021

La foire agricole retourne physiquement au site du Daich à Ettelbruck du 2 au 4 juillet 2021. Vu le succès de l'édition digitale 2020, la FAE 2021 sera organisée en mode hybride.

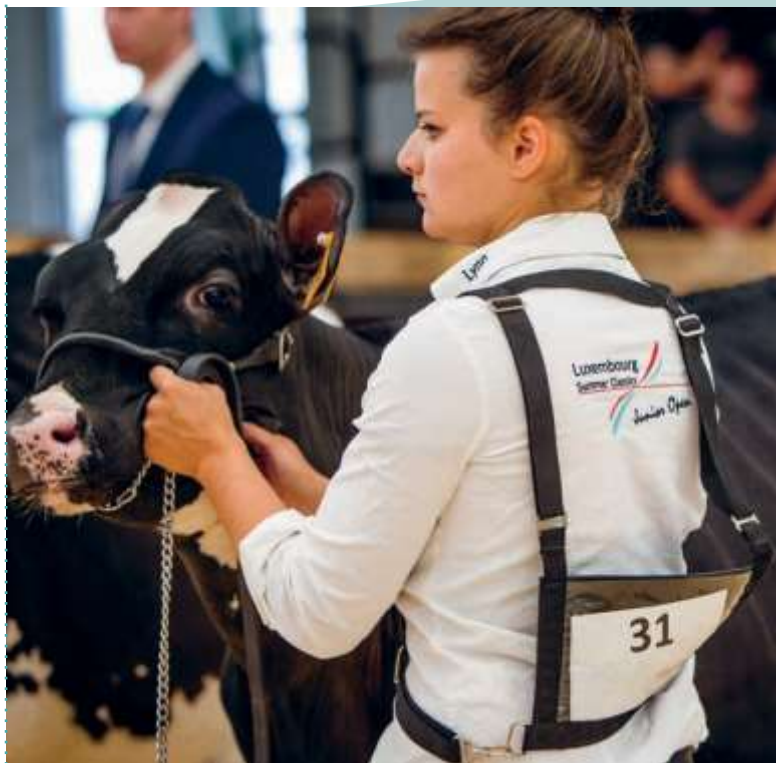
Les exposants et partenaires pourront combiner les avantages d'un stand virtuel sur le site web www.fae.lu et sur FAE-TV avec ceux d'un stand réel sur le site d'exposition. Ainsi, la foire « phygital » permet d'atteindre non seulement les visiteurs sur place mais également toutes les personnes à la maison chez soi afin de les informer sur les origines, les méthodes de production et la qualité des produits agricoles locaux.

Landwirtschaftlech Déiere-Concoursen

lu Op der Foire Agricole fannen traditionell di national Concours vum de Mëllech- a Fleeschranner-rasse statt. D'Déierenzuuchtorganisatioun CONVIS organiséiert dës Concoursen zesumme mat den Zuuchtveräiner. No engem Joer Paus freeën d'Züchter sech fir dem Publikum erëm d'Resultat vun hirer deeglecher Aarbecht ze presentéieren.

Les concours d'animaux

fr Traditionnellement, la foire agricole accueille les concours nationaux de bovins laitiers et bovins viandeux. L'organisation agricole CONVIS organise ces concours ensemble avec les associations d'éleveurs. Après une année sans concours, les éleveurs se réjouissent de présenter au public le résultat de leur travail quotidien.



Erlieft d'Veilfalt vun de Päerdsrassen am „Päerdsduerf“

lu D'Päerd sinn e wichtege Bestanddeel vun der Foire Agricole. Dëst Joer organiséiere verschidde Veräiner Concoursen a Showen, fir d'Diversitéit vun de Päerd ze weisen. An dem traditionellen Derby kënnen d'Besicher gesi fir wéi eng Aarbechten d'Päerd genotzt kënnen ginn.

Explorez la diversité des races équinés dans le village «Cheval»

fr Les démonstrations de chevaux sont une partie importante du programme de la foire. Cette année, les différentes associations de chevaux organisent des concours et shows afin de montrer la diversité des races de chevaux. Le traditionnel derby de trait permet aux visiteurs de voir quels travaux les chevaux peuvent accomplir.



