

# Le Quotidien

INDÉPENDANT LUXEMBOURGEOIS



## SPORTS

«ON NE S'ATTEND PAS À RECEVOIR DES FLEURS»

Lire pages 22 et 23

## ÉCONOMIE

GÉOBLOCAGE : UN TEXTE TROP FAIBLE

Lire en page 5

## LOISIRS

MOOD(S) LES ADIEUX D'ANU SISTONEN

Lire en page 35



# LES RÉFUGIÉS BIENVENUS À DIEKIRCH



Photo : le quotidien

Le premier «village conteneurs» pour demandeurs de protection internationale (DPI) du pays s'ouvre aujourd'hui à Diekirch. En revanche, les projets de Steinfort, Mamer et Junglinster sont en stand-by.

Lire en page 16

## OGBL/LCGB : revoir la réforme fiscale

Lire en page 3

## Longuyon : la dispute dégénère

Lire en page 19

## Affaire Lunghi : Xavier Bettel assume

Lire en page 4



Photo : Jean-Claude Ernst

Le chef Hervé Ciufolletti est venu conseiller les élèves de l'école de Steinfort.

## La chasse au gaspi est lancée

Chaque année, plus de 1,3 milliard de tonnes d'aliments sont jetées ou perdues dans le monde entier. Et le Luxembourg est malheureusement dans les pays en tête de ce gaspillage, avec près de 115 kg d'aliments gaspillés par an et par habitant.

Pour combattre ce phénomène dès le plus jeune âge, le gouvernement a lancé une semaine antigaspillage, avec différents restaurateurs qui vont sensibiliser les enfants à travers des ateliers cuisine. Une action qui n'est que le début d'un vaste plan pour lutter contre le gaspillage de nos ressources...

Lire en page 2

## ÉDITORIAL

### Pas vendre la peau de l'ours

Nicolas Klein  
Lire en page 3

## MÉTROPOLE

### Une nouvelle Miss couronnée



Lire en page 17

50 SECONDES

Prix des produits pétroliers et des gaz

LA MÉTÉO





Photo : Jean-Claude Ernst

Le chef Hervé Ciufolletti est venu présenter à Steinfert une recette de quiche aux poireaux et fanes de carottes, garantie sans gaspillage... Seules les coquilles d'œufs seront jetées!

# «On ne jette rien!»

Savoureuse leçon de cuisine antigaspillage, hier, pour les élèves de l'école fondamentale de Steinfert. Une campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire débute en effet au Luxembourg.

Avec près de 115 kg d'aliments gaspillés chaque année, les citoyens du Luxembourg ont en effet besoin de réapprendre «les bons réflexes», plaide le ministre de l'Agriculture.

De notre journaliste  
Romain Van Dyck

**O**n ne jette rien! Souvent, les gens jettent le vert du poireau. Alors qu'il est bon! Il suffit de le couper finement, comme ça, de le cuire avec du beurre et des oignons», montre Hervé Ciufolletti.

Les élèves de l'école fondamentale de Steinfert mangent ses paroles. Mais le chef (Steffen Traiteur) juge quand même utile de rappeler les fondamentaux, car certains enfants semblent découvrir un nouveau monde: «L'oignon, quand vous l'achetez dans le commerce, il a cette peau, là, qu'il faut enlever, mais juste la première. Tout le reste est comestible, il ne faut rien gâcher.»

Le mot d'ordre est lâché, et sera rabâché, encore et encore: il est possible de cuisiner sain et bon sans produire pratiquement de déchets!

La preuve avec cette recette de «quiche au poireaux et fanes de carottes» que fait découvrir le chef aux élèves. «Si tout se passe bien, le seul produit qu'on jettera, c'est la coquille des œufs. Car une carotte, si elle est bien lavée, si on enlève les résidus de terre, vous n'avez pas besoin de jeter la peau.»

Toque sur la tête et emporte-pièce à leur disposition, les enfants mettent donc la main à la pâte, pour réaliser cette délicieuse quiche antigaspillage...

