



# ECOLOGIQUE

Le magazine environnemental de la Ville de Luxembourg  
Das Umweltmagazin der Stadt Luxemburg



- 4 Notre alimentation a un impact  
Unsere Ernährung hat einen Einfluss
- 7 L'empreinte de l'eau, un concept nouveau  
Der Wasserfußabdruck, ein neues Konzept
- 8 Deux journées et leurs effets sur le climat  
Zwei Tage und ihre Auswirkungen auf das Klima
- 11 Produits de saison, bio et fairtrade.  
Délicieusement durables !  
Produkte der Saison, Bio- und Fairtrade.  
Köstlich langlebig!
- 12 Les actions de la Ville pour  
une alimentation saine  
Die Maßnahmen der Stadt für  
eine gesunde Ernährung
- 16 En plein milieu  
Mittendrin
- 18 En Bref  
In Kürze

#### Les services de la Ville dédiés à l'environnement

##### Diese städtischen Dienste befassen sich mit Ihrer Umwelt

Haus vun der Natur T. 4796-6866 / hausnatur@technolink.lu

CAPEL T. 4796-2442 / www.capel.lu

Service énergétique et chauffage urbain T. 4796-3055 / energetique@vdl.lu

Energieberodung T. 4796-2486 / energieberodung@vdl.lu

Service d'hygiène « Ëmwelttelefon » T. 4796-3640 / hygiene@vdl.lu

Service des parcs T. 4796-2867 / parcs@vdl.lu

Service des forêts T. 4796-2565 / forets@vdl.lu

Service des eaux T. 4796-2883 / 4796-2574 / eaux@vdl.lu

Service de l'urbanisme et du développement urbain T. 4796-2544

Service des bus T. 4796-2975, 4796-2984 / autobus@vdl.lu

Service de la circulation T. 4796-2310 / circulation@vdl.lu

Service de la canalisation T. 4796-2517 / canal@vdl.lu

Délégué à l'environnement T. 4796-4773 / environnement@vdl.lu

#### Commander gratuitement ECOlogique

Les entreprises souhaitant distribuer ECOlogique à leurs salariés peuvent commander gratuitement des exemplaires supplémentaires. Envoyez simplement un mail avec le nombre d'exemplaires souhaité et votre adresse à : [relationspubliques@vdl.lu](mailto:relationspubliques@vdl.lu)

#### ECOLOGIQUE KOSTENLOS BESTELLEN

Interessierte Unternehmen, die ECOlogique gerne an ihre Mitarbeiter verteilen möchten, haben die Möglichkeit, zusätzliche Exemplare kostenlos zu bestellen. Senden Sie einfach eine Mail mit der gewünschten Anzahl und Ihrer Adresse an: [relationspubliques@vdl.lu](mailto:relationspubliques@vdl.lu)

Les modifications des tournées d'enlèvement des déchets se trouvent sur le verso.  
Die Änderungen der Müllabfuhr befinden sich auf der Rückseite.

50 à 100 m<sup>2</sup> de jardin suffisent à une personne pour couvrir complètement les besoins en fruits et légumes. Avec plus de 250 ha de jardins privés, cités jardinières et vergers, et environ 1.100 ha de surface agricole, les quelque 95.000 habitants de la Ville de Luxembourg pourraient être autosuffisants – théoriquement. Or, la plupart des aliments sont achetés ou consommés au restaurant ou à la cantine avec un impact non négligeable sur l'environnement et la santé. Avec ses actions en matière de restauration bio et saisonnière pour enfants, le renoncement aux OGM et aux pesticides ou la collaboration avec les cités jardinières, la Ville de Luxembourg s'efforce de contribuer à une alimentation saine. Ce n'est pas par hasard que votre ECOlogique paraît durant la « Semaine sans pesticides ».

Vous serez étonnés de constater les impacts écologiques des produits fraîchement récoltés comparés à ceux des produits transportés sur des milliers de kilomètres avant d'atterrir dans votre assiette ! Pas de grands discours moralisateurs, mais l'envie de partager avec vous des gestes simples, le plaisir d'une alimentation saine et les témoignages de ceux qui s'engagent à leur échelle en faveur de votre qualité vie.

Le collège échevinal

50 bis 100 m<sup>2</sup> Garten reichen aus, um den Bedarf an Obst und Gemüse einer Person zu decken. Mit ihren Privatgärten, Schrebergärten und Obstplantagen auf einer Fläche von mehr als 250 ha sowie rund 1 100 ha Ackerfläche könnten die rund 95 000 Einwohner der Stadt Luxemburg – eigentlich – Selbstversorger sein. Die meisten Lebensmittel werden jedoch eingekauft oder im Restaurant oder in der Kantine verzehrt – mit beträchtlichen Auswirkungen für die Umwelt und die Gesundheit. Mit Verpflegungsangeboten für Kinder, die saisonale Produkte und Bio-Lebensmittel umfassen, mit dem Verzicht auf gentechnisch veränderte Organismen und Pestizide oder ihrer Zusammenarbeit mit den Kleingartenanlagen setzt sich die Stadt Luxemburg für eine gesunde Ernährung ein. Dass diese Ausgabe Ihres ECOlogique in der „Woche ohne Pestizide“ erscheint, ist kein Zufall.

Sie werden erstaunt sein über die ökologischen Auswirkungen, die frisch geerntete Nahrungsmittel im Vergleich zu anderen Produkten haben, die bereits Tausende Kilometer hinter sich haben, bevor sie auf unserem Teller landen!

Es geht hier nicht um Belehrungen. Im Gegenteil, wir möchten gemeinsam einige einfache Maßnahmen ergreifen, entdecken, wie viel Spaß eine gesunde Ernährung machen kann, und über Erfahrungen von Menschen berichten, die sich mit ihren Mitteln für unsere Lebensqualität einsetzen.



## Notre alimentation a un impact Unsere Ernährung hat einen Einfluss

### Sur notre santé

Choisir son alimentation, c'est aussi poser des choix pour sa santé, pour la société et pour l'environnement. Si par exemple nous mangeons des produits biologiques, nous prenons soin de notre santé en consommant moins de pesticides. Ce n'est pas anodin : il existe un lien établi entre les risques d'allergies, les pesticides ainsi que d'autres substances chimiques qui se retrouvent dans notre organisme à cause de notre nourriture, nos cosmétiques, nos vêtements ou encore à cause de notre environnement.

### Über unsere Gesundheit

Wer sich bewusst ernährt, tut gleichzeitig etwas für seine Gesundheit, die Gesellschaft und die Umwelt. Bioprodukte beinhalten weniger Pestizide, ein Sachverhalt der keineswegs zu vernachlässigen ist da Pestizide und andere Chemikalien über die Nahrung, Kosmetika, Kleidung oder Umwelteinflüsse in unseren Organismus gelangen und infolge dessen Allergien auslösen können. Eine Tatsache, die wissenschaftlich nachgewiesen wurde.

Autre fléau : la surcharge pondérale. Par la consommation excessive de sucres rapides ingérés par exemple par la nourriture fast-food, les sodas et les plats préparés, notre société se voit confrontée à une augmentation de l'obésité. La pyramide alimentaire peut aider à orienter notre comportement alimentaire. Les couleurs indiquent quels aliments sont à préférer : les aliments verts sont à consommer sans modération, les aliments oranges avec modération et les rouges rarement. Les diététiciens conseillent entre autres de consommer moins de viande.

