

FOIRE **AGRICOLE**

3 - 5 JUILLET 2026 ETTTELBRUCK



CONDITIONS DE PARTICIPATION & RÈGLEMENT 2026

1. Conditions de participation

- La participation est ouverte à toutes les personnes âgées de 18 ans et plus, qui n'ont pas suivi de formation de cuisinier et qui ne sont pas ni n'ont été actives dans cette profession (donc exclusivement des cuisiniers amateurs).
- Les anciens gagnants du concours sont exclus de toute nouvelle participation.

2. Inscription et processus de sélection

- L'inscription se fait via le formulaire officiel.
- La recette des plats prévus doit être soumise lors de l'inscription.
- Un jury effectue une présélection et invite 10 candidats choisis à participer au concours.

3. Déroulement du concours

- Les participants doivent préparer une entrée et un plat principal pour 4 personnes chacun.
- Le temps de préparation maximal est de 3 heures.
- Il est recommandé d'utiliser principalement des produits du Luxembourg (avec l'approbation du jury).

4. Dates du concours

- La participation à la qualification est obligatoire. Elle a lieu le 6 juin 2026 à l'EHTL à Diekirch.
- Les candidats choisis doivent être disponibles pendant la Foire Agricole à Ettelbruck (demi-finales et finale). Les demi-finales auront lieu les 3 et 4 juillet, et la grande finale le 5 juillet 2026.

5. Engagements de durabilité et anti-gaspillage (NOUVEAU 2026)

- Tous les participants s'engagent à respecter du mieux possible les mesures anti-gaspillage prescrites par le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture, notamment :
 - éviter activement le gaspillage alimentaire,
 - réduire les déchets au minimum,
 - utiliser des matériaux durables et des systèmes réutilisables,
 - ainsi que les points indiqués dans l'article 5.1 concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire (anti-gaspillage).
- L'adoption d'autres mesures anti-gaspillage sera positivement évaluée.

5.1 Lutte contre le gaspillage alimentaire (Anti-gaspillage)

- Les participants doivent notamment :
 - planifier les ingrédients en fonction des besoins,
 - utiliser les aliments dans leur intégralité autant que possible,
 - choisir des portions appropriées.

5.2 Utilisation des produits

- L'utilisation de produits régionaux et saisonniers est encouragée et valorisée.
- Les produits visuellement imparfaits (« tordus ») sont également encouragés et souhaités.

5.3 Emballages et vaisselle

- La vaisselle à usage unique est en principe interdite lors des manifestations publiques.
- L'utilisation de solutions réutilisables est obligatoire.
- Les produits en papier enduit sont considérés comme du plastique et sont également interdits.
- L'emballage doit être réduit au minimum.

5.4 Tri des déchets

- Les déchets biologiques doivent être collectés séparément.
- Des conteneurs appropriés doivent être utilisés.
- Les participants doivent activement contribuer au tri des déchets.

5.5 Gestion des restes

- Les restes comestibles ne doivent pas être jetés.
- Ils peuvent être emportés par le participant ou le comité d'organisation.
- Le recyclage doit être privilégié par rapport à l'élimination,
- tout en respectant les règles d'hygiène (point 6).

6. Hygiène et sécurité alimentaire

- Toutes les règles d'hygiène en vigueur doivent être strictement respectées.
- Les aliments doivent être stockés, préparés et servis correctement.
- La vaisselle réutilisable doit être adaptée au contact alimentaire et correctement nettoyée.

7. Contrôle et sanctions

- Le respect des règles peut être contrôlé durant le concours.
- En cas de non-respect, une pénalité de points peut être appliquée ou une exclusion peut être prononcée.

8. Acceptation du règlement

- En s'inscrivant, les participants reconnaissent pleinement ce règlement.



*Anti
gaspi*



8 GËLLE REEGELEN

MANNER LIEWENSMËTTEL VERBËTZEN

antigaspi.lu

Zesumme géint d'Liewensmëttelverschwendung



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



ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

8 GËLLE REEGELEN FIR MANNER LIEWENSMËTTEL ZE VERBËTZEN.

D'Liewensmëttelverschwendung an de Stéit ass net op e virsätzlecht Verhale vun de Stéit zeréckzeféieren. Et handelt sech villméi ëm Gesten, déi op enger lückenhafter Informatioun iwwer den Transport vu frësche Wueren aus dem Supermarché heem, d'Interpretatioun vun de Verbrauchsdatumer oder och nach de richtege Stockage vun de Liewensmëttel baséieren.