## Sensibiliser dès le plus jeune âge

Ces cuisiniers en herbe participaient hier à la semaine «Antigasp». Organisée dans le cadre de la campagne de sensibilisation «Ensemble contre le gaspillage alimentaire», cette action comprend deux volets. D'une part, les restaurateurs du pays participant à cette semaine Antigasp vont proposer jusqu'à dimanche un plat du jour ou un menu «Antigasp» à leurs clients.

D'autre part, à l'exemple d'Hervé Ciufolletti, des restaurateurs se sont

## Cantines : montrez l'exemple!

**L**e ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, Claude Meisch, était également présent hier à l'école de Steinfert, pour présenter une autre action de sensibilisation, qui se déroulera du 5 au 9 décembre prochain dans les restaurants scolaires et universitaires, à travers la diffusion de brochures, affiches, concours, menus «anti-gaspillage», stand d'information dans les lycées, etc. La semaine est organisée par Restopolis, le service de la restauration scolaire du ministère.

«D'une part, il s'agit de sensibiliser les enfants et les jeunes pour

également engagés à sensibiliser les enfants en organisant des ateliers dans les écoles fondamentales de leurs communes.

Le but? «Il est primordial de sensibiliser les enfants dès leur plus jeune âge pour qu'ils apprennent

les amener à adopter un comportement responsable. D'autre part, la restauration collective dans les écoles doit montrer l'exemple: la lutte contre le gaspillage y commence par une estimation aussi précise que possible des fréquentations dans les différents restaurants, la réduction des écarts entre achats et consommations, l'adaptation des menus aux habitudes et aux goûts des convives et l'optimisation de la gestion des achats et des stocks», a enjoint le ministre.

Plus d'informations sur [www.men.lu](http://www.men.lu).

à apprécier la juste valeur de leur nourriture», rappelle le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, Fernand Etgen.

Il présentait hier cette campagne, qui «vise autant les petits que les

grands consommateurs». Rappelant qu'une personne sur neuf dans le monde souffre de malnutrition, et qu'un tiers de la nourriture produite dans le monde est gaspillée ou perdue, il juge en effet «intolérable» de rester les bras croisés.

Le riche Grand-Duché n'échappant pas à cette épidémie de «surconsommation». Selon une étude sur le contenu de nos poubelles, publiée fin 2013 par l'administration de l'Environnement, les citoyens luxembourgeois gaspillent en moyenne 115 kg d'aliments, soit un des plus gros gaspillages alimentaires dans le monde (*lire par ailleurs*).

Bref, le Luxembourg a lui aussi perdu «les bons réflexes» permettant de réutiliser les restes de façon responsable et créative, déplore volontiers le ministre, qui prévient d'ailleurs que cette campagne n'est que le début d'une large sensibilisation, afin d'inverser cette écoeuvante tendance du gaspillage.

Les restaurateurs participant à cette action, ainsi que les événements à venir, sont à découvrir sur le site [www.antigasp.lu](http://www.antigasp.lu).



Déchets inévitables  
Épluchures de banane, peau du melon, coquilles d'œuf, os...

Déchets potentiellement évitables  
Peau de pommes de terre, fanes de carotte, croûtes de fromage

Déchets évitables,

ion : gouvernement/men

## 1,3 LE CHIFFRE

Chaque année, près de 1,3 milliard de tonnes d'aliments destinés à la consommation humaine sont gaspillés ou perdus dans le monde. Soit un tiers de la nourriture produite! 1,4 milliard d'hectares de terres, soit 28 % des superficies agricoles du monde, servent annuellement à produire cette nourriture gaspillée. Les premiers gaspilleurs sont les consommateurs (42 %), l'indus-

## LES CHIFFRES AU LUXEMBOURG

### ■ 115 kg par an et par habitant

Selon une étude sur le contenu de nos poubelles publiée fin 2013 par l'administration de l'Environnement, les citoyens luxembourgeois gaspillent en moyenne 115 kg d'aliments par an. Du moins au minimum, ce chiffre correspondant à la fourchette basse des estimations, la fourchette haute grimpe à près de 130 kg. Ramené à un ménage, cela fait un kilo jeté chaque jour!