Ein weiteres Problem: Übergewicht. Durch den übermäßigen Genuss von schnellen Zuckern, zum Beispiel in Form von Fastfood, Limonaden oder Fertiggerichten, nimmt die Zahl der fettleibigen Personen in unserer Gesellschaft zu. Die Lebensmittelpyramide kann uns dabei helfen, ein gesundes Essverhalten zu entwickeln. Die Farben geben an, welche Nahrungsmittel bevorzugt werden sollten: Die grünen Lebensmittel dürfen unbegrenzt, die orangefarbenen in Maßen konsumiert werden. Zu den roten Lebensmitteln sollte man dagegen seltener greifen. Ernährungsberater empfehlen insbesondere, den Fleischkonsum einzuschränken.

### La Ville de Luxembourg « ...sans pesticides »

La campagne nationale « ...sans pesticides » a pour but d'informer les communes et le grand public des effets néfastes qu'ont les pesticides sur notre santé et l'environnement. Les actions tout au long de la semaine « ...sans pesticides » visent à éviter l'utilisation à tort et à travers de pesticides, à changer nos mentalités par rapport aux mauvaises herbes et mousses dans les zones urbaines et à encourager la biodiversité autour de nous.

### Pourquoi sensibiliser aux dangers des pesticides ?

Les pesticides sont **difficilement dégradables**. D'une composition chimique très complexe, ils restent dans les sols, les cours d'eau et dans l'air. C'est ainsi qu'ils entrent dans notre **chaîne alimentaire** et présentent un réel danger pour notre santé en s'accumulant dans notre corps à travers les années. Des tests détectent régulièrement des résidus de pesticides dans les fruits et légumes, les arbres et les plantes ainsi que dans les nappes phréatiques. Le grand problème des pesticides est leur **action non spécifique**. Ils combattent non seulement les parasites et les mauvaises herbes mais aussi toutes sortes d'insectes et de microorganismes indispensables à un environnement en bonne santé ainsi qu'à une riche composition des sols.

Pour plus d'infos : [www.emwelt.lu/sanspesticides](http://www.emwelt.lu/sanspesticides)



### Die Stadt Luxemburg unterstützt „...ohne Pestizide“

Ziel der nationalen Kampagne „...ohne Pestizide“ ist es, die Gemeinden und die Öffentlichkeit über die schädlichen Auswirkungen von Pestiziden auf unsere Gesundheit und die Umwelt zu informieren. Durch verschiedene Maßnahmen, die während der Aktionswoche durchgeführt werden, soll für einen maßvolleren Einsatz von Pestiziden, eine höhere Toleranz gegenüber Unkraut und Moosen in unseren Städten und Gemeinden gewonnen und die Biodiversität in unserer Umgebung gefördert werden.

### Welche Gefahren gehen von Pestiziden aus?

Pestizide sind nur **schwer abbaubar**. Sie zeichnen sich durch eine sehr komplexe chemische Zusammensetzung aus und lagern sich im Boden, in Bächen und Flüssen und in der Luft ab. So gelangen sie auch in unsere **Nahrungskette** und stellen eine echte Gefahr für unsere Gesundheit dar, wenn sie sich im Lauf der Jahre in unserem Körper ansammeln. Immer wieder werden Pestizidrückstände in Obst und Gemüse, Bäumen und Pflanzen sowie im Grundwasser nachgewiesen. Ein großes Problem stellt dabei die **unspezifische Wirkung** der Pestizide dar, die sich nicht nur gegen Schädlinge und Unkraut, sondern auch gegen alle Arten von Insekten und Mikroorganismen richten, die für eine gesunde Umwelt und fruchtbare Böden unerlässlich sind.

Weitere Infos erhalten Sie unter: [www.emwelt.lu/sanspesticides](http://www.emwelt.lu/sanspesticides)





## L'empreinte de l'eau, un concept nouveau Der Wasserfußabdruck, ein neues Konzept

### Sur l'environnement

Aujourd'hui, nous savons que nos habitudes alimentaires ont un effet direct sur la production de gaz à effet de serre, notamment de CO<sub>2</sub>, la pollution et la surconsommation en eau potable. Le transport de produits non saisonniers importés de Nouvelle Zélande, d'Afrique du Sud ou encore d'Amérique du Sud, tout comme la production de viande sont synonymes de gaz rejetés dans l'atmosphère. **En achetant des produits de notre région, nous limitons l'émission de gaz à effet de serre liée au transport. Si en plus, nous optons pour des aliments bio, nous soutenons une agriculture qui a un impact limité sur des terres agricoles.**

Les insectes, les oiseaux ainsi que la faune aquatique souffrent de l'utilisation de pesticides dans l'agriculture conventionnelle. La monoculture promettant des bénéfices est fragile et entraîne un besoin en pesticides plus élevé. Autre volet : la surconsommation d'eau dans les productions sous serre ou encore le débat sur l'utilisation de plants génétiquement modifiés (OGM). Les OGM tentent de remplacer les plantes naturellement présentes dans notre écosystème et constituent avec les pesticides et les monocultures une menace pour la biodiversité.

### Le volet social de notre alimentation

En achetant « fairtrade », nous recevons l'assurance que nos « plaisirs culinaires » s'accompagnent de conditions de travail et d'une rémunération décentes, sans travail d'enfants mineurs : notre comportement d'achat peut, de ce fait, avoir des effets mesurables à l'autre bout du monde.

### Über die Umwelt

Heute wissen wir, dass unsere Ernährungsgewohnheiten einen direkten Einfluss auf die Erzeugung von Treibhausgasen wie CO<sub>2</sub>, auf die Umweltverschmutzung und einen übermäßigen Trinkwasserverbrauch haben. Der Transport von außersaisonalen Produkten, die aus Neuseeland, Südafrika oder Südamerika importiert werden, oder die Erzeugung von Fleisch, bedeuten gleichzeitig einen Gasausstoß in die Atmosphäre. **Durch den Kauf von Produkten aus unserer Region können wir die transportbedingte Emission von Treibhausgasen verringern. Wenn wir uns gleichzeitig noch für Bio-Lebensmittel entscheiden, unterstützen wir eine Form der Landwirtschaft, deren Auswirkung auf die Beschaffenheit der Ackerböden begrenzt ist.**

Insekten, Vögel und Wassertiere leiden unter den Pestiziden, die in der konventionellen Landwirtschaft verwendet werden. Monokulturen, die eine größere Rentabilität versprechen, sind krankheitsanfälliger und erfordern einen höheren Pestizideinsatz. Weitere Themen sind der hohe Wasserbedarf von Treibhauskulturen oder auch die Debatte um gentechnisch veränderte Pflanzen (GVO). Die GMO können die natürlichen Pflanzen unseres Ökosystems verdrängen und zusammen mit Pestiziden und Monokulturen die Artenvielfalt bedrohen.

### Der soziale Aspekt unserer Ernährung

Wenn wir „Fairtrade-Produkte“ kaufen, haben wir die Gewissheit, dass die „Gaumenfreuden“ unter angemessenen Arbeitsbedingungen zu einem gerechten Preis und ohne Kinderarbeit hergestellt wurden: Mit unserem Einkaufsverhalten können wir die Geschehnisse am anderen Ende der Welt also messbar beeinflussen.

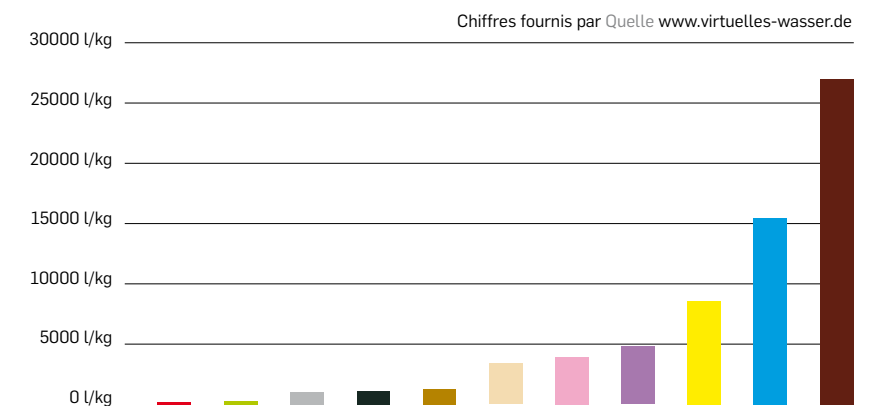
La production des aliments et leur préparation consomment de l'eau. Les scientifiques ont établi un calcul estimatif des litres d'eau nécessaires à la production des biens de l'agriculture. En faisant nos courses de manière réfléchie et en tenant en compte qu'en achetant beaucoup de café ou de viande, nous participons en même temps à une utilisation parfois très importante d'eau. Cette eau a été nécessaire à la production agricole et industrielle de l'aliment en question. Le tableau ci-dessous détaille l'empreinte de l'eau de certains de nos aliments issus de l'agriculture conventionnelle.

