



ités



**Monsieur Mars Di**

**Président de la**

Luxembourg, le 12 décembre 2017

Monsieur le Président,

Par la présente, j'ai l'honneur de vous informer que, conformément à l'article 80 du Règlement de la Chambre des Députés, je souhaiterais poser une question parlementaire à Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, à Monsieur le Ministre de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse ainsi qu'à Madame la Ministre de la Santé.

Selon la loi en vigueur depuis l'année 2016 consistant à améliorer la qualité de l'encadrement des enfants dans les structures d'accueil (projet de loi 6410), les enfants sont appelés à participer activement et de façon auto-déterminée dans toutes les activités qui leur sont proposées. Il en est de même en ce qui concerne la prise de nourriture dans les cantines. En effet, selon mes informations, il n'appartiendrait pas au personnel éducatif ni d'encourager les enfants à goûter à toute sorte de nourriture, ni à leur expliquer les bienfaits d'une nourriture variée, négligeant de cette façon de propager une réelle culture alimentaire saine et équilibrée. Bien que les responsables des cantines préparent des menus variés et équilibrés, les enfants décident de façon autonome ce qu'ils désirent manger, sans se soucier des apports nutritionnels du contenu de leur assiette, contenu souvent très peu varié.

Selon mes informations certains enfants omettent tout simplement les repas de midi, décisions acceptées par les équipes pédagogiques, qui suivent rigoureusement les consignes ministérielles basées sur l'autodétermination.

Dans ce contexte, j'aimerais poser les questions suivantes aux ministres concernés :

- Le Gouvernement peut-il confirmer les informations susmentionnées ?
- Le gouvernement estime-t-il qu'un jeune enfant est capable de décider de façon autonome s'il veut prendre un repas ou non ?
- Dans un souci d'anti-gaspillage, cette approche, n'entraîne-t-elle pas d'énormes quantités de nourriture gaspillées chaque jour ?
- De quelle façon ce surplus de nourriture pourra-t-il servir à d'autres fins ?
- Le Gouvernement n'estime-t-il pas que les maisons relais aient aussi une tâche éducative en ce qui concerne une certaine hygiène de vie à laquelle appartient certainement aussi une culture alimentaire ?

- En négligeant si gravement cette culture alimentaire saine et équilibrée, le Gouvernement n'estime-t-il pas que cette approche puisse entraîner des conséquences pour la santé des enfants à moyen et à long terme (obésité, carences etc.) ?
- Le Gouvernement n'estime-t-il pas que dans un domaine aussi sensible que l'éducation de nos enfants, un concept cohérent, logique et sain s'impose ? Le concept choisi n'est-il pas en contradiction avec le plan d'action national « Gesund iessen – méi bewegen » ?

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Président, l'expression de ma très haute considération



Françoise Hetto  
Députée



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

Dossier suivi par : M. André LOOS  
Tél. : 247 82529



Réf.: 752/17

**Monsieur Fernand ETGEN**  
**Ministre aux Relations avec le**  
**Parlement**

**Service Central de Législation**

**LUXEMBOURG**

Luxembourg, le 16 janvier 2018

**Objet:** Question parlementaire n° 3523 de l'honorable Députée Madame Françoise Hetto

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir, en annexe, la réponse commune de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, de Madame la Ministre de la Santé et de Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse à la question parlementaire citée sous rubrique.

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'expression de mes sentiments très distingués.

Le Ministre de l'Agriculture,  
de la Viticulture et de la  
Protection des consommateurs,

Fernand ETGEN



**Réponse commune de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, de Madame la Ministre de la Santé et de Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse à la question parlementaire n° 3523 de l'honorable Députée Madame Françoise Hetto**

**Le Gouvernement peut-il confirmer les informations susmentionnées ?**

Le Gouvernement n'est pas en mesure de confirmer les informations susmentionnées et ne peut que réitérer les explications fournies le 9 janvier 2017 en réponse à la question parlementaire N° 2565 du 17 novembre 2016 (Ad. 3), qui posait exactement la même question en des termes un peu différents.

