



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Santé

Dossier suivi par: JOME Laurent  
Tel: 247 85510  
Email: laurent.jome@ms.etat.lu

Monsieur le Ministre  
aux Relations avec le Parlement  
Service central de Législation  
43, boulevard Roosevelt  
L2450 Luxembourg



Luxembourg, le 5 février 2019

**Concerne:** Question parlementaire n° 152 du 4 janvier 2019 de Monsieur le Député Fernand Kartheiser  
**Réf. :** 82ax277f4

Monsieur le Ministre,

J'ai l'honneur de vous faire parvenir en annexe la réponse de Madame le Ministre de la Famille et de l'Intégration, de Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse et du soussigné à la question parlementaire n° 152 du 4 janvier 2019 de Monsieur le Député Fernand Kartheiser concernant l'« alimentation dans les maisons relais et les crèches ».

Veuillez agréer, Monsieur le Ministre, l'assurance de ma considération très distinguée.

**Le Ministre de la Santé,**

**Étienne SCHNEIDER**





**Réponse commune de Monsieur le Ministre de la Santé, de Madame le Ministre de la Famille et de l'Intégration et de Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse à la question parlementaire n° 152 du 4 janvier 2019 de Monsieur le Député Fernand Kartheiser concernant l'« alimentation dans les maisons relais et les crèches »**

---

**1. Wien ass zoustänneg fir d'Iwwerwaachung vun der Ernierung an de Crèchen an an de Maisons relaisen?**

D'Ernierung an de Services d'éducation et d'accueil (SEA) läit an der Verantwortung vum Bedreier. D'Agrementsreglement vun den SEAE gesäit eng equilibréiert Ernierung als eng vun den obligatoresche Prestatioune vun engem SEA vir. Gläichzäiteg verpflichtet sech all SEA, deen de Chèque-service accueil ubitt, dozou, den nationale Bildungsrahmenplan vun der non-formaler Bildung fir Kanner a Jugend mat senge Prinzipien ëmzesetzen.

De Gesondheitsministère ass an dësem Beräich zoustänneg fir d'Kontroll vun de gesetzlechen a reglementaresche Virschrëften am Beräich vun der Liewensmëttelsécherheet. Dës Kontrolle viséieren d'Iwwerwaachung vu gesondheitsrelevante Critère wéi zum Beispill mikrobiologesch Qualitéit vun de Liewensmëttel oder korrekt Kennzeechnung vun den allergene Substanzen, déi an de Liewensmëttel enthale sinn.

Dës Kontrolle gi vun der Divisioun fir Liewensmëttelsécherheet ausgefouert op Basis vum neie Liewensmëttelkontrollgesetz:

Loi du 28 juillet 2018 instaurant un système de contrôle et de sanctions relatif aux denrées alimentaires

<http://data.legilux.public.lu/eli/etat/leg/loi/2018/07/28/a675/jo>

an déi pertinent europäesch Reglementatioun.

**2. Wat fir Texter vu wéi engem Ministère, siefen et Virschrëften oder Uleedungen, si landeswäit fir d'Ernierung an den öffentleche Crèchen a Maisons relaisen bannend?**

De Gesondheitsministère zesumme mam Educatiounsministère huet 2017 e Guide erausbruecht mat Recommandatioune fir d'Ernierung an de Maison-relaisen. Dës Recommandatioune sinn op fräiwëlleger Basis.

Ënnert folgendem Link fannt Dir d'Dokument:

<http://sante.public.lu/fr/publications/g/guide-alimentation-saine-maison-relais/index.html>

De Guide ass geduecht fir de Käch an och den Educateuren ze hëllefen, de Kanner eng gesond an equilibréiert Ernierung bäizebréngen.

E Guide, nom selwechte Prinzip, spezifesch fir d'SEAen am Klengkandberäich ass am Gaang opgestallt ze ginn.

Am nationale Bildungsrahmenplan vun der non-formaler Bildung gëtt d'Thema vun der Ernierung och behandelt.



Ënnert folgendem Link fannt Dir den nationale Bildungsrahmenplan:

<http://www.men.public.lu/catalogue-publications/enfance/infos-generales-offre/180219-rahmenplan/de.pdf>

**3. Wéi wäit ass an esou Texter festgehalten, datt Lëtzebuenger respektiv regional lesswueren hei musse verschafft an zerwéiert ginn?**

An dësem Guide gëtt de Professionellen un d'Häerz geluecht, op regional a saisonal Produiten zeréckzegräifen. Dës lesswueren ënnerstëtzen net nëmmen d'lokal Produzenten, mee hunn och de Virdeel, dass se e bessere Goût hunn a méi frësch sinn. Duerch déi kuerz Transportweeër hu se ausserdeem eng positiv Energiebilanz. Bei Fleesch a Fësch gëtt drop higewisen, dass d'Produiten aus aartgerechter Déierenhaltung an aus nohalterger Fëscherei solle kommen. Beim Waasser gëtt virgeschloen, Krunnewaasser ze gebrauchen.

**4. Wéi wäit gëtt hei landeswäit dat traditionellt Lëtzebuenger lesse berécksiichtegt?**

Och wa mir an engem multikulturelle Kontext zu Lëtzebuerg liewen an déi verschidden lesskulture vun de Kanner an de Servicier solle wäertgeschat ginn, ass et och eng Missioun vun de Servicier, déi d'lesse fir d'Kanner an der non-formaler Bildung zerwéieren, de Kanner déi lokal Traditionen, an dat och a punkto lessen, méi nozebréngen. Dozou verpflichtet sech all SEA, deen de Chèque-service accueil ubitt, laut nationalem Bildungsrahmenplan.