Zur Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln benötigt man Wasser. Wissenschaftler haben abgeschätzt, wie viele Liter Wasser zur Erzeugung bestimmter Agrarprodukte notwendig sind. Indem wir bedacht einkaufen und uns bewusst werden, dass auch wir ebenfalls zu einem erhöhten Wasserverbrauch beitragen indem wir Produkte wie Kaffee und Fleisch in großen Mengen einkaufen, können wir die negativen Auswirkungen in Bezug auf diese natürliche Ressource reduzieren. Die folgende Tabelle enthält den Wasserfußabdruck einiger unserer Lebensmittel aus konventioneller Landwirtschaft.

### Litres d'eau utilisés pour la production des aliments suivants

- Tomates Tomaten: 184 l/kg
- Pommes de terre Kartoffeln: 255 l/kg
- Lait Milch: 1'000l/l
- Café Kaffee: 1'120 l/l, 1 tasse Tasse: 140 l
- Blé Weizen: 1'300 l/kg
- Riz Reis: 3'400 l/kg
- Viande de poulet Hühnerfleisch: 3'900 l/kg
- Viande de porc Schweinefleisch: 4'800 l/kg
- Bananes Bananen: 8'591 l/kg
- Viande de bœuf Rindfleisch: 15'455 l/kg
- Cacao Kakao: 27'000 l/kg

### Wasserbedarf in Liter, der zur Herstellung folgender Lebensmittel benötigt wird



## Deux journées et leurs effets sur le climat

### Zwei Tage und ihre Auswirkungen auf das Klima

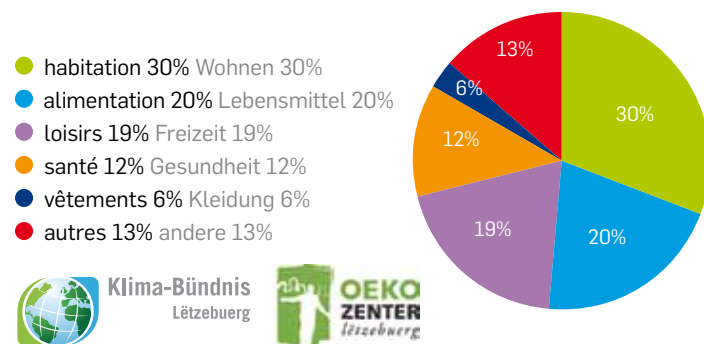
#### Effets de serre

Notre alimentation et plus particulièrement la production de viande, ont un lien direct avec l'émission de gaz à effet de serre (CO<sub>2</sub> et CH<sub>4</sub>) responsables du réchauffement climatique. En Europe, environ 20 % de la consommation énergétique globale et près de 20 % des émissions de gaz à effet de serre sont engendrés par l'alimentation. Concrètement, cela signifie qu'en changeant notre manière de faire nos courses, nous agissons directement sur le climat et l'environnement.

#### Treibhauseffekt

Unsere Ernährung und insbesondere die Fleischerzeugung haben einen unmittelbaren Einfluss auf die Emission von Treibhausgasen (CO<sub>2</sub> und CH<sub>4</sub>), die für die Klimaerwärmung verantwortlich sind. In Europa sind rund 20 % des gesamten Energieverbrauchs und annähernd 20 % der Treibhausgasemissionen auf die Ernährung zurückzuführen. Konkret bedeutet dies, dass wir durch ein bewusstes Einkaufsverhalten einen direkten Beitrag zum Klima- und Umweltschutz leisten können.

Emission de gaz à effet de serre par domaines d'activité y compris le transport en Europe  
Treibhausgasemissionen nach Aktivitätsbereichen einschließlich Transport in Europa



Chiffres et éléments de textes gracieusement fournis par l'OekoZentrum et Klimabündnis Lëtzebuerg. Zahlen- und Textangaben wurden kostenlos vom OekoZentrum und Klimabündnis Lëtzebuerg zur Verfügung gestellt.

#### Un samedi dans la vie de Monsieur EnvironneNon

**Petit-déjeuner** : brique de jus d'orange, lait, pain blanc, assortiment de charcuteries. **Résultat** : jus d'orange : 213 g CO<sub>2</sub>/250 ml ; lait : 238 g CO<sub>2</sub>/250 ml ; pain : 140 g CO<sub>2</sub>/200 g ; charcuterie : 810 g CO<sub>2</sub>/100 g.

**Repas de midi** : eau et sodas en bouteilles plastiques à usage unique, steak, pommes de terre, laitue. **Résultat** : steak : 1935 g CO<sub>2</sub>/300 g ; pommes de terre : 48 g CO<sub>2</sub>/200 g ; laitue (produite en serre) : 890 g CO<sub>2</sub>/200 g

**Soir** : assiette de fromages, pain et eau en bouteille plastique à usage unique. **Résultat** : fromage : 2088 g CO<sub>2</sub>/250 g, pain 140 g CO<sub>2</sub>/200 g

**Résultat final de Monsieur EnvironneNon** : 6502 g CO<sub>2</sub>/journée

#### Un samedi dans la vie de Monsieur Environnement

**Petit-déjeuner** : jus d'orange frais pressé, lait bio, café issu du commerce équitable, bol de céréales de blé biologiques. **Résultat** : jus d'oranges : 113 g CO<sub>2</sub>/250 g ; lait bio : 14 g CO<sub>2</sub>/100 ml ; café 100 g CO<sub>2</sub>/tasse ; céréales de blé biologiques : 28,5 g CO<sub>2</sub>/150 g

**Repas de midi** : soupe aux petits pois, pommes de terre, steak végétarien à base de tofu, salade de carottes, épinards frais. **Résultat** : petits pois : 30 g CO<sub>2</sub>/200 g ; pommes de terre : 48 g CO<sub>2</sub>/200 g ; steak végétarien : 330 g CO<sub>2</sub>/300 g ; carottes : 30 g CO<sub>2</sub>/200 g ; épinards : 30 g CO<sub>2</sub>/200 g

**Soir** : quiche aux poireaux préparée à la maison et eau du robinet. **Résultat** : quiche : 190 g CO<sub>2</sub>/200 g. (800 g CO<sub>2</sub>/kg et 150 g/kg poireaux)

**Résultat final de Monsieur Environnement** : 913,5 g CO<sub>2</sub>/journée

#### Ein Samstag im Leben von Herrn Umweltmuffel

**Frühstück** : eine Tüte Orangensaft, Milch, Weißbrot, Wurstwaren. **Ergebnis** : Orangensaft: 213 g CO<sub>2</sub>/250 ml; Milch: 238 g CO<sub>2</sub>/250 ml; Brot: 140 g CO<sub>2</sub>/200 g; Wurst: 810 g CO<sub>2</sub>/100 g.

