

Här Fernand Etgen
President vun der Deputéiertechamber
19, um Krautmaart
L-1728 Lëtzebuerg

Lëtzebuerg, den 10. Mäerz 2021

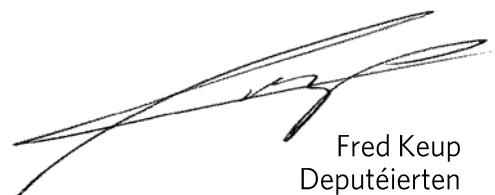
Här President,

sou wéi d'Chambersreglement et virgesäit, bieden ech lech, dës parlamentaresch Fro un den Här Schoulminister weiderzeleeden.

Am Artikel "Schulkantinen sollen weniger Fleisch anbieten", deen de 26. Februar 2021 op essentiel.lu publizéiert gouf, heescht et, datt an de Schoukantinnen d'Schüler an Zukunft manner Fleeschplatten sollen ugebueden kréien. Als Grënn fir des Entscheedung ginn d'Gesondheet an d'Ökologie genannt.

- 1) Kann de Minister bestätegen, datt d'Schüler an Zukunft manner Fleeschplatten an de Schoukantinne sollen ugebueden kréien?
- 2) Ass de Minister der Meenung, datt dës Schrëtt eng ökologesch Noutwendegkeet duerstellt? Falls jo, op wéi enger wëssenschaftlecher Erkenntnis baséiert déi Aschätzung.
- 3) Ass d'Regierung der Meenung, datt allgemeng zu Lëtzebuerg manner Fleesch soll konsuméiert ginn?
- 4) Op Basis vu wéi engen ernährungswëssenschaftlechen Erkenntnisser, respektiv intern erhewenen Donnéeën kënn de Minister zur Conclusioun, datt d'lessen an de Schoukantinne bis lo net gesond genuch war?
- 5) Gëtt et en interne Klassifizierungsschlëssel op Basis vun deem d'Gesondheet vun deenen eenzelen, animalesche Liewensmëttel bewäert gëtt?
- 6) Gëtt et en interne Klassifizierungsschlëssel op Basis vun deem d'Gesondheet vun deenen eenzele planzleche Liewensmëttel bewäert gëtt?
- 7) Freides ass historesch gesinn zu Lëtzebuerg dee Wochendag wou traditionell manner Fleesch a méi Fësch konsuméiert gëtt. Gëtt dës Traditioun an de Schoukantinnen aktuell nach berücksichtegt?
- 8) Wéi gëtt séchergestallt, datt de fräie Choix vun der Ernährung an de Schoukantinnen och zukünfteg méiglech ass, ouni d'Schüler a Richtung vun enger bestëmmter Ernährungsideologie ze erzéien?
- 9) An der Akerbauschoul ginn ënner anerem eis zukünfteg Fleesch-, Uebst- a Geméisbaueren ausgebild. Wéi eng Roll spillt d'Liewensmëttelgesondheet aktuell am Unterrecht?

Mat déiwem Respekt,



Fred Keup
Deputéierten

Ad 1)

Op Demande vun enger Partie Schoulen an am Alignement mat de Recommandatioune vum 3. Nationale Plang fir den Développement durable, den Objektive vum développement durable vun de Vereenegten Natiounen an dem Rapport *Climate Change and Land* vum *Intergovernmental Panel on Climate Change* ass et wëschenswäert, datt d'Schoukantinnen och hiren Apport fir eng méi nohalteg Ernierung maachen a versichen, den Undeel vum Fleesch a vun animalesche Proteinnen op eng responsabel Aart a Weis unzepassen.

Den Dagesplat mat Fleesch oder Fësch soll awer och weiderhin niewent dem vegetaresche Plat bestoe bleiwen.

Ad 2)

An den *17 Sustainable Development Goals* vun de Vereenten Natioune gëtt ënnerstrach, datt d'Landwirtschaft weltwäit dee gréisste Waasserverbraucher ass an all Joer 69 % vun dem weltwäite Waasserverbrauch fir sech beusprocht¹.