Di physesch Foire Agricole wäert ënnert de Covid Restriktiounen stattfannen, déi dee Moment en Place sinn. Iwwert d'Internetsäit www.fae.lu gitt Dir den aktuellste Stand gewuer.

La foire agricole aura lieu sous les restrictions Covid en place au moment de l'événement. Sur le site www.fae.lu les intéressés pourront à tout moment consulter les informations actualisées.

Faszinatioun Land- maschinnentechnik

LU Och dëst Joer kommen déi Technikbegeeschtert net ze kuerz. Virféierunge vun Oldtimer-Trakter bis zur moderner GPS-gesteierter Maschinn stinn um Programm. Profitéiert vun der Geleeënheet fir selwer hannert dem Steier ze sëtzen.

Le monde de la machinerie agricole

fr Les enthousiastes de la technique agricole vont pouvoir admirer des démonstrations de machines agricoles en live ou par vidéo : du tracteur de l'époque jusqu'aux machines guidées par GPS. Les visiteurs auront la possibilité de conduire eux-mêmes un tracteur.



D'Landwirtschaft kenne léieren - och iwwer mobil Reportagen

LU D'FAE gëtt och iwwer verschidde Medien iwwerdroen. Eng ganz Partie Interviewen, Filmer, an och esouguer mobil Reportagen, direkt vun dem Site vun der Foire Agricole, mee och vun dem Bauerenhaff, ginn dem digitale Besucher gebueden, fir him d'Landwirtschaft méi no ze bréngen.

Apprendre à connaître l'agri- culture luxembourgeoise au moyen de reportages mobiles

fr La foire agricole sera transmise à travers différents médias. Le visiteur digital aura la possibilité de recevoir des informations au sujet de l'agriculture luxembourgeoise au moyen de vidéos, d'interviews au studio mais également des reportages mobiles en provenance du site de la foire d'exploitations agricoles.