**Mittagessen** : Wasser und Limonade aus Kunststoff-Einwegflaschen, Steak, Kartoffeln, Kopfsalat. **Ergebnis** : Steak: 1935 g CO<sub>2</sub>/300g; Kartoffeln: 48 g CO<sub>2</sub>/200 g; Kopfsalat (Treibhauserzeugnis): 890 g CO<sub>2</sub>/200g.

**Abendessen** : Käseplatte, Brot und Wasser aus einer Kunststoff-Einwegflasche. **Ergebnis** : Käse: 2088 g CO<sub>2</sub>/250 g, Brot: 140 g CO<sub>2</sub>/200 g

**Gesamtergebnis von Herrn Umweltmuffel**: 6502 g CO<sub>2</sub>/Tag

#### Ein Samstag im Leben von Herrn Umweltfreundlich

**Frühstück** : frisch gepresster Orangensaft, Bio-Milch, Kaffee aus fairem Handel, eine Schale Bio-Haferflocken. **Ergebnis** : Orangen: 113 g CO<sub>2</sub>/250 g; Bio-Milch: 14 g CO<sub>2</sub>/100 ml; Kaffee ca. 100 CO<sub>2</sub> g/Tasse, Bio-Haferflocken: 28,5 g CO<sub>2</sub>/150 g

**Mittagessen** : Erbsensuppe, Kartoffeln, vegetarisches Steak aus Tofu, Karottensalat, frischer Spinat. **Ergebnis** : Erbsen: 30 g CO<sub>2</sub>/200 g; Kartoffeln: 48 g CO<sub>2</sub>/200 g; vegetarisches Steak: 330 g CO<sub>2</sub>/300 g; Karotten: 30 g CO<sub>2</sub>/200 g; Spinat: 30 g CO<sub>2</sub>/200 g

**Abendessen** : hausgemachter Lauchkuchen (Quiche) und Leitungswasser. **Ergebnis** : Quiche: 190 g CO<sub>2</sub>/200 g. (800 g CO<sub>2</sub>/kg und 150 g/kg Lauch).

**Gesamtergebnis von Herrn Umweltfreundlich**: 913,5 g CO<sub>2</sub>/Tag

Les chiffres de production de CO<sub>2</sub> par aliment sont uniquement à considérer comme des approximations visant à illustrer les différences comportementales. Die Angaben zur CO<sub>2</sub>-Produktion je Lebensmittel beruhen auf Richtwerten und dienen lediglich zur Veranschaulichung der unterschiedlichen Verhaltensweisen.



## Comparatif

### Monsieur EnvironneNon et Monsieur Environnement

Monsieur Environnement opte pour des aliments de saison et bio. Consommer bio, cela signifie une diminution de 10 % jusqu'à plus de 50 % de gaz à effet de serre par rapport à la production conventionnelle. Il réduit finalement sa consommation de viande. La production de viande et surtout de viande de ruminants génère le plus de gaz à effets de serre.

Quelques changements aisés pourraient améliorer le bilan de Monsieur EnvironneNon : Il pourrait acheter des boissons dans des contenants en verre consignés, réutilisable plusieurs fois et acheter moins d'aliments surgelés. Ces aliments consomment beaucoup de CO<sub>2</sub> lors de leur réfrigération. La production de déchets constitue un autre poste facile à améliorer : les bouteilles en plastique à usage unique, les canettes, les aliments trop emballés sont à proscrire de la liste des courses.

## Vergleich

### Herr Umweltmuffel und Herr Umweltfreundlich

Herr Umweltfreundlich hat sich für saisonale Bio-Lebensmittel entschieden. Durch den Verzehr von Bioprodukten kann das Treibhausgasaufkommen gegenüber konventionellen Produkten um 10 % (z.B. Kartoffeln) bis zu über 50 % (z.B. Raps) gesenkt werden. Außerdem hat er seinen Fleischkonsum eingeschränkt. Bei der Erzeugung von Fleisch, insbesondere solchem, das von Wiederkäuern stammt, entstehen die meisten Treibhausgase.

Mit einigen einfachen Maßnahmen könnte Herr Umweltmuffel seine negative Bilanz verbessern: Er könnte Getränke in Mehrwegflaschen aus Glas kaufen und weniger Tiefkühlprodukte essen. Bei der Tiefkühlung entstehen große Mengen CO<sub>2</sub>. Auch das Abfallaufkommen könnte ohne großen Aufwand reduziert werden: Einwegflaschen aus Kunststoff, Getränkedosen oder aufwändig verpackte Nahrungsmittel sollten nicht auf dem Einkaufszettel stehen.

## Ecogestes

- Minimisez les emballages.
- Achetez des boissons dans des contenants en verre consignés.
- Diminuez votre consommation de viande et de charcuterie et vous diminuerez la production de gaz à effet de serre.
- Vous aimez la viande ? Pas de problème, préférez la viande de poulet. Sa production pollue beaucoup moins que la viande des ruminants.
- Mangez les produits frais de saison, moins chers et plus savoureux. Donnez préférence aux produits de la région.
- Fixez un jour par semaine pendant lequel vous mangez végétarien.
- Évitez d'acheter des aliments importés par avion.
- Testez votre empreinte écologique sur [www.footprintnetwork.org](http://www.footprintnetwork.org), footprint calculator.
- Buvez de l'eau du robinet d'excellente qualité à Luxembourg-ville.
- Mangez du poisson, c'est bon pour la santé. Pensez à acheter des poissons pêchés de manière durable et portant le logo MSC (Marine Stewardship Council)

## Öko-Gesten

- Reduzieren Sie Ihren Verpackungsmüll.
- Kaufen Sie Getränke in Pfandflaschen aus Glas.
- Schränken Sie Ihren Fleisch- und Wurstkonsum ein, um die Erzeugung von Treibhausgasen zu senken.
- Essen Sie gerne Fleisch? Kein Problem, entscheiden Sie sich eher für Geflügel. Seine Produktion belastet die Umwelt weitaus weniger als Fleisch, das von Wiederkäuern stammt.
- Essen Sie frische, saisonale Produkte, die schmackhaft und dazu noch kostengünstiger sind. Bevorzugen Sie Produkte aus der Region.
- Legen Sie einen Tag in der Woche fest, an dem Sie sich vegetarisch ernähren.
- Verzichten Sie auf Lebensmittel, die mit dem Flugzeug importiert werden müssen.
- Testen Sie Ihren ökologischen Fußabdruck unter [www.footprintnetwork.org](http://www.footprintnetwork.org), footprint calculator.
- Trinken Sie Leitungswasser. Dieses ist in der Stadt Luxemburg von ausgezeichneter Qualität.
- Essen Sie Fisch, Ihrer Gesundheit zuliebe. Kaufen Sie Fisch aus nachhaltigem Fang, der mit dem MSC-Logo (Marine Stewardship Council) ausgezeichnet ist.

## Produits de saison, bio et fairtrade. Délicieusement durables ! Produkte der Saison, Bio-und Fairtrade. Köstlich langlebig!

### Produits régionaux et respect de la saisonnalité

Consommer des produits régionaux, c'est soutenir les producteurs locaux tout en respectant au mieux le rythme naturel des saisons. La pollution produite par leur transport est réduite et leur production en pleine terre consomme moins d'énergie et d'eau qu'une production en serre. Acheter saisonnier c'est également éviter de stocker les aliments en chambre froide ou au congélateur.

### Produits biologiques

La production biologique n'utilise ni pesticides chimiques ni engrais chimiques, ni OGM. Elle a, de ce fait, un effet bénéfique aussi bien sur la composition des terres arables (plus riches) que sur la nappe phréatique (moins polluée) et bien sûr sur la santé du consommateur. Les produits appelés biologiques ou bio doivent répondre aux exigences des normes européennes en matière d'agriculture biologique.



