

FOIRE **AGRICOLE**

3. - 5. JULI 2026 ETTTELBRUCK



COMPETITION TERMS & REGULATIONS 2026

1. Eligibility Criteria

- All individuals aged 18 and over who have not undergone chef training and are not, nor have ever been, active in this profession (thus exclusively amateur chefs) are eligible to participate.
- Previous winners of the competition are excluded from any further participation.

2. Registration and Selection Process

- Registration is done via the official form.
- The recipe for the proposed dishes must be submitted at the time of registration.
- A jury conducts a preliminary selection and invites 10 chosen candidates to participate in the competition.

3. Competition Procedure

- Participants must prepare an appetizer and a main course, each for 4 people.
- The maximum preparation time is 3 hours.
- It is recommended to primarily use products from Luxembourg (with jury approval).

4. Competition Dates

- Participation in the qualification is mandatory. It takes place on June 6, 2026, at the EHTL in Diekirch.
- Selected candidates must be available during the Foire Agricole Ettelbruck (semi-finals and final). The semi-finals will take place from July 3 to 4, and the grand final on July 5, 2026.

5. Sustainability and Anti-Gaspi Commitments (NEW 2026)

- All participants commit to adhering as closely as possible to the anti-waste measures prescribed by the Ministry of Agriculture, Food and Viticulture, including:
 - actively avoiding food waste,
 - minimizing waste,
 - using sustainable materials and reusable systems,
 - as well as the points indicated in article 5.1 regarding anti-food waste.
- The implementation of other Anti-Gaspi measures will be positively evaluated.

5.1 Anti-Food Waste (Anti-Gaspi)

- Participants must in particular:
 - plan ingredients according to needs,
 - use foods in their entirety as much as possible,
 - choose appropriate portions.

5.2 Use of Products

- The use of regional and seasonal products is favored and positively appreciated.
- Visually imperfect products ("ugly") are also encouraged and desired.

5.3 Packaging and Dishes

- Single-use dishes are in principle prohibited during public events.
- The use of reusable solutions is mandatory.
- Coated paper products are considered plastic and are also prohibited.
- Packaging should be minimized.

5.4 Waste Sorting

- Organic waste must be collected separately.
- Appropriate containers must be used.
- Participants must actively contribute to waste sorting.

5.5 Management of Leftovers

- Edible leftovers must not be discarded.
- They may be taken away by the participant or the organizing committee.
- Recycling should be preferred over disposal,
- while respecting hygiene rules (point 6).

6. Hygiene and Food Safety

- All current hygiene rules must be strictly followed.
- Food must be stored, prepared, and served correctly.
- Reusable dishes must be suitable for food contact and properly cleaned.

7. Control and Penalties

- Compliance with the rules may be monitored during the competition.
- In case of non-compliance, a penalty point may be applied or exclusion may be pronounced.

8. Acceptance of Rules

- By registering, participants fully acknowledge these rules.



*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 afréiere kënnt. Soss verbëzt 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, entspreichend 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 kauft 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



10

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.

11

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, Räis 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