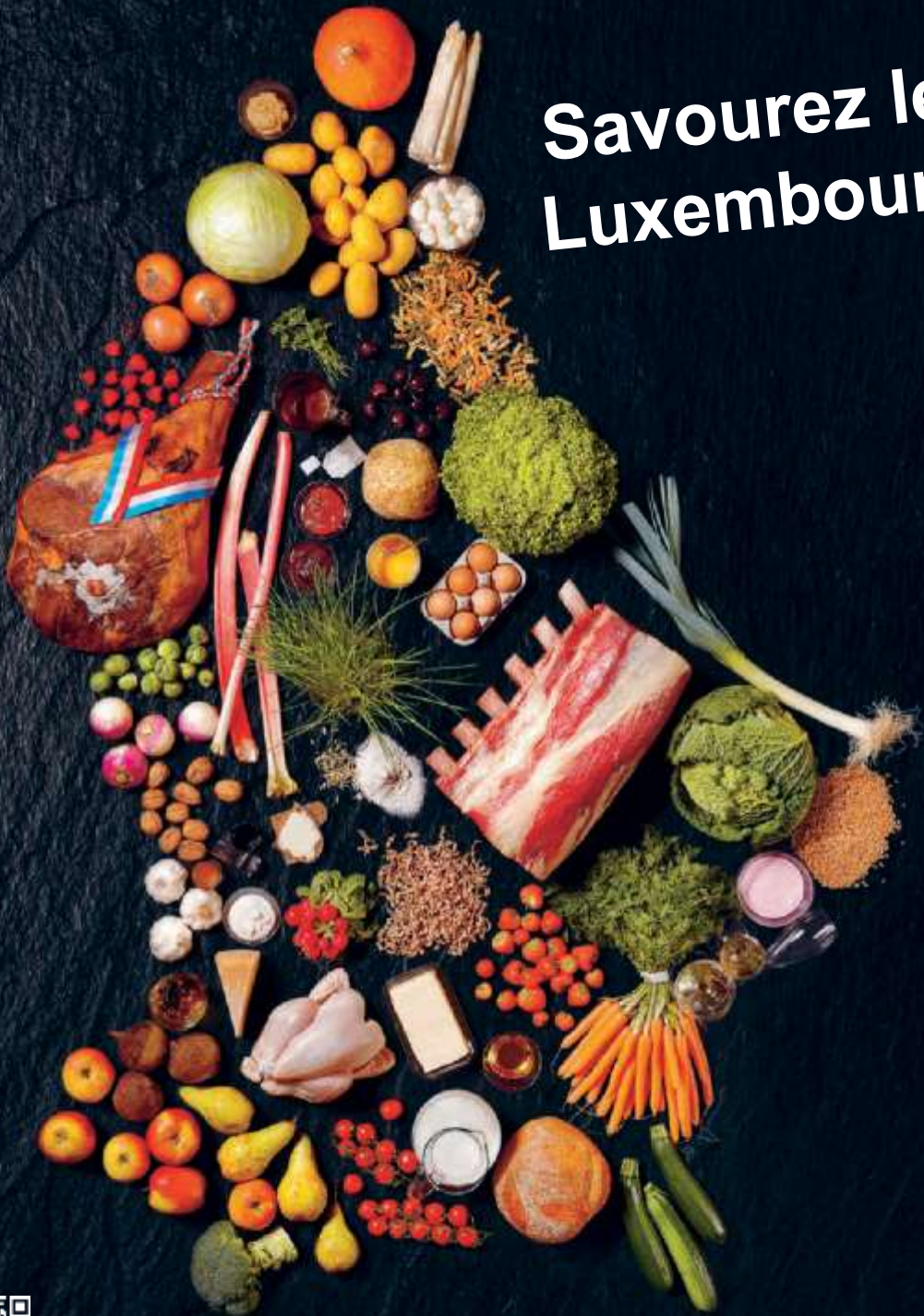
Sou schmacht Lëtzebuerg

LU Um Produzentemaart kënn Dir eis gutt regional Produkter kenneléieren an natierlech och akafen. Bei de speziellen Degustatiouns-Seance kënn Dir lech direkt vum Produzent beroden an iwwerzeege loossen. Leit, déi d'Geleeënheet net hu fir op d'Plaz ze kommen, kënnen extra „Experience-boxen“ bestellen, déi dann heem geliwwert ginn. Heira fannt Der en Assortiment vu Lëtzebuenger Spezialitéiten. Am Kader vum 10. Gebuertsdag vu „Fair Mëllech“ kréien d'Visiteuren de regionale Mëllechsektor mat senger grousser Panoplie vu Delikatessen presentéiert.

Les produits régionaux

fr Le marché des produits régionaux permettra aux visiteurs de rencontrer les producteurs et d'acheter leurs multiples produits. Des séances de dégustations seront organisées pour les présenter. Afin de donner aux absents l'occasion de déguster les produits artisanaux, des « experience-box » pourront être livrées à la maison. Dans le cadre de leur dixième anniversaire, les membres de la coopérative « Fair Mëllech » vont informer le visiteur au sujet du secteur laitier et présenter la panoplie de produits laitiers.

Savourez le Luxembourg



Le Luxembourg débarque dans votre assiette !

Les produits issus de l'agriculture luxembourgeoise se démarquent par leur qualité remarquable. Grâce à des chemins courts, ils assurent une parfaite traçabilité et un meilleur respect de l'environnement.

Plus d'infos sur www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu

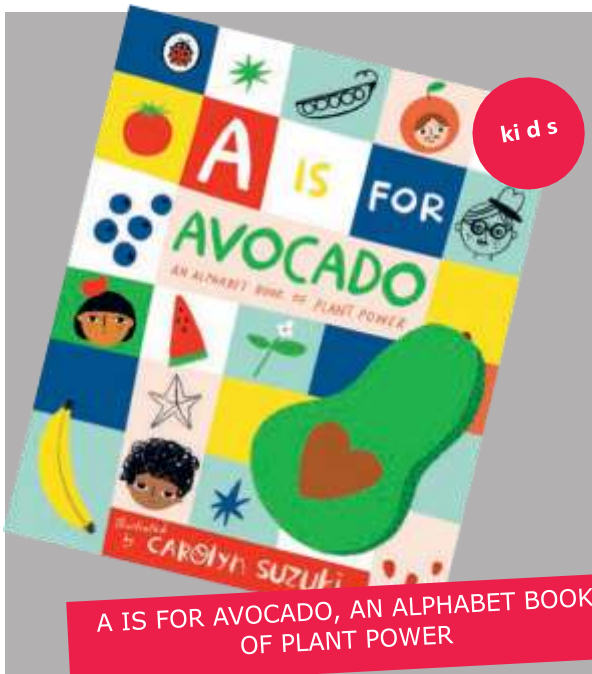
Sou schmaacht
Lëtzebuerg

Savourez le Luxembourg

Graines d'idées

Livres, idées visites ou cadeaux, voici quelques propositions pour un été bien inspiré.