### Produits équitables, « fairtrade » (le respect des hommes)

Certains aliments usuels tels que la banane, le chocolat ou le riz ne peuvent être achetés « local » et proviennent souvent de régions particulièrement pauvres. En achetant « fairtrade », vous œuvrez pour des conditions de travail décentes et une indemnisation honnête pour les agriculteurs à l'autre bout du monde. Le label « fairtrade » intègre de plus en plus de produits biologiques.



### Regionale Produkte der Saison

Regionale Produkte zu verzehren bedeutet, die lokalen Erzeuger zu unterstützen und gleichzeitig dem natürlichen Rhythmus der Jahreszeiten zu folgen. Die durch den Transport verursachte Umweltverschmutzung wird reduziert, außerdem erfordert der Anbau im Freiland weniger Wasser und Energie als die Treibhauskultur. Durch den Kauf von saisonalen Produkten kann auch auf eine Lagerung der Lebensmittel in Kühlräumen oder Tiefkühltruhen verzichtet werden.

### Biologische Produkte

Beim biologischen Anbau werden weder Pestizide noch chemische Düngemittel noch gentechnisch veränderte Pflanzen verwendet. Diese Form der Erzeugung wirkt sich also sowohl auf die Fruchtbarkeit des Ackerlands als auch auf die Sauberkeit des Grundwassers und natürlich auf die Gesundheit des Verbrauchers vorteilhaft aus. So genannte biologische oder Bioprodukte müssen den Anforderungen der europäischen Normen für biologischen Landbau entsprechen.

### Produkte aus „fairem Handel“ (Respekt der Menschen)

Einige alltägliche Lebensmittel wie Bananen, Schokolade oder Reis können nicht „lokal“ erzeugt werden und stammen oft aus den ärmsten Ländern der Erde. Mit dem Kauf von „Fairtrade“-Produkten setzen Sie sich für bessere Arbeitsbedingungen und eine gerechtere Entlohnung der Bauern am anderen Ende der Welt ein. Unter den Produkten mit „Fairtrade“-Siegel sind inzwischen auch gleichzeitig viele Bioprodukte miteinbegriffen.

## Les actions de la Ville pour une alimentation saine Die Maßnahmen der Stadt für eine gesunde Ernährung



### Les enfants apprennent la cuisine saine

L'avenir des enfants est une préoccupation primordiale chez de nombreux acteurs pédagogiques : l'un d'entre eux est la Maison de la Nature à Kockelscheuer. Lors des journées éducatives, les enfants découvrent les parterres de plantes et sont initiés au jardinage biologique. Participant à la récolte et à la préparation de leur repas, ils découvrent les goûts et les plaisirs naturels d'un plat équilibré et bio.

Tél. : 29 04 04 1 - [www.haus-natur.lu](http://www.haus-natur.lu)

### Projet RAGI : Richtig akafen, gudd iessen

Le Centre d'Animation Pédagogique et de Loisirs (CAPEL), propose des ateliers pendant lesquels les enfants apprennent les bonnes habitudes alimentaires à prendre. Ils font des courses dans un supermarché reconstitué et préparent leur repas de midi en respectant la pyramide alimentaire. Les éducateurs espèrent armer les enfants pour qu'ils puissent affronter les nombreuses séductions de la société de consommation. Au cours de ses nombreuses activités, le CAPEL distribue des collations composées de fruits bio aux enfants. **CAPEL : tél. : 4796-2442, [www.capel.lu](http://www.capel.lu)**

### Kinder lernen, sich gesund zu ernähren

Die Zukunft unserer Kinder steht bei zahlreichen pädagogischen Einrichtungen an erster Stelle: Eine davon ist das Haus der Natur in Kockelscheuer. Im Rahmen von Lernveranstaltungen entdecken die Kinder den Garten und erfahren, worauf es beim biologischen Gartenbau ankommt. Sie beteiligen sich an der Ernte und Zubereitung ihrer Mahlzeit und erleben, wie gut eine ausgewogene biologische Ernährung schmeckt.

Tel.: 29 04 04 1 - [www.haus-natur.lu](http://www.haus-natur.lu)

### Projekt RAGI: Richtig akafen, gudd iessen

Das Pädagogische Animations- und Freizeitzentrum (CAPEL) bietet Workshops an, in denen die Kinder ein gesundes Essverhalten erlernen. Sie kaufen in einem nachgebildeten Supermarkt ein und bereiten ihr Mittagessen mithilfe der Lebensmittelpyramide zu. Die Erzieher hoffen, dass sie die Kinder so darauf vorbereiten können, den zahlreichen Versuchungen der Konsumgesellschaft zu widerstehen. Während seiner zahlreichen Aktivitäten teilt das CAPEL einen Imbiss an die Kinder aus, der aus Bio-Früchten besteht. **CAPEL: Tel.: 4796-2442, [www.capel.lu](http://www.capel.lu)**

**Drénk Wäasser**  
TRINKWASSER EAU POTABLE ÁGUA POTÁVEL

### DRÉNK WAASSER

#### L'eau du robinet : bonne et bon marché

La Ville de Luxembourg, à travers son Service des eaux, investit chaque année dans ses infrastructures d'eau. Résultat : l'eau courante est d'excellente qualité. Chaque année, la Ville de Luxembourg, en collaboration avec l'Association Luxembourgeoise des Services de l'Eau (ALUSEAU) distribue des gobelets aux écoliers pour les encourager à boire de l'eau du robinet à l'école et, qui sait, à la maison.

Grand succès pour les deux visites de l'Aqua-tunnel, place de la Constitution. Un parcours sous terre était proposé avec des panneaux informant sur le cycle de l'eau. Ceux qui n'ont pas pu assister aux visites et ceux qui ont des questions sur la qualité de l'eau en Ville, n'hésitez pas à vous adresser au Service des eaux de la Ville : 338, rue de Rollingergrund, [eaux@vdl.lu](mailto:eaux@vdl.lu), tél. : 47 96 25 74.

### DRÉNK WAASSER

#### Leitungswasser: gut und günstig

Über ihren Wasserdienst investiert die Stadt Luxemburg jedes Jahr in ihre Wasserinfrastruktur. Ergebnis: Das Trinkwasser besitzt eine hervorragende Qualität. In Zusammenarbeit mit der Association Luxembourgeoise des Services de l'Eau (ALUSEAU) teilt die Stadt jedes Jahr Becher an Schülerinnen und Schüler aus, um sie zu ermutigen, in der Schule und vielleicht auch zu Hause Leitungswasser zu trinken.

Ein großer Erfolg waren auch die beiden Besuche im Aqua Tunnel an der Place de la Constitution. Ein unterirdischer Parcours informierte auf Schildern über den Wasserkreislauf. Alle, die nicht an den Besuchen teilnehmen konnten oder Fragen zur Wasserqualität in der Stadt haben, können sich beim städtischen Wasserdienst informieren: 338, rue de Rollingergrund, [eaux@vdl.lu](mailto:eaux@vdl.lu), Tel.: 47 96 25 74.





### Moins d'engrais et de pesticides

Dans le cadre de l'Agenda 21 local, le Service des parcs, le Service de la voirie ainsi que le Service des cimetières ont entièrement renoncé à l'utilisation d'herbicides et misent sur un désherbage mécanique. Le Service des parcs utilise son propre compost à la place d'engrais chimiques. Pour plus d'infos : [environnement@vdl.lu](mailto:environnement@vdl.lu)

### Conseils aux particuliers

Pour renoncer aux herbicides et autres pesticides, la Ville donne des conseils pratiques aux cités jardinières et aux personnes privées à travers la publication de fiches que vous trouvez sur le site Internet de la Ville de Luxembourg : [www.vdl.lu](http://www.vdl.lu), rubrique « Environnement et biodiversité, Biodiversité et agenda 21 local ». Pour plus d'infos : Environnement : tél. : 4796-4773, [environnement@vdl.lu](mailto:environnement@vdl.lu)

### Programme de conseils destinés aux agriculteurs

Depuis 2007, les agriculteurs possédant des terres dans le bassin versant des sources d'eau de la Ville de Luxembourg ont droit à des conseils professionnels pour réduire leur utilisation de pesticides et engrais. Ces conseils leur sont proposés par la Ville en collaboration avec la Chambre de l'Agriculture. Dans ce cadre, l'agriculture biologique est promue. Résultat : une diminution d'azote et des résultats prometteurs en ce qui concerne les résidus de pesticides dans les sols. Contact : Service des eaux de la Ville : 338, rue de Rollingergrund, [eaux@vdl.lu](mailto:eaux@vdl.lu), tél. : 47 96 25 74.



