



Organische Abfälle

Aus Garten und Küche

Mit der getrennten Sammlung und Verwertung von Bioabfällen reduzieren Sie ihre Restabfallmenge um rund ein Drittel. Zusätzlich wird die Behandlung des Restabfalls vereinfacht. Organische Abfälle können als Ressourcen für die Energieerzeugung genutzt werden und tragen somit zum Klimaschutz bei, da die entstehenden Gase sinnvoll genutzt werden. Produktion und Nutzung von Kompost tragen zur CO₂-Reduktion bei.

Déchets organiques

Du jardin et de la cuisine

Avec la collecte séparée et la valorisation des déchets biodégradables, vous réduisez la quantité de déchets résiduels d'environ un tiers et simplifiez le traitement de ces derniers. Les déchets organiques offrent des ressources pour la production d'énergie, ce qui contribue à la protection du climat, car les gaz produits sont valorisés. La production et l'utilisation de compost contribuent à la réduction des émissions de CO₂.

Vermeidung

Eine ausgewogene Ernährung.

Mehr Biokost konsumieren.

Verantwortungsvoll einkaufen.

Weniger Fleisch konsumieren.



Une alimentation équilibrée.

Consommer plus de produits biologiques.

Faire des achats responsables.

Consommer moins de viande.

Information Informations

Ressourcenpotential Potentiel de ressources

Ab in die Biotonne

Grössere Mengen können in kommunalen und Sammelstellen oder Ressourcencentern angeliefert werden. Achten Sie darauf, dass Sie keine Fremdstoffe in die Biotonne werfen. In Kompostanlagen wie z.B. Minett Kompost werden die gesammelten organischen Abfälle zu Kompost verarbeitet. In Biogasanlagen, werden organische Abfälle durch Vergärung in Biogas umgewandelt, um Strom zu erzeugen. Dabei entsteht Wärme, welche zu Heizzwecken genutzt werden kann.

Korrekt entsorgen



Biotonne
Annahmestelle der Gemeinde
Ressourcencenter

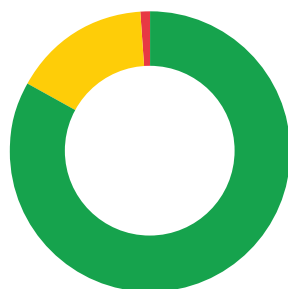
La poubelle à biodéchets

De grandes quantités, ils peuvent être apportés dans les points de collecte communaux ou dans les centres de ressources. Assurez-vous de ne pas jeter de substances étrangères dans la poubelle à biodéchets. Dans les installations de compostage comme « Minett Kompost », les déchets organiques collectés sont transformés en compost. Dans les installations de biogaz, les déchets organiques sont transformés en biogaz par fermentation pour produire de l'électricité. La chaleur générée peut être utilisée à des fins de chauffage.

Elimination correcte



Poubelle à biodéchets
Point de collecte de la commune
Centre de ressources



● **83,91%**

Verpackungen (Karton, Holz, Glas), Dünger
Emballages (carton, bois, verre), Engrais

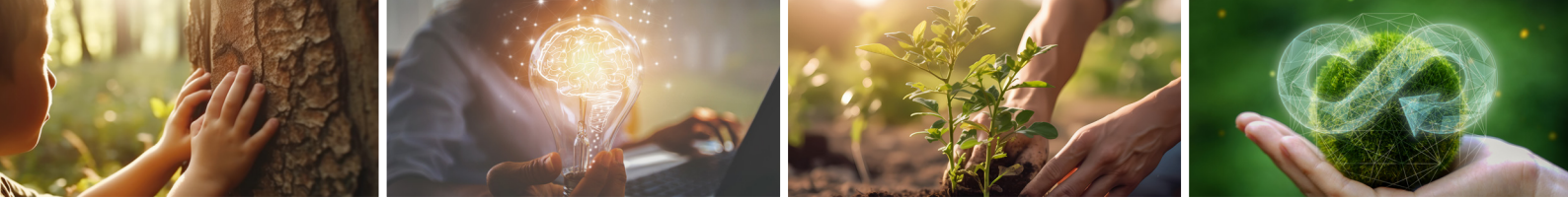
● **13,05%**

Biogas zur Energieproduktion
Gaz pour la production énergétique

● **3,04%**

Fremdstoffe
Matières étrangères





Lebensmittel: Wie man sie richtig lagert?

Gehört jedes Gemüse in den Kühlschrank? Oder gibt es auch welches, dass man lieber an einem kühlen Platz lagert? Wie lange hält sich Fleisch im Kühlschrank? Und wie lange, wenn es tiefgekühlt ist? Warum sollte man Mehl, Reis und Nudeln nicht in einem Glas in der Sonne stehen lassen?