Les informations évoquées quant aux valeurs transversales du cadre de référence pour l'éducation non formelle introduit par la loi modifiée du 4 juillet 2008 sur la jeunesse, à savoir la participation active des enfants et l'auto-détermination, sont tout à fait pertinentes.

L'interprétation des concepts d'une approche éducative basée sur l'autonomie, de la participation active des enfants et de l'auto-détermination qui est donnée dans le cadre de la question de l'honorable Députée, est cependant extrêmement « réductrice ».

Les ministres soussignés se permettent d'attirer l'attention de l'honorable députée sur la publication: « À Table », qui est un guide pédagogique pour la conception des situations de repas à l'intention des professionnels du secteur de l'éducation non formelle. Ce guide contient toutes les réflexions pédagogiques qui sont à la base de la formule du « Buffet ». Cette publication fut distribuée en 2013, la préface étant signée par Monsieur Marc Spautz, à l'époque Ministre de la Famille et de l'Intégration, et, en cette qualité responsable du domaine de l'éducation non formelle qui résumait les avantages de ce concept de la façon suivante : "Parmi les solutions envisagées, le modèle du buffet [...] me semble intéressant à plusieurs points de vue. Il répond aux lignes directrices de la démarche qualité en voie législative dont notamment le cadre de référence national pour l'éducation non formelle et assure aux enfants une grande marge d'autonomie dans l'organisation de leur pause de midi. Ce sont en fait les enfants qui sont libres de gérer leur temps de midi selon leurs besoins et selon des règles à respecter en décidant quand ils vont manger endéans d'une période bien déterminée, avec qui ils vont manger et ce qu'ils vont manger."

**Le Gouvernement estime-t-il qu'un jeune enfant est capable de décider de façon autonome s'il veut prendre un repas ou non ?**

Il serait bien entendu irresponsable de laisser aux enfants la liberté de prendre une telle décision. Affirmer que de telles pratiques existent sur le terrain consiste à mettre en cause la professionnalité du personnel encadrant. Il peut y avoir des circonstances exceptionnelles lors desquelles un adulte attentif permettra éventuellement à un enfant de sauter un repas s'il estime que c'est raisonnable.

L'approche éducative adoptée dans le domaine de l'apprentissage d'une alimentation saine illustre la transposition dans une situation bien concrète d'une approche basée sur la perspective de l'enfant compétent, co-constructeur de ses processus d'apprentissage, des exigences éducatives qui en découlent et du rôle de l'adulte.

L'objectif pour les services d'éducation et d'accueil n'est pas uniquement à ce que les enfants aient accès à une alimentation saine, mais qu'ils s'appliquent à manger sainement.

Cette adoption d'une attitude se fait dans la durée et n'est efficace et durable que si elle se fait de façon volontaire et de manière autonome, et si elle se base sur des expériences positives. L'intérêt des enfants pour la cuisine et l'alimentation peut être suscité d'une façon ludique et sans contraintes. Une éducation alimentaire contraignante risque de ne pas laisser de traces ou même, au contraire, d'avoir comme résultat un comportement alimentaire déséquilibré.

Comme chaque adulte, les enfants ont le droit de ne pas aimer certains aliments. Il peut être fait confiance à un enfant que, s'il aime certaines choses et n'en aime pas certaines autres, c'est pour la simple raison qu'il y a goûté et trouvé que « ce n'est pas bon ». Les enfants ont le droit d'essayer et de découvrir de nouveaux aliments, mais ils ne seront pas contraints de goûter à tout, comme ceci fût trop souvent le cas par le passé. Il est prouvé que cette pratique n'a aucun effet positif sur l'adhésion à une alimentation saine, au contraire cela embarrasse un enfant, met un enfant mal à l'aise, l'effraie et l'empêche d'apprécier ce qu'il mange.

Le rôle de l'adulte est d'encourager les enfants à faire de nouvelles découvertes, de respecter leur droit de refuser un aliment; il ne s'agit pas pour l'adulte de faire un choix pour les enfants, mais d'accompagner les enfants dans l'apprentissage de faire les bons choix par eux-mêmes.

Pour cela, il faut offrir un choix varié d'aliments et surtout, il faut que les enfants puissent prendre modèle sur les adultes.