### Weniger Dünger und Pestizide

Im Rahmen der Lokalen Agenda 21 haben Parkdienst, Straßendienst und Friedhofsdienst vollständig auf den Einsatz von Herbiziden verzichtet und setzen nun auf einen mechanischen Unterhalt. Anstelle von chemischen Düngemitteln verwendet der Parkdienst seinen eigenen Kompost. Weitere Informationen unter: [environnement@vdl.lu](mailto:environnement@vdl.lu)

### Tipps für Privatpersonen

Mit praktischen Hinweisen unterstützt die Stadt Luxemburg Kleingartenanlagen und Privatpersonen, die auf Herbizide und sonstige Pestizide verzichten möchten. Die entsprechenden Merkblätter finden Sie auf der Website der Stadt Luxemburg unter: [www.vdl.lu](http://www.vdl.lu), Rubrik „Environnement et biodiversité, Biodiversité et agenda 21 local“. Weitere Informationen unter: Umwelt: Tel.: 4796-4773, [environnement@vdl.lu](mailto:environnement@vdl.lu)

### Beratungsprogramm für Landwirte

Seit 2007 können sich die Landwirte, die Ackerflächen im Einzugsgebiet der Wasserversorgungsquellen der Stadt Luxemburg besitzen, beraten lassen, um den Einsatz von Pestiziden und Düngemitteln zu reduzieren. Die Stadt bietet diese Unterstützung in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer an. Der biologische Landbau wird in diesem Zusammenhang gefördert. Ergebnis: ein Rückgang der Stickstoffbelastung und eine vielversprechende Entwicklung, was die Pestizidrückstände im Boden betrifft. Kontakt: Städtischer Wasserdienst: 338, rue de Rollingergrund, [eaux@vdl.lu](mailto:eaux@vdl.lu), Tel.: 47 96 25 74.

### Cantines et foyers scolaires : une réorientation

Depuis quelques années, les cantines et foyers scolaires connaissent une forte affluence. Pour que les enfants puissent profiter d'un repas principal équilibré, la Ville de Luxembourg a chargé une commission diététique d'élaborer une charte alimentaire et de contrôler sa mise en œuvre. De même, la Ville de Luxembourg a opté pour une approche éthique de la Saint-Nicolas. Les nombreux sachets distribués chaque année aux enfants lors du défilé de Saint-Nicolas, contiennent aussi un fruit et des sucreries bio et fairtrade. Contact : [www.foyers-scolaires.lu](http://www.foyers-scolaires.lu)

### Le commerce équitable à table

En collaboration avec l'OekoZenter et Klimabündnis, certains services de la Ville sont passés à une consommation interne d'aliments et de boissons bio ou labellisés « fairtrade ».

### Un service d'aide et de soutien

Le Service pédagogique, psycho-social et médical (PPSM) de la Ville de Luxembourg s'engage pour des enfants en bonne santé. Dans le cadre du projet national « Gesond iessen, méi bewegen », le PPSM a développé des actions ciblées visant à apprendre les bons comportements alimentaires aux enfants scolarisés: l'atelier « So macht Essen Spaß » donne des outils aux enfants pour manger équilibré et d'apprécier l'activité physique, élément indispensable à une bonne santé. Complémentaires à « So macht Essen Spaß », les actions « Distribution de sacs petit-déjeuner » et « Tiger kids » ont connu aussi un franc succès. D'autres actions plus ciblées telles que « Movin' kids » et les consultations diététiques gratuites destinées aux enfants en surpoids proposent un suivi poussé des enfants et permettent de leur donner le goût du sport. Pour plus d'infos : [www.vdl.lu/PPSM.html](http://www.vdl.lu/PPSM.html)

### Bail fermier

La Ville de Luxembourg met régulièrement aux enchères les 32 ha de terres agricoles dont elle est propriétaire. Le contrat de bail fermier est très strict et interdit aux agriculteurs entre autre d'utiliser des plants génétiquement modifiés ou encore, depuis cette année, des pesticides.

### Kantinen und Schulfoyers: ein neuer Weg

Seit einigen Jahren können sich Kantinen und Schulfoyers über eine große Nachfrage freuen. Um zu gewährleisten, dass die Kinder eine ausgewogene Hauptmahlzeit erhalten, hat die Stadt Luxemburg eine Ernährungskommission mit der Ausarbeitung von Ernährungsleitlinien beauftragt, deren Umsetzung die Kommission ebenfalls überwachen soll. Auch am Nikolaustag setzt die Stadt Luxemburg ethische Maßstäbe. Die vielen Tüten, die jedes Jahr anlässlich des Sankt-Nikolaus-Umzugs an die Kinder verteilt werden, enthalten auch Obst sowie Süßigkeiten aus biologischem Anbau und fairem Handel. Kontakt: [www.foyers-scolaires.lu](http://www.foyers-scolaires.lu)

### Fairtrade-Produkte auf dem Tisch

In Zusammenarbeit mit dem OekoZenter und Klimabündnis wurde das interne Verpflegungs- und Getränkeangebot mehrerer städtischer Dienste auf Bio- oder „Fairtrade“-Produkte umgestellt.

### Maßnahmen, die unterstützen und helfen

Der pädagogische, psychosoziale und medizinische Dienst (PPSM) der Stadt Luxemburg setzt sich für die Gesundheit der Kinder ein. Im Rahmen des nationalen Projektes „Gesond iessen, méi bewegen“ hat der PPSM gezielte Maßnahmen eingeleitet, die Schulkindern gesunde Ernährungsweisen näher bringen sollen: Im Workshop „So macht Essen Spaß“ können die Kinder lernen, wie sie sich ausgewogen ernähren, mehr bewegen und damit etwas für ihre Gesundheit tun können. Neben dem Workshop „So macht Essen Spaß“ sind auch die Aktionen „Verteilung von Frühstückstüten“ und „Tiger Kids“ ein voller Erfolg. Weitere gezielte Aktionen wie „Movin' Kids“ sowie kostenlose Ernährungsberatungen für übergewichtige Kinder beinhalten eine intensive Betreuung der Kinder und sollen mehr Lust auf Bewegung machen. Weitere Informationen unter: [www.vdl.lu/PPSM.html](http://www.vdl.lu/PPSM.html)

### Landpachtvertrag

Die 32 ha großen landwirtschaftlichen Flächen der Stadt Luxemburg werden von der Stadt regelmäßig gegen Meistgebot verpachtet. Der Pachtvertrag ist an strenge Auflagen gebunden, die es den Landwirten u.a. untersagen, gentechnisch veränderte Pflanzen und seit diesem Jahr, Pestizide zu verwenden.



## En plein milieu Mittendrin



### La cuisine d'assemblage : du frais et du bio pour les enfants

La cuisine d'assemblage rue du Verger à Bonnevoie fait partie des sept cuisines d'assemblage prévues sur le territoire de la Ville de Luxembourg. Dans la cuisine rue du Verger, quatre personnes travaillent main dans la main pour préparer chaque jour 300 à 400 repas de midi pour trois foyers.