Mat Hëllef vun dësen 8 gëllene Reegelen kënnt Dir lech bewosst ernären a gläichzäiteg manner ewechgeheien. Dëst sinn 8 einfach Gesten déi lech erlaben, d'Liewensmëttelverschwendung bei lech doheem séier a substantiell ze reduzéieren.

ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



- GRONPEREN
- KWERTEN
- ZALOT
- BIEREN
- ÄPPEL
- CHOUFFLEUR
- BOUNEN
- NËLLECH
- EEËR
- KÉIS
- HUNNEG
- BRAUT

N°1

INTELLIGENT AKAFEN

PLANGT DEN AKAF AM VIR AUS A PASST OP BEI REKLAMMEN.

Plangt Är Moolzechte virum Akaf. Iwwerprüft wat fir eng Liewensmëttel Dir nach hutt a kaaft nëmmen dat an, wat Dir och wierklech braucht. Zéit regional a saisonal Produce vir, déi hu keng laang Transportweeër hannert sech a sinn dowéinst méi ëmweltfrëndlech, frësch a gesond.

Verschiede Buttoker bidde Liewensmëttel, déi geschwënn oflafen, zu engem reduzierte Präis un.

Profitéiert dovunner! Dir maacht eppes géint d'Liewensmëttelverschwendung a fir Äre Portmonni. Mee kaaft se nëmmen, wann Dir se och verbrache wäert.

Kaaft Reklammen (z. B. 3 fir 2 oder + 20 % vum Inhalt gratis) nëmmen dann, wann Dir déi gréisser Quantitéit och wierklech braucht oder afriéiere kënnt. Soss verbëtz Dir net nëmme Liewensmëttel, mee och Är Suen.

ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



N°2

KROMMEM GEMÉIS ENG CHANCE GINN

**KROMMT UEBST A GEMÉIS ASS GENAU SOU
FRËSCH A GESOND WÉI DAT ANERT.**

Ee groussen Deel vum Uebst a Geméis, wat an Europa ugebaut gëtt, wäert et ni an d'Regaler vun de Supermarché packen, well et net déi richteg Form oder Gréisst huet.

Dobäi kann ee krommt Uebst a Geméis ouni Problemer nach iessen. Et ass genau sou frësch a gesond wéi dat ouni optesch Mängel. Wann een

dorausser Kompott, e Smoothie oder eng Zopp mécht ass et egal wéi de Produit ausgesäit, well Qualitéit a gudde Geschmaach kenne keng Form.

De Bauer huet genau sou vill Aarbecht an „onperfekt“ Produite gestach wéi an déi aner. Huet den Apel eng Téitsch, schneit een se ewech, et soll een net esou kriddeleg sinn.

ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



N°3

D'KILLKETTEN NET ËNNERBRIECHEN

**VILL LIEWENSMËTTEL HALEN SECH
MÉI LAANG WA SE KAL BLEIWEN.**

BEIM AKAFEN: gitt Uecht, datt frësch oder gefruere Liewensmëttel net méi laang wéi onbedéngt néideg der Zëmmertemperatur ausgesat sinn.

ËNNERWEE: transportéiert déi frësch a gefrueren lesswueren an enger Killtäsch. Esou bleiwen se schéi kill.

DOHEEM: duerch dat richtegt Araumen an de Frigo, entspriechend de verschiddenen Temperaturzonen, halen d'Liewensmëttel sech méi laang.

Stockéiert Wuere mat engem zäitnoen Oflafdatum gutt siichtbar a verbraucht déi als éischt.

ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



FÄERDEG PLATEN,
KUCH

4 - 7 °C

KÉIS

4 - 7 °C

JUGURT,
RAM, MËLLECH

0 - 4 °C

FLEESCH, FËSCH,
WURSCHT

0 - 4 °C

UEBST, GEMÉIS

8 - 10 °C

EEËR, BOTTER,
GEBEES

10 - 12 °C

ZOOSSEN

10 - 12 °C

GEDRÉNKS

10 - 12 °C

N°4

DE FRIGO RICHTEG ARAUMEN

DE FRIGO ASS DÉI RICHTEG PLAZ, FIR FRËSCH LIEWENSMËTTEL ZE VERSUERGEN.

An engem Frigo ginn et verschidden Temperaturzonen. Stellt d'Temperatur vun Ärem Frigo op maximal 5 °C fir dee mëttelste Beräich an, bei méi héijen Temperature kënnen sech schiedlech Bakterien entwéckelen.

Haalt d'lessensreschter am Frigo an duerchsichtige Behälter a stellt se no vir, fir datt Dir se net vergiesst a bannent dräi Deeg iesst.

Benutzt fir schnell verdierflech Liewensmëttel de Prinzip: als éischt eran – als éischt eraus. Stellt méi al Produkter no vir, an dat wat Dir grad kaaft huet, no hannen.