Les enfants en bonne santé savent gérer leur appétit. Aucun enfant ne refuserait de s'alimenter s'il a faim. Dans les maisons relais et les restaurants scolaires, les enfants et jeunes trouvent une offre adéquate, accessibles à tous. Les enfants sont également capables de décider des quantités qu'ils mangent. Cependant, l'appétit des jeunes, et surtout des enfants, peut varier d'un moment à l'autre ; or l'équilibre alimentaire s'installe sur plusieurs jours. En principe un enfant mange jusqu'à ce qu'il n'ait plus faim ou inversement désire se resservir s'il a encore faim. C'est à travers l'expérience que l'enfant apprend à évaluer par soi-même les quantités adéquates et aucun enfant ne devrait être contraint de vider son assiette, ni se voir refuser de pouvoir se resservir.

Evidemment, des comportements extrêmes nécessitent une attention particulière.

**Dans un souci d'anti-gaspillage, cette approche, n'entraîne-t-elle pas d'énormes quantités de nourriture gaspillées chaque jour ?**

C'est le contraire qui nous est rapporté de la part des services d'éducation et d'accueil qui ont implémenté la formule du buffet.

Le Ministère de la Santé et le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse ont édité fin 2017 un guide reprenant les conseils nutritionnels d'une alimentation saine pour les enfants de 7 à 12 ans. Dans ce guide, on retrouve également des indications sur les portions d'aliments à prévoir en fonction de l'âge des enfants, ainsi qu'un fréquentiel qui aidera à mieux équilibrer l'alimentation sur la semaine. Ce guide est un outil de travail pour la direction, le personnel éducatif et le cuisinier des maisons relais.

Pour éviter toute toxi-infection, la démarche HACCP, qui s'applique aux collectivités, prévoit que tout plat qui a quitté le local de production, en l'occurrence la cuisine, et qui n'a pas été consommé, ne peut plus être réintroduit dans la chaîne de distribution; et doit donc être éliminé. Par contre, si le plat reste stocké dans les conditions adéquates dans l'enceinte de production, il peut être resservi.

La réduction du gaspillage alimentaire est un des objectifs du gouvernement. Afin de sensibiliser les citoyens et de favoriser le développement d'idées propres, le ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs (MAVPC) a proposé fin 2016 aux communes de se rallier à un pacte de solidarité dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. À l'heure actuelle, 63 communes, représentant quelque 70% de la population, ont adhéré à ce pacte et ont commencé à mettre en place des actions propres au niveau communal, dont notamment au niveau de la restauration scolaire. Le MAVPC met à disposition des communes-partenaires des brochures d'information, des autocollants, du matériel didactique et d'information ainsi qu'une exposition itinérante. Cette exposition s'adresse notamment aux cycles supérieurs de l'enseignement fondamental et peut se faire accompagner par différents work-shops autour du sujet du gaspillage alimentaire.

D'autre part, la thématique du gaspillage alimentaire a été intégrée dans les programmes de formation « gestion de déchets et consommation durable » de la SuperDrecksKëscht destinés aux entreprises et aux écoles.

### **De quelle façon ce surplus de nourriture pourra-t-il servir à d'autres fins :**

Le Gouvernement a très clairement reconnu le rôle important des services d'éducation et d'accueil dans le développement d'habitudes alimentaires saines des jeunes enfants, ceci se traduit par des initiatives précises.

Si la réduction du gaspillage alimentaire prime la réutilisation des surplus éventuels, il est à noter que les règles concernant la sécurité alimentaire priment également les règles de la réduction du gaspillage alimentaire. Une production calculée visant une minimisation des surplus est donc à préconiser.

Toutefois, les dons alimentaires constituent un outil important dans la réduction du gaspillage alimentaire. Ainsi, la Chambre des Métiers, en coopération avec l'HORESCA, le Ministère de la Santé (MS), le MAVPC et avec l'appui de l'Administration de l'Environnement, a préparé une fiche sur les aspects légaux en termes de donation de denrées alimentaires à des fins d'alimentation humaine. Cette fiche est mise à disposition des entreprises concernées dans le cadre du guide de bonnes pratiques d'hygiène. Dans ce cadre, des procédures facilitant le don alimentaire ont déjà été mises en place.