Aus enger iwverschaffter Fassung aus dem Joer 2020 vun dem Sonderbericht 2019 vun dem *Intergovernmental Panel on Climate Change* (IPCC) geet ervir, datt d'Ernierung op Basis vu Planzen eng Opportunitéit ass, fir de Klimawandel ze bremsen. An deem Bericht gëtt och festgehalten, datt duerch dës verännert lessgewunnecht potenziell tëschent 0,7 an 8 Gigatonnen CO2 equivalent pro Joer bis d'Joer 2050 kéinten agespuert ginn.

D'Auteure vun deem selwechte Bericht ënnersträichen op der Säit 7, datt zanter den 1960er Joren de weltwäite Pro-Kapp-Fleeschverbrauch sech méi wéi verduebelt huet. Dëse Faktor ass associéiert mat zousätzlechen Zäregasemissiounen.

Ad 3)

D'Regierung huet am Plang *Luxembourg 2030 - 3e Plan National pour un Développement Durable* (PNDD) vun Dezember 2019 folgend Zil festgehalten: *"Etablir des modes de consommation et de production durables."* (Säit 31).

Weider heescht et op der Säit 34 vun deem Plang: *"La production durable d'aliments de haute qualité (...) est l'une de priorités de la politique agricole nationale. Cette politique contribuera à renforcer la protection de l'environnement et l'action pour le climat."*

Et läit op der Hand, datt déi ëffentlech Schoukantinne bei der Ëmsetzung vun dësem Plang mam gudden Beispill vir ginn an de Konsument sensibiliséieren, fir sech méi bewusst ze ernieren.

¹17.3.2021; <https://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-consumption-production/>: *Agriculture is by far the largest water consumer, accounting for 69 per cent of annual water withdrawals globally*

Ad 4)

D'lessen an de Schoukantinnen ass a bleift nach ëmmer gesond an équilibréiert. D'Menü ginn an Zukunft virun allem méi nohalteg duerch d'Benotze vu méi lokalen a biologesche Produkter.

Ad 5)

Et gëtt keen interne Klassifizierungsschlëssel, ma et gëtt sech op d'Virgabe vum Gesondheitsministère a vun der Weltgesundheitsorganisatioun WHO baséiert. Frësch an net transforméiert Liewensmëttel solle benotzt ginn, wat och eng Viraussetzung ass, fir méi kënnen bei lokale Produzenten ze kafen.

Ad 6)

Fir d'planzlech Liewensmëttel gëtt et keen interne Verdeelungsschlëssel, mee ech verweisen och hei op d' Virgabe vum Gesondheitsministère a vun der Weltgesundheitsorganisatioun WHO. Et ass Restopolis dru geleeën, fir frësch an net transforméiert Liewensmëttel ze benotzen, wat och eng Viraussetzung ass, fir méi kënnen bei lokale Produzenten ze kafen.

Ad 7)

All Woch steet eng Kéier Fësch op dem Menü an de Schoulrestauranten. Deen Dag, wou deen zerwéiert gëtt, kann awer all Woch en anere sinn.

Ad 8)

Ech erlabe mir, op d'Äntwert vun der Fro 1 ze verweisen a wëll nach eng Kéier ënnersträichen, datt och an Zukunft kee Gaascht vun engem Schoulrestaurant gezwonge gëtt, sech mat planzlechen oder animalesche Liewensmëttel ze ernieren. D'fräi Wiel vum Plat bleift och an Zukunft bestoen.

Ad 9)

D'Äntwert op dës Fro fënnt sech am Dokument iwwert d'Programmer vum Enseignement secondaire (<https://portal.education.lu/programmes/Home>): Sou steet zum Beispill am Enseignement secondaire classique d'Kapitel *L'alimentation et la digestion* um Programm, an deem ënner anerem de Sujet vun der „*alimentation saine et équilibrée*“ behandelt gëtt. Am Enseignement secondaire général gëtt et ee Kapitel iwwert *Verdauung und Nahrung* mat folgende Lernziler: „*Verdauung der Nährstoffe lokalisieren und erklären können; kritisch die Zusammensetzung eines Lebensmittels analysieren können (...)*“.