Wie lange Lebensmittel ihre Frische und den Genuss behalten, hängt davon ab, wo und wie diese gelagert werden, bei welcher Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Die richtige Lagerung verhindert, dass die Lebensmittel vorzeitig von Schimmelpilzen, Schädlingen oder Keimen befallen werden oder durch chemische Prozesse ungenießbar werden. Diese verhindert demnach auch, dass die Lebensmittel entsorgt werden müssen, weil sie verdorben sind.

Die Experten für Lebensmittelsicherheit vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau haben zu den

verschiedenen Lebensmittelkategorien wertvolle Ratschläge, für die richtige Lagerung zusammengestellt, die wir auch hier aufzählen werden.

8 goldene Regeln

Tipps für weniger Lebensmittelverschwendung:

- N°1 intelligent einkaufen
- N°2 Krümmem Gemüse eine Chance geben
- N°3 Die Kühlkette nicht unterbrechen
- N°4 Den Kühlschrank richtig einräumen
- N°5 Die Lebensmittel richtig lagern
- N°6 Die Haltbarkeit prüfen
- N°7 Keine zu großen Portionen nehmen
- N°8 Reste kreativ verwerten

Aktion „Gielt Band“

Das gelbe Band signalisiert in erster Linie: Hier ist pflücken erlaubt. Jedes Jahr verfault kiloweise reifes Obst aus Streuobstwiesen, Gärten oder von öffentlichen Plätzen unter Bäumen. Dabei wäre die Lö-

sung so einfach: es würde reichen, wenn man die Äpfel, Birnen und andere Obstsorten pflücken, und daraus Kompott oder Marmelade kochen, Saft pressen oder beispielsweise Kuchen backen würde.



Die Sache hat aber einen Hacken: Obst pflücken, ohne die Erlaubnis des Eigentümers zu haben, ist verboten. Die Lösung: Die Aktion „Gelbes Band“ vom Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Weinbau. Die Gemeinden, Privatpersonen, Vereine und Firmen können, mit dem gelben Band, die Obstbäume versehen, die ihnen gehören und die von der Öffentlichkeit abgepflückt werden können. Das Ministerium beteiligt sich an den von Ihm betreuten und überwachten Bäumen.

www.antigaspi.lu

Regionale Produkte konsumieren bringt viele Vorteile mit sich

Nicht ohne Grund werden heute bei uns vor allem in den Naturparks Our und Obersauer spezielle Produkte angebaut.

Landschafts- und Artenschutz

Beispiel Spelz (Dinkel) - dieses Getreide ist eine alte Kultursorte, die an unser Klima und unsere Landschaft hervorragend angepasst ist und daher praktisch keinen Einsatz von Pestiziden erfordert. Durch den Konsum regional angepasster Produkte trägt der Verbraucher zum Erhalt einer abwechslungsreichen Landschaft



und der Erhaltung der Artenvielfalt bei und schützt beispielsweise unsere Obstwiesen.

Energie sparen – Abfall vermeiden

Regionale Produkte brauchen nur kurze Transportwege. Dies bedeutet eine bedeutende Einsparung von Energie, in der Regel auch von Verpackungen. Mehrweg ist oft auf direktem Wege möglich, z.B. wenn Honig direkt beim Imker oder Apfelsaft aus Luxemburger ‚Bongerten‘ gekauft wird.

Gesundheit

Ein weiterer Vorteil ist die Transparenz. Wer möchte heute seiner Gesundheit zuliebe nicht genau wissen, wo das Produkt herkommt und wie es hergestellt wurde. Bei regionalen Produkten ist dies in der Regel kein Problem.

Sind die regionalen Produkte auch noch nach Kriterien einer ökologischen Landwirtschaft produziert, umso besser. Infos

und Erzeugeradressen zu den Luxemburger Betrieben findet man im Web.

www.bioverenegung.lu

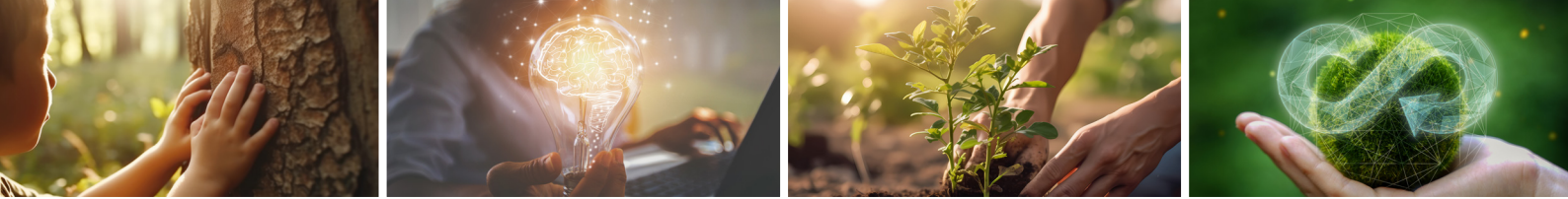
Lokale Märkte stärken

Wenn Sie auf regionale Produkte setzen, stärken Sie den lokalen Arbeitsmarkt und schaffen somit indirekt neue Arbeitsplätze. Da es sich hierbei oft um kleine Betriebe handelt, ist der Kontakt zwischen den Produzenten und den Konsumenten enger, was zu einer Vertrauensbasis führt, welche besonders in der Lebensmittelproduktion wichtiger denn je ist.