### ■ Fruits et légumes

La plus grande partie du gaspillage alimentaire provient des fruits et des légumes (44 % des déchets quotidiens de nourriture), suivis par les produits de boulangerie (15 %), les déchets de plats préparés (12 %) et les produits laitiers (8 %).

### ■ Ça pèse lourd dans nos poubelles

La part des déchets organiques (alimentaires, déchets de jardinage, etc.) dans les poubelles luxembourgeoises est de 30 %, soit 68 kg.





## Luxemburgische Rettungsdienste auf belgischem Territorium

Ein neues belgisch-luxemburgisches Abkommen soll dies bald ermöglichen.  
Seite 18



## Wiedereröffnung des Pont Adolphe gerät in Verzug

Die Brücke soll erst im Februar 2017 für den Verkehr freigegeben werden.  
Seite 19

## WEIHNACHTS-GAZETTICHEN

### Hässliche Elfen

Weihnachten, eine Zeit des Friedens und der Freude? Naja, nicht wirklich: Bereits Wochen und Monate vor dem Fest muss man sich darüber Gedanken machen, mit wem man sich wann treffen will und wer welches Geschenk unterm Christbaum vorfinden soll. Letztgenannte Frage führte vor zwei Jahren in meiner Familie beinahe zu einem handfesten Streit. Dessen Verursacher war mal wieder ich, denn ich weigerte mich mit Händen und Füßen, meiner Nichte und Patentochter Emma ein von ihrer Mutter auf die Wunschliste gesetztes Geschenk zu kaufen. „Nein, diese hässlichen Teile werde ich nicht bestellen“, erklärte ich bestimmt in einer SMS. „Warum denn nicht?“, entgegnete meine Schwägerin. „Sie wünscht sich die Elfenfiguren aber.“ Meine prompt folgende Erklärung, dass die kleinen Plastikfiguren einfach nur schrecklich seien und nicht meinem Geschmack entsprächen, stieß bei der Gegenseite auf wenig Begeisterung. Ende der Geschichte: Zwei Wochen Funkstille – und ich musste mich eigenständig um Geschenke für die Kids kümmern. Im vergangenen Jahr gab ich schließlich klein bei. Ich nutzte meine Mutter als Sprachrohr und arbeitete brav die von meiner Schwägerin diktierte Einkaufsliste ab. Jegliche Kommentare – etwa „diese Uhr mit Fotofunktion hält doch sicher nicht mal bis Silvester durch“ – verknipte ich mir weitestgehend. Sollen meine Neffen und Nichten doch mit Spielzeug glücklich werden, das mein ästhetisches Empfinden stört. Hauptsache, solche hässlichen Geschenke verstecken sich nicht in einem der Pakete, das meinen Namen trägt. Michael

# Kochen, essen, nichts verschwenden

Kinder sollen Respekt im Umgang mit Lebensmitteln haben

VON LAURENCE BERVARD

Nicht in die Tonne, sondern auf den Teller. So lautet das Motto der „Semaine AntiGaspi“, die die Lebensmittelverschwendung eingrenzen will. Dabei setzen der Agrar- und der Bildungsminister unter anderem bei Kindern und bei den Schulkantinen an.

„Seht ihr, wir produzieren heute so wenig Abfall wie möglich. Ihr schneidet den Lauch und die Zwiebeln, gebt die Eier dazu, dann etwas Sahne und Milch. Der einzige Abfall, den ihr für diese ‚Quiche aux poireaux‘ produziert, sind die Schalen. Mit den Eierschalen könnt ihr sogar noch die Hühner füttern“, erklärt der Koch von „La Table de Frank“, der gestern in der Grundschule von Steinfurt die „Semaine AntiGaspi“ und die diesbezüglichen Workshops einläutete. Wussten die Kinder anfangs nicht recht, was sie erwartete, so waren sie danach recht begeistert. Lebensmittelverschwendung war für die meisten von ihnen bis jetzt nämlich kein Thema. „Ja, wir schmeißen zu Hause manchmal Essensreste weg, wenn wir zu viel gekocht haben“, erklärt der zwölfjährige Lou. „Meine Eltern ermutigen mich zwar, meinen Teller leer zu essen, aber sie sind nicht besonders streng, wenn ich es nicht tue.“

