

8 goldene-Regeln

gegen Lebensmittelverschwendung

8 règles d'or contre le gaspillage alimentaire

Text und weiter Infos: antigaspi.lu/rotschlei/ | Fotos: Shutterstock

1 Intelligent Einkaufen

Acheter intelligemment

Planen Sie Ihre Einkäufe im Voraus und seien Sie vorsichtig bei Sonderangeboten.



2 Unschönes Gemüse eine Chance geben

Donner une chance aux légumes « moches »

„Hässliches“ Obst und Gemüse ist genauso frisch und gesund wie anderes.

3 Die Kühltasche nicht unterbrechen

Ne pas interrompre la chaîne du froid

Viele Lebensmittel halten sich bei kalter Lagerung länger. Tragen Sie frische und gefrorene Lebensmittel in einer Kühltasche.



4 Den Kühlschrank richtig einräumen

Ranger le frigo correctement

Es gibt verschiedene Temperaturzonen im Kühlschrank, wo die Lebensmittel richtig eingeräumt werden sollen.



5 Die Esswaren richtig lagern

Stocker les aliments correctement

Die Lagerung hat einen großen Einfluss auf die Haltbarkeitsdauer von Lebensmitteln.



6 Die Haltbarkeit prüfen

Vérifier la durée de conservation

Es ist wichtig, die verschiedenen Angaben zum Verbrauchsdatum richtig zu interpretieren: „zu verbrauchen bis...“ oder „am besten verzehren vor...“.

7 Keine zu große Portionen nehmen

Ne pas prendre des portions trop grandes

Bestellen nicht mehr als Sie essen können. Falls das doch der Fall ist, fragen Sie z. B. im Restaurant, ob Sie die Reste mitnehmen dürfen, z. B. mit einer *Ecobox*.



8 Die Reste kreativ verwerten

Réutiliser les restes de façon créative

Versuchen Sie, Reste möglichst zu vermeiden. Wenn Sie trotzdem noch welche übrig haben, verwenden Sie sie in einer anderen Art und Weise wieder.



LIEWENSMITTELPUNKT.
NORDSTAD - GUTT IESSEN, GUTT LIEWEN



Non au gaspillage !



© MA/Luc Deflorenne

Au Luxembourg, 71 000 tonnes de nourriture sont jetées chaque année (soit 118 kg/habitant). 75 % de ces déchets proviennent des ménages, les 25 % restants de la restauration, des cuisines collectives et du commerce. Selon le *ministère de l'Agriculture*, le gaspillage alimentaire est le plus souvent involontaire et une bonne partie pourrait être évitée avec une meilleure gestion des aliments (environ 25 %/habitant).

Le nouveau projet ambitieux *Liewensmëttelpunkt* de la Nordstad a pour objectif de mettre en réseau producteurs, entreprises de transformation, manufactures, gastronomie et écoles (EHTL, LTA, CNFPC) pour promouvoir une production alimentaire durable, locale/régionale et saisonnière ainsi que la consommation de ces aliments auprès des citoyens.

Le projet vise à influencer de façon active et positive le nombre de producteurs ainsi que la création d'emplois. Un objectif est de répondre aux nouvelles exigences d'un monde du travail en forte mutation au moyen d'une étroite collaboration avec les centres de formation.

Rendre le système alimentaire plus durable est une nécessité à l'échelle mondiale tout pour la Nordstad affrontant ainsi défis mondiaux (protection de la nature et de la biodiversité, lutte contre le changement climatique) et défis locaux (sociaux, sanitaires, économiques et liés à l'emploi).

Avec ce projet, la Nordstad veut faire un pas de plus vers la durabilité : « *Le Liewensmëttelpunkt vise à coordonner des actions et des projets à court, moyen et long terme, des mesures permanentes ainsi que des événements, des ateliers et des conférences afin d'atteindre les objectifs de la stratégie* », explique Jean-Marc Friederici.

Pourquoi acheter local/de saison ?

« *Au Luxembourg, la demande en aliments régionaux et de saison connaît une évolution positive, ce qui est une bonne chose* », peut-on lire sur le site *Anti-gaspi* qui poursuit : « *La petite taille du Luxembourg lui offre l'avantage de pouvoir facilement tracer et surveiller sa*

production nationale. Il en découle une certaine transparence et confiance dans la production d'aliments régionaux ». Les avantages de la production régionale ? Moins de transports, d'où une alimentation plus durable. Les aliments produits localement sont souvent de meilleure qualité, car ils sont encore frais lorsqu'ils arrivent dans les rayons des supermarchés. Ainsi, l'achat de produits régionaux est une autre façon de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Ce qui est bon pour l'environnement l'est aussi pour les agriculteurs et viticulteurs luxembourgeois. La production alimentaire régionale et saisonnière a en outre une composante sociale : elle permet de rétablir le contact entre le producteur et le consommateur, faisant ainsi prendre conscience du travail effectué en coulisses.

Pour plus d'informations sur les producteurs luxembourgeois et les commerçants directs veuillez vous rendre sur le site www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu.



e-facturation.lu

Sie müssen einer öffentlichen Einrichtung eine Rechnung ausstellen?

Dann betrifft Sie die elektronische Rechnungsstellung. Wir sind da, um Ihnen zu helfen!



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