Infos über Produkte aus Luxemburg, Detailinformationen zu den Kriterien und Links zu den jeweiligen Verbänden finden Sie z.B. im Web.

www.sou-schmacht-letzebuerg.lu





Alimentation : Comment les conserver correctement ?

Tous les légumes doivent-ils être placés au réfrigérateur ? Ou y en a-t-il que l'on préfère conserver dans un endroit frais ? Combien de temps la viande se conserve-t-elle au réfrigérateur ? Et combien de temps si elle est congelée ? Pourquoi ne faut-il pas laisser la farine, le riz et les pâtes dans un bocal au soleil

La durée pendant laquelle les aliments peuvent conserver leur fraîcheur et leur saveur dépend de l'endroit et de la manière dont ils sont stockés, de la température et de l'humidité de l'air. Un stockage adéquat empêche que les aliments soient attaqués prématurément par des moisissures, des parasites ou des germes ou qu'ils deviennent impropres à la consommation par des processus chimiques. Elle permet également d'éviter que les aliments ne soient jetés parce qu'ils sont pourris.

Les experts en sécurité alimentaire du ministère de l'Agriculture, de l'Alimenta-

tion et de la Viticulture ont rédigé de précieux conseils pour la bonne conservation des différentes catégories d'aliments, que nous allons également énumérer ici.

8 règles d'or

Conseils pour réduire le gaspillage alimentaire :

- N°1 Acheter intelligemment
- N°2 Donner une chance aux légumes moches
- N°3 Ne pas interrompre la chaîne du froid
- N°4 Ranger le frigo correctement
- N°5 Stocker les aliments correctement
- N°6 Vérifier la durée de conservation
- N°7 Ne pas prendre de trop grosses portions
- N°8 Réutiliser les restes de façon créative

L'action «Gielt Band»

Le ruban jaune signale en premier lieu : ici, la cueillette est autorisée. Chaque année, des kilos de fruits mûrs provenant des prés-vergers, des jardins ou qui pourrissent sous les arbres dans les lieux publics sont gaspillés. La solution serait

pourtant si simple : il suffirait de cueillir les pommes, poires et autres fruits pour en faire de la compote ou de la confiture, pour en presser le jus ou pour en faire des gâteaux par exemple.



Mais il y a un hic : il est interdit de cueillir des fruits sans l'autorisation du propriétaire. La solution : L'action ruban jaune du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture. Les communes, les particuliers, les associations et les entreprises peuvent apposer le ruban jaune sur les arbres fruitiers dont ils sont propriétaires, et qui peuvent être cueillis par le public. Le ministère de l'Agriculture participe à l'action avec ces arbres, qui sont sous sa surveillance.

www.antigaspi.lu

Consommer des produits régionaux apporte de nombreux avantages

Ce n'est pas sans raison que des produits spéciaux y sont cultivés, notamment dans les parcs naturelles de l'Our et de la Haute-Sûre.

Protection des sites et des espèces

L'épeautre par exemple, cette céréale est un ancien cultivar bien adapté à notre climat et à notre paysage et, par conséquent, ne nécessitant pratiquement aucune utilisation de pesticides. En consommant des produits régionaux, le consommateur contribue à préserver la diversité des paysages et des espèces et protège nos vergers par exemple.



Economiser l'énergie – prévenir les déchets

Les produits régionaux ne nécessitent pas de transport sur de longues distances. Ceci permet donc d'économiser une grande quantité d'énergie, mais aussi d'emballages. Il est souvent possible d'utiliser des emballages consignés, par ex. en achetant le miel directement chez l'apiculteur ou le jus de pommes dans les « Bongerten » luxembourgeois.

Santé

Un autre avantage est la transparence. Qui ne souhaite pas aujourd'hui, pour rester en bonne santé, savoir exactement d'où vient le produit et comment il a été fabriqué. Ceci ne pose généralement aucun problème quand on achète des produits régionaux.

Le consommateur a un autre avantage lorsque les produits régionaux respectent les critères de l'agriculture éco-

logique. Des informations détaillées et les adresses des producteurs figurent sur le site Internet

www.biovereenegung.lu.