### Kreativität ohne Grenzen

Wie ernähre ich mich? Wann soll ich essen? Wie führt ein Müsliriegel kurz vor der Mittagspause dazu, dass ich meinen Teller vielleicht nicht leer esse und somit Essensreste produziere? Und was kann ich mit Essensresten eigentlich so anstellen? Im gestrigen Workshop haben Lou und seine Mitschüler so manches gelernt. Etwa, dass man Möhren nicht schälen muss, wenn man sie gut gewaschen hat.

„La Table de Frank“ ist nur eines der 28 Restaurants, das sich an dieser Antilebensmittelver-



Im Rahmen der Antilebensmittelverschwendungswoche bieten Köche Workshops in Schulklassen an.  
(FOTO: LAURENCE BERVARD)

schwendungswoche beteiligt und neben speziellen Menüs die Grundschulkinder aus seiner Gemeinde über die Wiederverwertung von Essensresten aufklärt. Unterstützt werden die Restaurateure dabei vom „Vatel Club“, den „Eurotoques“ und der Horesca.

Den Köchen selbst sind in ihrer Kreativität keine Grenzen gesetzt. „Weltweit hungert fast eine Milliarde Menschen während ein Drittel der hergestellten Nahrung verschwendet oder weggeworfen wird. Davor kann man die Augen nicht verschließen. Das ist weder

von einem ethischen, noch von einem ökologischen oder wirtschaftlichen Standpunkt zu vertreten“, betont in diesem Zusammenhang Agrarminister Fernand Etgen (DP). Die „Semaine AntiGaspi“ dauert noch diese Woche. Im Anschluss wird die thematische Woche auch in den von Resopolis belieferten Schulen und an der Uni umgesetzt.

### Die Beliebtheit des „Frittenfreideg“

Grundsätzlich müsse sich jeder Gastwirt der Problematik der Lebensmittelverschwendung stellen, erklärte Bildungsminister Claude Meisch (DP). Besonders in den Kantinen versuche man, den Spagat zwischen gesunder und „attraktiver“ Nahrung zu meistern. Doch es ist kaum eine Überraschung: Am besten ist die Kantinenbelegung am „Frittenfreideg“, dem einzigen Tag, an dem Pommes serviert werden. Natürlich wolle man die Schüler in die Kantinen locken „und wenn es schmeckt, dann gibt es weniger Abfall“, so der Minister.

Man könne sich bei der Zusammensetzung der Menüs aber nicht ausschließlich an der Belegung orientieren. Generell würden verschiedene Geschmacksrichtungen abgedeckt. Das Angebot sei sehr vielfältig und „die Auswahl teilweise wie im Vier- oder Fünfsternehotel“, so Meisch. Dennoch gebe es hier keine Überproduktion, versicherte der Bildungsminister. Die Lebensmittelverschwendung in den Kantinen liegt nach Angaben seines Ministeriums derzeit bei rund sechs Prozent. Dabei handelt es sich um Nahrungsmittel, die nicht verkauft oder nicht verarbeitet werden. Der Abfall wird zu Biogas verarbeitet.

Das Bildungsministerium prüft zur Zeit die Möglichkeit, sich in den Schulen sein Menü online vorzubestellen, um so den Konsum noch besser einzuschätzen und die Verschwendung einzugrenzen.

