

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

Létzebuerg, den 10. Mäerz 2021

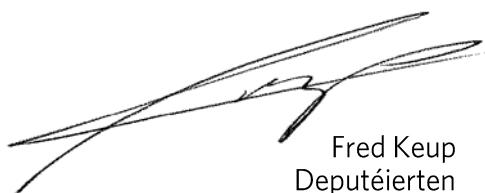
Här President,

sou wéi d'Chambersreglement et virgesäit, bidden 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 Schulkantinen d'Schüler an Zukunft manner Fleeschplaten sollen ugebueden kréien. Als Grénn fir des Entscheidung ginn d'Gesondheet an d'Ökologie genannt.

- 1) Kann de Minister bestätegen, datt d'Schüler an Zukunft manner Fleeschplaten an de Schulkantinne sollen ugebueden kréien?
- 2) Ass de Minister der Meenung, datt dése Schrëtt eng ökologesch Noutwendegkeet duerstellt? Falls jo, op wéi enger wéissenschaftlecher Erkenntnis baséiert déi Aschätzung.
- 3) Ass d'Regierung der Meenung, datt allgemeng zu Létzebuerg manner Fleesch soll konsuméiert ginn?
- 4) Op Basis vu wéi engen ernährungswéissenschaftlechen Erkenntnissen, respektiv intern erhuewenen Donnéeën kënnt de Minister zur Conclusioun, datt d'lessen an de Schulkantinne bis lo net gesond genuch war?
- 5) Gëtt et en interne Klassifizierungsschlüssel op Basis vun deem d'Gesondheet vun deenen eenzelen, animalesche Liewensmëttel bewäert gëtt?
- 6) Gëtt et en interne Klassifizierungsschlüssel op Basis vun deem d'Gesondheet vun deenen einzelne planzleche Liewensmëttel bewäert gëtt?
- 7) Freides ass historesch gesinn zu Létzebuerg dee Wochendag wou traditionell manner Fleesch a méi Fësch konsuméiert gëtt. Gëtt dës Traditioun an de Schulkantinen aktuell nach berücksichtegt?
- 8) Wéi gëtt séchergestallt, datt de fräie Choix vun der Ernährung an de Schulkantinen och zukünfteg méiglech ass, ouni d'Schüler a Richtung vun enger bestëmmter Ernährungsäideologie ze erzéien?
- 9) An der Akerbauschoul ginn änner anerem eis zukünfteg Fleesch-, Uebst- a Geméisbauer ausgebilt. Wéi eng Roll spillet d'Liewensmëttelgesondheet aktuell am Unterrecht?

Mat déiwem Respekt,



Fred Keup
Deputéierten

Äntwert vum Minister fir Educatioun, Kanner a Jugend op d'parlementaresch Fro Nr. 3816 vum honorabelen Här Deputéierte Fred Keup

Ad 1)

Op Demande vun enger Partie Schoulen an am Alignement mat de Recommandatiounen 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 wönschenswäert, datt d'Schoulkantinnen och hiren Apport fir eng méi nohalteg Ernierung maachen a versichen, den Undeel vum Fleesch a vun animalesche Proteinen 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 Natiounen gëtt énnerstrach, datt d'Landwirtschaft weltwàit dee gréisste Waasserverbraucher ass an all Joer 69 % vun dem weltwàite Waasserverbrauch fir sech beusprocht¹.

Aus enger iwwerschaffter 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 festgehalen, datt duerch dës verännert lessgewunnecht potenziell tëschent 0,7 an 8 Gigatonnen CO₂ equivalent pro Joer bis d'Joer 2050 kéint agespuert ginn.

D'Auteure vun deem selwechte Bericht énnersträichen op der Säit 7, datt zanter den 1960er Joren de weltwàite 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 festgehalen: "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 éffentlech Schoulkantinne bei der Ëmsetzung vun dësem Plang mam gudde Beispill vir ginn an de Konsument sensibiliséieren, fir sech méi bewosst 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 Schoulkantinnen ass a bleift nach émmer gesond an equilibréiert. D'Menüe ginn an Zukunft virun allem méi nohalteg duerch d'Benotze vu méi lokal en biologesche Produkter.

Ad 5)

Et gëtt keen interne Klassifizierungsschlüssel, ma et gëtt sech op d'Virgabe vum Gesondheetsministère a vun der Weltgesondheetsorganisatioun WHO baséiert. Frësch an net transforméiert Liewensmëttel solle benutzt ginn, wat och eng Viraussetzung ass, fir méi kënne bei lokale Produzenten ze kafen.

Ad 6)

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

Ad 7)

All Woch steet eng Kéier Fësch op dem Menü an de Schoulrestaurante. 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 énnersträichen, 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 énnert 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 (...)*“.