Bücher, Ideen für Besuche oder Geschenke, hier sind einige Vorschläge für einen gut inspirierten Sommer.

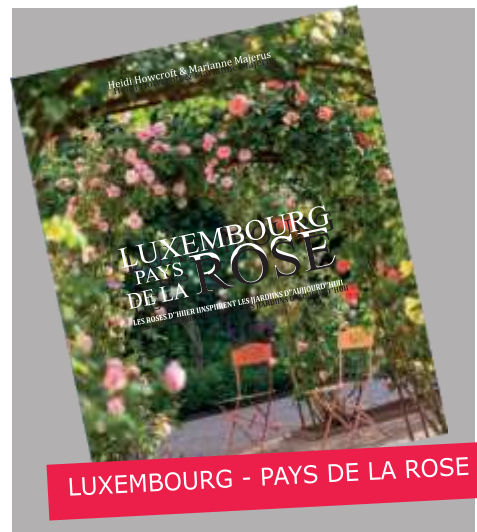


A IS FOR AVOCADO, AN ALPHABET BOOK OF PLANT POWER

Ce livre, en anglais, à destination des enfants et même des adultes, permet d'apprendre l'alphabet via les fruits et les légumes. Parcourez cet ouvrage riche en illustrations et retrouvez des anecdotes portant sur chaque aliment.

Mit diesem, für Kinder und Erwachsene gleichermaßen unterhaltsamen, englischsprachigen Buch, lässt sich anhand von Obst und Gemüse das Alphabet lernen. Es enthält zahlreiche Illustrationen und interessante Fakten zu jedem Lebensmittel.

Editions Ladybird
letzshop.lu



LUXEMBOURG - PAYS DE LA ROSE

Les roses font partie du patrimoine historique et culturel du Luxembourg et ce depuis maintenant plusieurs siècles. Au travers de cet ouvrage, découvrez les roseraies contemporaines et historiques du pays. Apprenez comment les passionnés de roses entretiennent cette culture et immergez-vous dans un monde fantastique illustré grâce à plus de 200 photos.

Rosen gehören schon seit mehreren Jahrhunderten zum historischen und kulturellen Erbe Luxemburgs. In diesem Bildband können Sie die zeitgenössischen und historischen Rosengärten des Landes entdecken. Erfahren Sie, wie die Rosenliebhaber diese Tradition fortführen und genießen Sie die fantastische Blütenwelt, die Ihnen mit mehr als 200 Fotografien dargeboten wird.

Editions Schortgen
editions-schortgen.lu

GRAIN – EAU DE VIE

KORN – EIN EDLER TROPFEN

Découvrez ce produit 100% luxembourgeois obtenu par la distillation du seigle. Naturellement sucrée grâce à son processus de transformation, cette eau de vie accompagnera vos fins de repas. Les déchets produits par le distillat sont utilisés pour nourrir le bétail à l'alentour.

Probieren Sie dieses zu 100% aus Luxemburg stammende Destillat aus Roggen. Durch den Transformationsprozess beim Brennen hat der Kornbrand einen natürlichen Zuckergehalt und eignet sich ideal als Digestiv nach dem Essen. Die bei der Destillation anfallenden Abfallprodukte dienen als Futtermittel für das Vieh in der Umgebung.

diedenacker.lu



Vous avez des conseils à partager?
Ecrivez-nous à
gudd@maisonmoderne.com
Haben Sie irgendwelche
Tipps für uns?
Schreiben Sie uns an
gudd@maisonmoderne.com

MUERBELSMILLEN

Jusqu'en 1985, la « Muerbelsmillen » fonctionnait en tant que moutarderie. Découvrez ce site au Pfaffenthal de la Ville de Luxembourg, qui conserve l'ancienne technologie du moulin à moutarde, la grande roue à eau dans son canal ainsi que la salle au premier étage où s'effectuait autrefois la mouture avec engrenages et meules. Vous pourrez également participer à un atelier de fabrication de moutarde.