Renforcer les marchés locaux

Si vous comptez sur les produits régionaux, vous renforcerez le marché du travail local et créez indirectement de nouveaux emplois. Comme il s'agit souvent de petites entreprises, les contacts entre producteurs et consommateurs sont plus étroits, ce qui crée une base de confiance plus importante que jamais, en particulier dans la production alimentaire.



Vous pouvez trouver des informations sur les produits de Luxembourg, des informations détaillées sur les critères et des liens vers les associations respectives par exemple, sur le site

www.sou-schmaacht-letzebuerg.lu.



Feuer und Brennstoffe

Sicher ist sicher, auch in der Freizeit

Ein lauer Sommerabend mit einem gemütlichen Grillfest im Garten, und wenn es dunkel wird beisammensitzen bei Fackeln, Kerzen oder Öllampen. Für viele gibt es nichts Schöneres. Doch hier lauern oft viele Gefahren, vor allem für Kinder und Haustiere. Vorsicht ist angebracht.

Vermeidung

Feuer sind aber nicht erlaubt zum Verbrennen von Abfällen. Dies gilt nicht nur für Abfälle wie Bretter oder Möbelteile, sondern auch für Garten- oder Heckenschnitt.

Verwenden Sie am Besten nur "zähflüssige" Lampenöle oder Brennpasten, z. B. solche aus Rapsölmethylester, bei denen keine Aspirationsgefahr besteht.

In allen Fällen, in denen Sie mit offenem Feuer umgehen, sollten Löschmittel bereit gehalten werden. Besser noch eine Löschdecke oder ein Feuerlöscher.

Information Informations

Welche Grillarten gibt es?

Grillfeuer mit Holzkohle

Holzasche ist **kein** typisches Problemprodukt, welches über die SDK abgewickelt werden kann. Auch die Ressourcencenter nehmen keine Asche an. Kleine Mengen können über den Hausabfall entsorgt werden. Bei grösseren Mengen können Sie sich an autorisierte Entsorger wenden, die sich um die fachgerechte Entsorgung kümmern.

Gasgrills*

Sollten Sie Gasgrills benutzen, achten Sie auf die korrekte Nutzung entsprechend den Sicherheitshinweisen. In der Regel werden Gasflaschen mit Haushaltsgas vom Handel zurückgenommen. Gasflaschen und -behälter, die nicht vom Handel zurückgenommen werden, können über die SDK entsorgt werden.

Brennpaste und Lampenöl*

Wenn Sie noch alte und/oder parfümierte Lampenöle besitzen, empfehlen wir Ihnen, diese sicherheitshalber über die SDK zu entsorgen.

Korrekt entsorgen



Mobile Sammlung der SDK
Ressourcencenter

Feu et combustibles

La sécurité, c'est aussi la sécurité pendant les loisirs

Une douce soirée d'été avec un barbecue dans le jardin, et quand il fait nuit, se réunir autour de torches, de bougies ou de lampes à huile. Pour beaucoup, il n'y a rien de plus beau, mais il y a souvent beaucoup de dangers ici, surtout pour les enfants et les animaux domestiques.

Prévention

Il n'est pas autorisé pour brûler des déchets. Cela vaut non seulement pour les déchets tels que les planches ou les pièces de mobilier, mais aussi pour la coupe de jardin ou de haies.

Il est conseillé de n'utiliser que des huiles pour lampes ou des pâtes à brûler « visqueuses », par ex. celles à base d'ester méthylique de colza.

Dans tous les cas où vous manipulez un feu ouvert, des agents extincteurs doivent être tenus prêts. Mieux vaut une couverture anti-feu ou un extincteur.

Produktkategorie Catégorie de produits

Quels sont les types de barbecue ?

Feux de barbecue avec du charbon de bois

La cendre de bois n'est pas un « produit problématique » qui est récupéré via le SDK ou les centres de ressources. Les petites quantités peuvent être éliminées avec les déchets ménagers. Pour les quantités plus importantes, vous pouvez vous adresser à des entreprises d'élimination autorisées qui se chargeront de les éliminer correctement.

Barbecue à gaz*

Si vous utilisez des barbecues à gaz, veillez à les utiliser correctement conformément aux consignes de sécurité. Les bouteilles de gaz à usage domestique sont retirées du marché. Les bouteilles et récipients de gaz qui ne sont pas repris par le commerce peuvent être éliminés par la SDK.

Pâte combustible et huile pour lampe*

Si vous possédez encore des huiles pour lampes anciennes et/ou parfumées, nous vous recommandons de les éliminer par précaution via la SDK.

Elimination correcte



Collecte mobile de la SDK
Centre de ressources