**5. Wéi ass séchergestallt, datt d'Personal, dat an de Crèchen oder an de Maisons relaisen fir d'lessen zoustänneg ass oder dës beliwert, genuch iwwer d'Lëtzebuenger lesskultur an lessgewunnechte weess, fir esou eng Missioun ze erfëllen?**

Wéi schonn am Kader vun der 4. Fro erkläert, verpflichtet sech all SEA, deen de Chèque-service accueil ubitt, dozou, den nationale Bildungsrahmenplan vun der non-formaler Bildung ëmzesetzen. Et läit an der Verantwortung vum Bedreier, säi Personal deementspreechend anzustellen an ze forméieren.

**6. Wéi wäit ass séchergestallt, datt hei och wëssenschaftlech Erkenntnesser (wéi z.B. iwwert de Wäert vu Schwéngfleesch bei enger gesonder Ernierung) berécksiichtegt ginn?**

An enger gesonder Ernierung soll een 1 Portioun pro Dag vun engem proteinräiche Liewensmëttel iessen. Dat ass ongeféier  $\frac{1}{4}$  vum Teller. Dës proteinräich Liewensmëttel solle variéiert sinn iwwert d'Woch, dat heescht et soll een tëschent Fleesch, Geflügel, Fësch an enger vegetarescher Alternativ ofwiesselen.

Wat d'Fleesch ugeet, soll ee méi moer Stécker privilegéieren a Charcuterie, Gehacktes, Wurschten a Speck maximum eemol d'Woch op de Menü setzen.



D'Recommandatiounen fir eng gesond Ernierung berücksichtegen manner d'Originne vum Fleisch, mee éischer d'Qualitéit vum Stéck, baséiert op de Fettsaieren déi dra sinn.

Esou hunn zum Beispill Speck, Wurschten a Charcuterie méi saturéiert Fettsaieren, déi de Risiko eropsetze fir un Häerz-Kreeslaf-Krankheeten ze erkranken.

**7. Sinn d'Ministèren der Meenung, datt och e Kand, dat de gréissten Deel vun der Zäit an enger Crèche oder enger Maison relais ësst, do och soll déi traditionell lesskultur vum Lëtzebuurger Land kenneléieren? Wäre et aus deem Grond ubruecht, e puermol an der Woch typesch, traditionell Lëtzebuurger Kichen an de Crèchen an de Maisons relaisen ze zerwéieren?**

D'Kanner, déi an enger Struktur iessen, sollen all lesskultur, déi hei zu Lëtzebuerg präsent ass, kenneléieren.

Dat wichtegst bei der Auswiel vum Menü ass, dass se equilibréiert ass, kannergerecht zoubereet ass an erméiglecht, nei Liewensméttel kenneléieren. Dat heescht, vill Geméis an Uebst a wéineg Ramzoossen, Charcuterie a Wurschten oder Frittéiertes.

Méi Informatioun iwwert eng gesond an equilibréiert Ernierung kënnt Dir op de Säiten 31-49 am Guide fir eng gesond Ernierung an de Maison-relais fannen:

<http://sante.public.lu/fr/publications/g/guide-alimentation-saine-maison-relais/index.html>

Do ass et natierlech méiglech, vun Zäit zu Zäit Menüen aus der traditioneller Lëtzebuurger Kichen ze offréieren.

**8. Gëtt et eventuell divers kulturell oder reliéis lessgewunnechten oder Virschrëften, déi an de Réglementer vun de Lëtzebuurger Autoritéiten hiren Nidderschlag fannen? Wa jo, wéi eng? Wa jo, sinn all Kanner heivu betraff oder gëtt et e besonnesche Kascht fir verschidde Kategorië vu Kanner?**

Et gi keng Reglementer, wou divers kulturell oder reliéis lessgewunnechten oder Virschrëfte festgehale sinn. De Guide, dee vum Gesondheitsministère an Zesummenaarbecht mam Ministère fir Educatioun, Kanner a Jugend ausgeschafft ginn ass, gëtt heizou Recommendatiounen.

**9. Kënnen d'Elteren opgrond vu Lëtzebuurger Virschrëfte besonnescht lesse fir hir Kanner verlaangen, z.B. ouni Schwéngfleesch oder datt e Kand soll veganen oder vegetaresche Kascht kréien? Wéi ginn esou Wënsch vun de Lëtzebuurger Autoritéite behandelt?**

Wéi d'Demande fir en extrae Menü behandelt gëtt, gëtt vum Bedreiwer vum SEA selwer entscheet. D'Allergië sinn hei ausgeschloss, säit et eng national uniforméiert Prozedur gëtt. Op d'Demande ëmgësat gëtt, hänkt ëmmer vun der Logistik an der jeeweileger Struktur of.



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Santé

#### **10. Wéi en Afloss hunn d'Elteren op de Menüsplang an den ëffentleche Crèchen oder Maisons Relaisen?**

Dee jeeweilege Bedreiwler entscheet, wéi wäit d'Elteren Afloss op de Menüsplang vun hirem Kand hunn. D'Elterebedeedegung ass och am nationale Bildungsrahmenplan fir non-formal Bildung virgesinn.