**Le Gouvernement n'estime-t-il pas que les maisons relais aient aussi une tâche éducative en ce qui concerne une certaine hygiène de vie à laquelle appartient certainement aussi une culture alimentaire ?**

Durant la présidence luxembourgeoise en 2015, sous la régie du ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs, Monsieur Fernand Etgen, les programmes européens de distribution de lait, de fruits et de légumes auprès des écoles ont été fusionnés et dotés de moyens financiers supplémentaires (portés par le ministère de l'Agriculture luxembourgeois et par l'Union européenne) afin d'accompagner cette distribution par un volet éducatif tel que la semaine du lait.

Les interactions directes entre producteurs et consommateurs de produits alimentaires étant devenues de plus en plus rares, les enfants ignorent souvent la provenance de leur nourriture. La distribution gratuite de fruits et légumes dans les écoles sera dorénavant également accompagnée de visites d'exploitations fruitières (en collaboration avec le Lëtzebuurger Uebstbauveräin) afin de faire découvrir aux élèves les modes de production locale des fruits.

En résumé, le programme européen a pour but :

- d'influencer positivement les habitudes alimentaires afin d'acquérir dès le plus jeune âge les bons réflexes d'une alimentation saine et variée;
- de donner envie aux enfants de consommer des fruits, des légumes et du lait;
- de relancer la consommation de ces produits;
- de transmettre les connaissances sur la provenance de la nourriture.

**En négligeant si gravement cette culture alimentaire saine et équilibrée, le Gouvernement n'estime-t-il pas que cette approche puisse entraîner des conséquences pour la santé des enfants à moyen et à long terme (obésité, carences, etc.) ?**

Le règlement grand-ducal du 14 novembre 2013 prévoit que l'offre d'une restauration équilibrée est obligatoire pour chaque service qui souhaite recevoir un agrément en tant que service d'éducation et d'accueil.

Le cadre de référence pour l'éducation non formelle donne des lignes directrices très précises sur la formation nutritionnelle (Ernährungsbildung). L'adaptation à une alimentation saine et équilibrée est un processus d'apprentissage important et elle est définie comme un des objectifs majeurs de la formation nutritionnelle.

L'équilibre alimentaire se fait sur plusieurs jours, voire plusieurs semaines. Donc, si par exemple un enfant refuse de manger systématiquement un certain aliment au restaurant scolaire, ceci n'aura certainement pas des conséquences négatives sur son état de santé à moyen ou à long terme. Le repas servi au restaurant scolaire ne devrait pas être le seul repas de la journée de l'enfant, du jeune. Il prendra d'autres repas chez lui, chez des tiers. D'ailleurs nous ne mangeons pas des nutriments isolés, mais des aliments qui sont constitués d'une multitude de nutriments. Donc une alimentation variée, telle qu'elle est servie dans les restaurants scolaires n'entraîne pas de carence.

Une obésité s'installe s'il y a un déséquilibre entre les apports et les dépenses quotidiens, et cela sur une période plus ou moins longue. Le plan national « Gesond iessen, méi bewegen » (GIMB) vise cette problématique avec ces objectifs de prévention. Un point important dans la démarche GIMB est de permettre à chacun un accès à une alimentation saine. Les maisons relais et les restaurants scolaires proposent chaque jour un menu équilibré accessible à tous les élèves

---

**Le Gouvernement n'estime-t-il pas que dans un domaine aussi sensible que l'éducation de nos enfants, un concept cohérent, logique et sain s'impose ? Le concept choisi n'est-il pas en contradiction avec le plan d'action national « Gesond iessen – méi bewegen » ?**

C'est justement dans le cadre du Plan d'action GIMB et dans un souci de cohérence des approches, que le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse et le Ministère de la Santé ont publié cette année un guide appelé « Alimentation saine dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants ». Celui-ci étaye l'approche préconisée par le cadre de référence. Ce guide, basé sur les principes fondamentaux de l'éducation non formelle, s'adresse aux professionnels pédagogiques et décrit les actions éducatives qui favorisent le développement d'un comportement sain et équilibré.