Bis 1985 wurde in der „Muerbelsmillen“ Senf hergestellt. Die Senfmühle im Pfaffenthal der Stadt Luxemburg, ist mit der alten Mühlentechnik bis heute erhalten und wurde um einen Ausstellungsbereich erweitert. Zu entdecken gibt es hier das große Wasserrad im kanalisiertem Mühlbach sowie einen Raum im ersten Stock, in dem einst mit Hilfe von Zahnrädern und Mühlsteinen die Senfkörner gemahlen wurden. Möglich ist außerdem die Teilnahme an einem Workshop zur Senfherstellung.

citymuseum.lu/exhibition/muerbelsmillen/



Är Froen

op / sur
www.frodebauer.lu

Vos questions



Wie leben Mütterkühe während den verschiedenen Jahreszeiten?

Comment vivent les vaches allaitantes au fil des saisons?

de Der Begriff Mütterkühe ist der fachlich korrekte Begriff für eine Kuh die einer Fleischrasse angehört, sie zieht ihr Kalb mit der Muttermilch auf, daher der Name. Die Kälber bleiben normalerweise bis zu ihrem 8. Lebensmonat bei der Mutter. Während des Winters sind die meisten Mütterkühe in Luxemburg im Stall, hier werden sie in Gruppen von 5 bis 30 Tieren gehalten. Falls die Kälber während der Wintermonate zur Welt kommen, bekommen sie einen abgetrennten Bereich, in den sie sich zurückziehen können, wenn sie möchten. Sobald der Frühling anbricht, geht es für die Mütterkühe mit den Kälbern auf die Wiese. Hier bleiben sie in der Regel bis zum Herbst.

fr L'appellation «vache allaitante» est le terme professionnel exact pour désigner une vache de race à viande qui allaite son veau. Habituellement, les veaux restent avec leur mère jusqu'à l'âge de 8 mois. En hiver, la plupart des vaches allaitantes du Luxembourg restent à l'étable et sont logées en groupes de 5 à 30 animaux. Les veaux nés en hiver disposent d'un endroit à l'écart où ils peuvent se retirer si besoin est. Au début du printemps, les vaches et leurs petits sont mis au pré où ils restent habituellement jusqu'à l'automne.

Was fressen die Mütterkühe im Winter? Quelle est l'alimentation hivernale des vaches allaitantes?

de Die Kühe fressen in der Regel ausschließlich Heu oder Grassilage, einige bekommen noch zusätzlich ein wenig Getreide oder Maissilage nach der Kalbung, um die Milchproduktion für das Kalb zu sichern. Die Kälber bekommen oft Heu oder Kälbermüsli in ihrem abgetrennten Bereich zur Verfügung gestellt.

fr En règle générale, les vaches allaitantes mangent exclusivement du foin ou de l'herbe d'ensilage. Certaines bénéficient d'un petit supplément de céréales ou de maïs ensilage après le vêlage, afin d'assurer la production de lait pour leur veau. Du foin ou un mélange de céréales pour veaux est souvent mis à disposition des petits dans la zone qui leur est réservée.



GUDD! — #9. 2021

Mieux s'informer, mieux consommer



Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural

1, rue de la Congrégation
L-1352 Luxembourg

E-mail : info@ma.public.lu
www.agriculture.public.lu

ISSN 2535-843X



MAISON MODERNE®

GUDD! est édité par
Maison Moderne
pour le compte du Ministère
de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural.

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



direction artistique
Cassandra Bourtembourg

mise en page
Monique Bernard (coordination)

chef d'édition
Agathe Goisset, aidée de Jérémy Picca

photographies couvertures
Simon Verjus (Maison Moderne), Shutterstock

traductions, corrections
Josette Dolar, Peter & Clark,
Maria-Theresia Kaltenmaier, Laura Tomassini,
Repères Communication

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

Tous droits réservés
© MM Publishing and Media S.A.

phillipps



MISSION: ÄR INDIVIDUELL WUNNOASE

Showroom:
7, rue de Godbrange
L-6118 Jonglënster

T. 42 64 95-1
www.phillipps.lu

home specialist