■ [www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu)

## Intensive Polizeiarbeit legt Einbrechern das Handwerk

Einbruchskriminalität geht im Vergleich zum Vorjahr bisher um 15 Prozent zurück

Luxemburg. Die Zahl der Einbrüche ist in den ersten Monaten dieses Jahres weiter gesunken. Laut den Zahlen, welche der Minister für innere Sicherheit Etienne Schneider im Rahmen seiner Antwort auf eine parlamentarische Frage liefert, gab es bisher ein Minus von 15 Prozent. Bereits 2015 ging die Einbruchskriminalität im Vergleich zum Vorjahr um 15 Prozent zurück. Schneider führt diesen Rückgang in erster Linie auf eine intensivere Polizeiarbeit zurück.

Einbruchsvorbeugung sei somit zu einer Priorität geworden. Einerseits würde die Bevölkerung über die Medien, Informationsversammlungen und persönliche Beratung sensibilisiert und informiert werden. Auf der anderen Seite sei die Zahl der Kontrollfahrten in potenziellen Einbruchsggenden deutlich gestiegen.

Außerdem verfüge die Polizei über eine Spezialeinheit welche sich ausschließlich der Aufklärung von Einbrüchen widme. Im Laufe des Jahres konnten bereits



(ILLUSTRATION: MARC WILWERT)

60 Verdächtige festgenommen werden.

Sehr erfolgreich gestalte sich laut Schneider aber auch die regionale und europäische Polizeikooperation. Diese erfolge einerseits über gezielten Datenaustausch, andererseits über gemeinsame Kontrollaktionen.

In den verschiedenen Einsatzzentralen in Frankreich, Belgien und Deutschland wurden zudem direkte Verbindungswege geschaffen um im Notfall koordiniert einzugreifen. jag

### HEUTE IN LUXEMBURG

#### ZENTRUM

Ein neuer Look für die Place Paul Jomé. 19

#### SÜDEN

Düdingen: Geschäfte in gut zwei Wochen wieder normal zugänglich. 20

#### NORDEN

Erste Flüchtlinge sind im Containerdorf in Diekirch untergekommen. 21

#### OSTEN

Die mobile Eispiste in Remich ist wieder geöffnet. 22

Notdienste 23

Service & Termine 24

Immobilien 46

Todesanzeigen 48



# Kampf gegen das Verschwenden

LEBENSMITTEL Ein Drittel aller Nahrungsmittel landet im Müll

Rund ein Drittel aller gekauften Lebensmittel landet im Mülleimer. Um diesem traurigen Trend entgegenzuwirken, wurde gestern eine Kampagne gegen Lebensmittelverschwendung gestartet.

STEINFORT „Manger bien, c'est jeter moins“ lautet das Motto der Sensibilisierungswoche gegen Lebensmittelverschwendung. Vor allem Kinder sollen sich Gedanken über die Lebensmittelverschwendung machen. Aus diesem Grund nimmt auch der Kantinebetreiber Restopolis am Programm teil.

Das Unternehmen hat sich selbst klare Regeln im Kampf gegen das Verschenden von Nahrungsmitteln gesetzt. Während

der kommenden Woche werden sogenannte „AntiGaspi“-Gerichte angeboten.

„In erster Linie wird darauf geachtet, dass es den Schülern schmeckt, damit so wenig Reste wie nur möglich übrigbleiben. Allerdings darf dieser Umstand nicht auf die Kosten der Gesundheit gehen. Die Kantinenbetreiber bieten deshalb eine große Anzahl an unterschiedlichen Gerichten an“, erklärte Bildungsminister Claude Meisch.

Um die Lebensmittelverschwendung in den Kantinen weiter zu verringern, sollen die Schüler in Zukunft ihr Essen im Voraus übers Internet bestellen können, so dass nur die reservierte Anzahl der Gerichte gekocht wird. Außerdem soll auch die Verschwendung von Brot dramatisch reduziert werden. Die

## Lebensmittel clever nutzen

Um der Lebensmittelverschwendung im privaten Rahmen entgegenzuwirken, sollen ein paar einfache Regeln befolgt werden.