De Frigo muss propper gehale ginn, fir dass sech keng Bakterien dran usammelen.

Dofir sollt een de Frigo all Mount eng Kéier botzen.

ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



N°5

D'IESSWUERE RICHTEG LAGEREN

**DEN TYP VU LAGERUNG HUET E GROUSSEN
AFLOSS OP D'HALTBARKEET VUN DE
LIEWENSMËTTEL.**

D'Aart a Weis, wéi d'Liewensmëttel gelagert ginn, bestëmmt hir Haltbarkeet. D'Haltbarkeetsdauer hänkt ënner anerem vun der Luucht, dem Sauerstoff an der idealer Temperatur of.

Kuckt op antigaspi.lu wann Dir wësse wëllt, wéi een déi verschidde Liewensmëttel am beschte lagert: dréchen – am däischteren – loftdicht – kal oder gefruer!

Wichtig ass, datt Dir Är Spënnchen an Är Schief ëmmer propper a fräi vu Grimmelen an anere Liewensmëttelreschter haalt.

Nëmmen esou kënnen Schädlingen sech net vermehren an op d'Liewensmëttel iwwergräifen.

ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi

„MINDESTENS
HALTBAR BIS ...“:
NOTZ DENG SËNNER

- ☒ kucken
- ☒ richen
- ☒ schmaachen



„VERBRAUCHEN BIS ...“
« À CONSOMMER
JUSQU'AU... »

„MINDESTENS HALTBAR BIS ...“
« À CONSOMMER DE
PRÉFÉRENCE AVANT... »

N°6

D'HALTBARKEET PRÉIWEN

**ET ASS WICHTEG, DÉI VERSCHIDDEN
OFLAF-INDIKATIOUNEN RICHTEG
ZE INTERPRÉTÉIEREN.**

„VERBRAUCHEN BIS...“ ODER
« À CONSOMMER JUSQU'AU... »

Nom Oflaf vum Verbrauchsdatum
kann e Liewensméttel eng Gefor fir
d'Gesondheet duerstellen.

Wann dësen Datum ofgelaf ass, soll een
de Produit net méi iessen (z. B. frëscht
Fleesch a frësche Fësch).

„MINDESTENS HALTBAR BIS...“ ODER « À
CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT... »

De Mindesthaltbarkeetsdatum ass
eng Informatioun vum Hiersteller
déi bedeit, datt d'Produkt bis zu
deem Datum keng oder wéineg
Geschmaachs- a Qualitéitsverloschter
huet. D'Liewensméttel sinn awer net
zwéngend ongenéissbar nom Oflaf vun
dësem Datum. Fir rauszefannen, ob een
se nach iesse kann, soll een se kucken,
richen a schmaachen. (z. B. Nuddelen,
Kichelcher, Kaffi, Râis a.s.w.)

ANTIGASPI GËLLE REEGELEN

#antigaspi



N°7

KENG ZE GROUSS PORTIOUNEN HUELEN

**BEIM IESSE SOLLEN D'AEN NET MËI
GROSS SINN EWÉI DE MO.**

Wann Dir an de Restaurant oder an d'Kantin gitt, bestellt net méi wéi der packt. Bei engem Buffet soll een den Teller net ze voll maachen, et kann ee jo roueg nach eemol zréckgoe wann een nach hongereg ass.

Falls Dir am Restaurant awer ze vill bestallt hutt, zéckt net Är Reschter mat Heem ze huelen, zum Beispill an enger Ecobox.

ANTIGASPI

GËLLE REEGELEN

#antigaspi



N° 8

D'RESCHTER KREATIV
VERWÄERTEN

**PROBÉIERT ESOU GUTT WÉI MÉIGLECH
RESCHTER ZE VERMEIDEN. WANN DIR
AWER RESCHTER SOLLT HUNN, DA
VERWÄERT SE.**

Reschter kann ee gutt bei der Zoubereedung vun anere Moolzechte verwäerten. Hei sinn Ärer Kreativitéit keng Grenze gesat. Beispiller hefir sinn: Aus getéitschtem oder iwwerzeidegem Uebst Kompott oder Smoothien

maachen, aus Geméisreschter Zoppe kachen, alt Brout zu Chapelure verschaffen, Reschter vu Fësch oder Fleesch op ee Sandwich maachen, gekachte Gromperen, Nuddelen oder Râis fir eng Zalot huelen.



www.antigaspi.lu

IMPRESSUM:

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture

Realisation: MA

Fotoen: iStock, Shutterstock, Adobe Stock, MA.

Editioun: 04/2026



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