David Lamonaarca, le cuisinier, précise que dans les cuisines d'assemblage, l'essentiel des ingrédients utilisés est frais. La petite chambre froide peut en témoigner : elle ne recèle que peu d'aliments. **Selon la charte pour une alimentation saine dans les foyers scolaires, 10 % des fruits, légumes, viandes et poissons ainsi que 100 % des œufs et des céréales doivent provenir de l'agriculture bio.** « Aujourd'hui, nous avons d'ailleurs une journée entièrement bio » annonce David Lamonaarca en montrant sa fiche des repas de la semaine, « potage aux poireaux, cuisses de poulet, brocolis à la vapeur et glace. Le tout 100 % bio ! ».

### Assemblageküche: frische Produkte und Biokost für die Kinder

Die Küche in der Rue du Verger in Bonnevoie ist eine der sieben geplanten Assemblageküchen im Einzugsgebiet der Stadt Luxemburg. In der Küche der Rue du Verger arbeiten vier Personen Hand in Hand, um jeden Tag 300 bis 400 Mittagessen für drei Foyers zuzubereiten.

Der Koch David Lamonaarca erklärt, dass in Assemblageküchen überwiegend frische Zutaten verarbeitet werden. Der kleine Kühlraum ist ein überzeugender Beweis dafür: Er enthält nur wenige Lebensmittel. **Gemäß den Richtlinien für gesunde Ernährung in Schulfoyers müssen 10 % des Obst-, Gemüse-, Fleisch- und Fischangebots sowie 100 % der Eier und der Getreideerzeugnisse aus biologischem Anbau stammen.** „Heute haben wir übrigens einen Tag, an dem es nur Bioprodukte gibt“, erläutert David Lamonaarca und deutet auf seinen Wochenplan. „Lauchsuppe, Hähnchenkeule, gedämpfter Brokkoli und Eis. Alles 100 % Bio!“

### Un plan strict et équilibré

Les menus sont élaborés pour six semaines et sont basés sur un cycle hiver ou un cycle été le cas échéant. « La plupart du temps, les fruits et légumes sont de saison pour nous habituer, enfants et personnel éducatif, à respecter le cycle naturel. Nous limitons ainsi l'impact nocif de notre alimentation sur l'environnement et nous réapprenons le goût des produits saisonniers. » Et Liz Mersch, diététicienne spécialisée en diététique de l'enfant et de l'adolescent continue : « Le plan pour six semaines est élaboré par les cuisiniers. Il est ensuite analysé par la commission diététique qui l'adapte le cas échéant et donne des consignes précises. Ainsi, nous pouvons être sûrs que les enfants mangent équilibré. »

### L'opinion des enfants est demandée

Et les enfants, aiment-ils ce qui leur est servi à midi ? David Lamonaarca de sourire : « Les cuisiniers font le service dans les foyers une fois par semaine. Comme ça, nous avons un vrai retour de la part des enfants et pouvons même les convaincre que les légumes sont bons. Nous essayons aussi de limiter le gaspillage. Si, pour certains plats, nous constatons que les enfants n'aiment pas trop, nous essayons de trouver une solution pour faire aimer les ingrédients aux enfants. » Liz Mersch surenchérit : « Les enfants adorent particulièrement les pâtes à la sauce bolognaise. Ce plat a donc une place immuable dans notre plan des repas annuel.

Mais à côté de cela, notre rôle est avant tout de faire découvrir un maximum de produits de saison aux enfants. Les déchets verts sont collectés par le Service d'hygiène de la Ville pour en faire du biogaz à travers la biométhanisation. Nos efforts pour limiter les déchets et pour le tri sélectif ont d'ailleurs été récompensés par le logo « Superdrecks-këscht® fir Betriiber » dont nous sommes très fiers. »



### Ein strikter, ausgewogener Plan

Die Menüs werden für einen Zeitraum von sechs Wochen und, je nach Fall, für die Winter- oder Sommersaison zusammengestellt. „Meistens verarbeiten wir saisonale Früchte und Gemüsesorten, um uns, das heißt die Kinder und die Erzieher, an die Einhaltung des natürlichen Kreislaufs zu gewöhnen. So halten sich die nachteiligen Auswirkungen unserer Essgewohnheiten auf die Umwelt in Grenzen, und wir lernen die saisonale Küche zu schätzen.“ Liz Mersch, Ernährungsberaterin für Kinder- und Jugendernährung, führt dazu weiter aus: „Der Sechswochenplan wird von den Köchen zusammengestellt und anschließend von der Ernährungsberatungskommission überprüft, die den Plan ggf. anpasst und präzise Hinweise gibt. Aus diese Weise stellen wir sicher, dass sich die Kinder ausgewogen ernähren.“

### Die Meinung der Kinder ist gefragt

Und die Kinder – schmeckt ihnen das Mittagessen, das ihnen serviert wird? David Lamonaarca lächelt: „Einmal pro Woche teilen die Köche das Essen selbst in den Schulfoyers aus. So erhalten wir ein Feedback von den Kindern und können sie sogar davon überzeugen, dass Gemüse gut schmeckt. Wir achten auch darauf, keine Lebensmittel zu vergeuden. Wenn wir merken, dass bestimmte Gerichte nicht so gut ankommen, versuchen wir, eine Lösung zu finden, um den Kindern die Zutaten schmackhaft zu machen.“ Und Liz Mersch fügt hinzu: „Die Kinder lieben Spaghetti Bolognaise. Dieses Gericht ist deshalb ein fester Bestandteil unseres Jahresspeiseplans. Gleichzeitig besteht unsere Aufgabe aber auch darin, dafür zu sorgen, dass den Kindern möglichst viele saisonale Lebensmittel angeboten werden. Die organischen Abfälle werden vom städtischen Hygienedienst gesammelt und zu Biogas verarbeitet. Unsere Anstrengungen im Bereich der Müllvermeidung und -trennung wurden übrigens mit dem Siegel „Superdrecks-këscht® fir Betriiber“ ausgezeichnet, worauf wir sehr stolz sind.“

Plus d'infos sur le repas servis aux foyers scolaires sur [www.foyers-scolaires.lu](http://www.foyers-scolaires.lu), rubrique « restauration ». Weitere Infos zum Speiseplan für Schulfoyers finden Sie unter [www.foyers-scolaires.lu](http://www.foyers-scolaires.lu), Rubrik „restauration“.



## En Bref In Kürze

### Jardinage écologique

Les beaux jours s'annoncent et avec eux le plaisir du jardinage. Appliquant elle-même des pratiques respectueuses de l'environnement, la Ville de Luxembourg souhaite vous donner quelques conseils pour renoncer aux produits chimiques et contribuer à la biodiversité dans votre jardin. Vous trouvez ces conseils sous forme de fiches pratiques élaborées en collaboration avec la Haus vun der Natur, Hëllef fir d'Natur et la Ligue du Coin de Terre et du Foyer, sur notre site Internet [www.vdl.lu](http://www.vdl.lu) dans la rubrique « Environnement et Urbanisme – Biodiversité et agenda 21 local ».

### Déchets organiques

Peut-être que vous ne vous en étiez jamais rendu compte : Les ordures ménagères contiennent en moyenne 30 % de déchets organiques. Autant de potentiel pour produire de l'énergie. La Ville de Luxembourg a fait le choix d'instaurer la collecte séparée de ces déchets organiques et de faire produire du biogaz par fermentation. Prochains quartiers dans lesquels cette collecte est offerte : Gasperich, Centre, Belair-Nord, Eich, Mühlenbach, Pfaffenthal, Clausen et Grund. Plus d'infos lors des réunions de quartier le 29 mars à la buvette du Stade Emile Bintner à Gasperich, le 30 mars au centre culturel « Am Duerf » à Weimerskirch ou le 6 avril au centre culturel à Neudorf à 18h30.