Der Verbraucher soll keine Produkte mit einem langen Haltbarkeitsdatum kaufen, wenn die Lebensmittel sofort nach dem Kauf verzehrt werden. Wenn das Haltbarkeitsdatum abgelaufen ist, bedeutet das nicht automatisch, dass die Lebensmittel ungenießbar

sind. Der Verbraucher sollte immer von Fall zu Fall entscheiden. Bereits geöffnete Produkte sollen immer vorrangig verbraucht werden. Die Portionen sollen auf den Hunger und die Gäste abgestimmt werden, dass nichts von den Mahlzeiten übrig bleibt. Zu guter Letzt wird den Konsumenten noch der Tipp vom Ministerium gegeben, die Lebensmittelreste raffiniert wiederzuverwenden.

## „Gegen 80-80-90-Regelung“

KOLLEKTIVVERTRAG CGFP und FGFC

In einer gemeinsamen Mitteilung äußern sich die Beamtengewerkschaften CGFP und FGFC zu den Verhandlungen zum Kollektivvertrag für die Arbeiter der Südgemeinden.

„Als Berufsorganisationen teilen die CGFP und die FGFC selbstverständlich die Bestrebungen der Verhandlungsführung, die sogenannte ‚80-80-90-Regelung‘ während der ‚Stage‘-Zeit bei den Südgemeinden nicht umzuset-

zen“, heißt es in der Mitteilung. Allerdings müsste diese Regelung dann auch im Rahmen der bereits beschlossenen Reform des öffentlichen Dienstes für Staats- und Gemeindebeamte rückgängig gemacht bzw. nicht erst umgesetzt werden, so die CGFP und FGFC.

Die „80-80-90-Regelung“ sieht vor, dass die Beamten in den ersten beiden Berufsjahren künftig nur noch 80% und im dritten Jahr 90% ihres aktuellen Gehalts verdienen. LL



Foto: Jean-Claude Ernst

Koch Hervé Ciufolleti zeigte den Grundschulern aus Steinfort, wie man richtig kocht

gleichnamige Broschüre „Manger bien, c'est jeter moins“ kann vom Lehrpersonal zu pädagogischen Zwecken genutzt werden.

Neben der Sensibilisierungskampagne werden auch eine Reihe an Workshops in den Schulen angeboten. „Die Köche müssen mit gutem Beispiel vorangehen und zeigen, wie beim Kochen

keine Verschwendung betrieben wird“, erläuterte Agrarminister Fernand Etgen.

In der Grundschule von Steinfort durften die Schüler des Zyklus 4.2 gestern Hervé Ciufolleti, Küchenchef bei „Traiteur Steffen“, über die Schulter schauen.

Der Koch zeigte den begeisterten Schülern, wie man Gemüse

richtig zubereitet und wie man es schafft, so wenig Lebensmittel wie nur möglich in den Müll zu werfen. In einigen Schulen werden Informationsstände angeboten, die Schüler über das Thema aufklären.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.antigaspi.lu](http://www.antigaspi.lu).

AH

## We are the champions

DÜDELINGEN 380 Sportler geehrt



Foto: Facebook/Ville de Dudelange

Sportarten aus Amerika werden in Düdelingen angeboten

Kollektiv oder individuell: die Düdelinger Sportler sind die Botschafter „par excellence“ der Stadt. Vergangene Woche kamen sie im Kulturzentrum zu Ehren.

stützt, wobei es seit jeher gelingt, den Spagat zwischen Breiten- und Leistungssport zu schaffen.

17 Sparten

DÜDELINGEN „Im Sport“, so Bürgermeister Dan Biancalana in seiner Ansprache vor einem

Bob Claude, Präsident der kommunalen Sportkommission, hatte vorher daran erinnert, dass diese

lentierten Nachwuchsmusiker der „Fascinating Drums“ der Regionalen Musikschule ihr Können unter Beweis stellen konnten. 380 verdienstvolle Sportler aus 17 Sparten defilierten dann auf der Bühne: Basketballer, Aero-Modellisten, Eiskunstläufer, Bogenschützen, Billardspieler, Boxer, Leichtathleten, Schachspieler,

Feier

Der Radsport stand im Mittelpunkt