### Ökologischer Gartenbau

Die warme Jahreszeit steht vor der Tür und damit beginnt auch wieder die Gartensaison. Die Stadt Luxemburg, die selbst umweltfreundliche Methoden anwendet, möchte Ihnen einige Tipps geben, wie Sie auf Chemikalien verzichten und die Biodiversität in Ihrem Garten fördern können. Die Ratschläge sind in praktischen Merkblättern enthalten, die in Zusammenarbeit mit dem Haus vun der Natur, Hëllef fir d'Natur und der Liga für Garten und Heim erstellt wurden und auf unserer Website [www.vdl.lu](http://www.vdl.lu) unter der Rubrik „Environnement et Urbanisme – Biodiversité et agenda 21 local“ abgerufen werden können.

### Organische Abfälle

Vielleicht ist es Ihnen noch nie aufgefallen: Hausmüll enthält im Durchschnitt einen Biomüll-Anteil von 30 % und birgt damit ein beträchtliches Potenzial, das zur Energieerzeugung genutzt werden kann. Die Stadt Luxemburg hat beschlossen, die organischen Abfälle getrennt zu sammeln und durch Vergärung Biogas daraus zu gewinnen. In folgenden Vierteln wird die getrennte Müllsammlung demnächst angeboten: Gasperich, Zentrum, Belair-Nord, Eich, Mühlenbach, Pfaffenthal, Clausen und Grund. Weitere Informationen erhalten Sie anlässlich der Quartier-Versammlungen am 29. März in der Buvette du Stade Emile Bintner in Gasperich, am 30. März im Kulturzentrum „Am Duerf“ in Weimerskirch und am 6. April im Kulturzentrum in Neudorf jeweils um 18.30 Uhr.



### Le miel citadin

Saviez-vous que du miel est produit en ville ? Grâce à l'action que la Ville de Luxembourg a menée en faveur de la biodiversité ensemble avec la Ligue du Coin de Terre et du Foyer et grâce à l'engagement du président de la cité jardinière de Merl, des arbres fruitiers ont été plantés et des ruches installées l'an dernier. Résultat : les premiers pots d'un miel doux et savoureux ont été produits en fin de saison dernière. Exemple à suivre.

### Honig aus der Stadt

Wussten Sie, dass in der Stadt Honig gewonnen wird? Im Zuge einer Maßnahme zur Förderung der Biodiversität, die von der Stadt Luxemburg in Zusammenarbeit mit der Liga für Garten und Heim durchgeführt und vom Vorsitzenden der Kleingartenanlage Merl mit großem Engagement unterstützt wurde, wurden im vergangenen Jahr Obstbäume gepflanzt und Bienenstöcke aufgestellt. Ergebnis: Am Ende der Saison konnte der erste köstliche, milde Honig geerntet werden. Ein Beispiel, das hoffentlich Schule macht.



### Le réseau vel'oh ! continue son expansion

Avec plus de 400.000 utilisations en près de 3 ans, vel'oh! continue sur la piste cyclable du succès ! L'optimisation de l'infrastructure passe à la vitesse supérieure à partir du mois de mai avec 10 nouvelles stations et deux nouvelles communes qui adoptent le système des vélos en libre service : Hesperange et Strassen. De plus en plus, on va partout à vel'oh !

### Das Vel'oh-Netz wird weiter ausgebaut

Mehr als 400.000 Fahrten in annähernd 3 Jahren: vel'oh! befindet sich weiter auf Erfolgskurs! Mit 10 neuen Stationen und zwei weiteren Gemeinden – Hesperange und Strassen –, die sich für das Leihfahrradsystem entschieden haben, legt man bei der Optimierung der Infrastruktur ab Mai nun noch einen Gang zu.





## Modifications des tournées d'enlèvement des ordures ménagères, du papier, du verre, des déchets de jardinage, des déchets organiques et des sacs bleus des collectes Valorlux à l'occasion des jours fériés en 2011.

### Änderungen der Müll-, Papier-, Glas-, Grünschnitt-, Biomüll- und Valorlux-Sammlungen anlässlich von Feiertagen 2011

#### Pâques Ostern

Lundi Montag 25.04	remplacé par ersetzt durch	Mardi Dienstag 26.04
Mardi Dienstag 26.04	remplacé par ersetzt durch	Mercredi Mittwoch 27.04
Mercredi Mittwoch 27.04	remplacé par ersetzt durch	Jeudi Donnerstag 28.04
Jeudi Donnerstag 28.04	remplacé par ersetzt durch	Vendredi Freitag 29.04
Vendredi Freitag 29.04	remplacé par ersetzt durch	Samedi Samstag 30.04

Le lundi 25 avril 2011 le centre de recyclage restera fermé.

Am Montag dem 25. April 2011 bleibt das Recycling-Center geschlossen.

#### Fête du Travail Tag der Arbeit

pas de modifications keine Änderungen

#### Ascension Christi Himmelfahrt

Jeudi Donnerstag 02.06	remplacé par ersetzt durch	Vendredi Freitag 03.06
Vendredi Freitag 03.06	remplacé par ersetzt durch	Samedi Samstag 04.06

Le jeudi 2 juin 2011 le centre de recyclage restera fermé.

Am Donnerstag, dem 2. Juni 2011 bleibt das Recycling-Center geschlossen.

#### Pentecôte Pfingsten

Lundi Montag 13.06	remplacé par ersetzt durch	Mardi Dienstag 14.06
Mardi Dienstag 14.06	remplacé par ersetzt durch	Mercredi Mittwoch 15.06
Mercredi Mittwoch 15.06	remplacé par ersetzt durch	Jeudi Donnerstag 16.06
Jeudi Donnerstag 16.06	remplacé par ersetzt durch	Vendredi Freitag 17.06
Vendredi Freitag 17.06	remplacé par ersetzt durch	Samedi Samstag 18.06

Le lundi 13 juin 2011 le centre de recyclage restera fermé.

Am Montag, dem 13. Juni 2011 bleibt das Recycling-Center geschlossen.

#### Fête Nationale Nationalfeiertag

Jeudi Donnerstag 23.06	remplacé par ersetzt durch	Vendredi Freitag 24.06
Vendredi Freitag 24.06	remplacé par ersetzt durch	Samedi Samstag 25.06

Le jeudi 23 juin 2011 le centre de recyclage restera fermé.

Am Donnerstag, dem 23. Juni 2011 bleibt das Recycling-Center geschlossen.

Consulter les tournées d'enlèvement des déchets pour votre rue en allant sur le site de la Ville de Luxembourg : [www.vdl.lu](http://www.vdl.lu) → Informations résidents → Déchets et propreté → Calendrier des collectes par rue.  
Für die Änderungen der Sammlungen in Ihrer Strasse besuchen Sie unsere Internetseite der Stadt Luxemburg : [www.vdl.lu](http://www.vdl.lu) → Informations résidents → Déchets et propreté → Calendrier des collectes par rue.

## Derniers numéros parus : Zuletzt erschienene Ausgaben:



Energies renouvelables  
*Erneuerbare Energien*  
(4 / 2010)



Les animaux  
*Die Tiere*  
(3 / 2010)



Déchets organiques  
*Organische Abfälle*  
(2 / 2010)



Biodiversité  
*Biodiversität*  
(1 / 2010)



Qualité d'air  
*Luftqualität*  
(3 / 2009)



Propreté  
*Eine saubere Umgebung*  
(2 / 2009)



Les forêts  
*Die Wälder*  
(1 / 2009)



L'assainissement énergétique  
*Energetische Sanierung*  
(4 / 2008)

Ces numéros sont disponibles sur  
<http://publications.vdl.lu>  
Diese Ausgaben sind verfügbar auf  
<http://publications.vdl.lu>