



# Conférence de Travail Benelux 'Mange ton assiette'

Alimentation et Education au Développement Durable



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Famille et de l'Intégration  
Service National de la Jeunesse

Weicherdange,  
Grand-Duché de Luxembourg  
27, 28 et 29 octobre 2010

## Summery of Day 1

Equité – Réflexion / Eerlijke verdeling – Gedachtevorming

### 1) A buffet of 5 European soups is served by 5 European Volunteers

A soup-cooking-book by Christa Schimboeck (former volunteer in Luxembourg and ahead of the volunteer staff during the conference) will soon be mailed to the participants.

More information about EVS

[http://ec.europa.eu/youth/youth-in-action-programme/doc82\\_en.htm](http://ec.europa.eu/youth/youth-in-action-programme/doc82_en.htm)

### 2) Keynote speech by Michel Grevis, responsible for the organization of the conference under the title 'Diner's ready'

Summery in French:

La table est mise – Discours d'ouverture

La gourmandise est un des 7 péchés capitaux, aujourd'hui il faudrait plutôt l'échanger contre la malbouffe sous toutes ses formes.

Un court aperçu sur l'histoire de l'alimentation en Europe vise à illustrer que des changements radicaux dans notre comportement alimentaire se produisent depuis les années 1970

Le publique est invité à deviner les dates des événements suivants :

- 1952 ouverture de la première pizzéria en Allemagne à Würzburg par Nicola di Camillo
- 1970 Dr.Oetker lance la pizza surgelé en Allemagne
- 1973 (probable) introduction du Doner Kebab en Allemagne
- 1973 première recombinaison d'une bactérie (OGM)
- 1982 introduction du Coca-Cola light
- 1984 ouverture du premier PIZZA HUT en Belgique au centre commercial Basilix à Bruxelles
- 1987 Premier McDrive aux Pays-Bas à Huis ter Heide
- 1994 le premier légume génétiquement modifié est commercialisé (tomate) aux Etats-Unis

Les 7 péchés capitaux alimentaires de notre époque, formulés sous formes de 7 questions:

1. Pourquoi les abattoirs n'ont-ils pas de services éducatifs ?  
L'aliénation de la nourriture et de sa production
2. Pourquoi ne savons-nous plus distinguer 3 variétés de pommes ?  
La perte du savoir traditionnel et de savoir-faire
3. Pourquoi une tomate rouge a-t-elle de statut social moindre qu'un Ferrari rouge ?  
L'avarice de notre société par rapport à nos aliments.
4. Pourquoi mangeons-nous seulement 10 de 15.000 légumes ?  
La réduction des espèces mangées (biodiversité) et la destruction des espaces cultivables
5. Pourquoi n'existe-il plus de plats locaux ?  
La délocalisation globale de la production agro-alimentaire et le transport

6. Pourquoi les producteurs de cacao ne mangent-ils pas de chocolat ?  
La désolidarisation avec les producteurs
7. Pourquoi nous croyons des étiquettes que nous ne savons pas déchiffrer ?  
La désinformation systématique qui se déguise en information

A more detailed article about this speech will be found in the final documentation

**3. Panel of the officials – talk-show (participants and questions they were asked) – video-statements of some of the participants recorded after the panel can be found on internet:**

<http://www.youtube.com/watch?v=GJURFiSjR34> (Dutch version)

<http://www.youtube.com/watch?v=x5uY1k9r5iE> (French version)

#### **Roger Negri**

- **échevin de la commune de Mamer (commune avoisine à la Belgique)**
- **député au parlement luxembourgeois pour le parti socialiste actuellement au gouvernement en grande coalition avec les chrétiens démocrates**
- **vice-président du parlement Benelux**
- **combattant de longue date dans l'alliance des communes pour le climat**

1. Avec un chiffre d'affaires de 102 milliards de dollars Nestlé se situe au 1er rang dans le classement du secteur agroalimentaire. Face à un géant de cette taille, la politique est-elle plus qu'un David face à Goliath – en plus un David qui risque de perdre cette fois ?
2. Si j'avais dit il y a 30 ans à mon grand-père qui aimait rouler ses cigarettes lui-même que d'ici 2010 la cigarette serait bannie de tous lieux publics et des cafés il ne m'aurait certainement pas cru. Face aux conséquences pour la santé publique et pour le climat de la production animale industrielle – est-il imaginable qu'en 2040 la viande sera défendue dans les cantines scolaires et publiques ?

#### **Luc Willems**

- **secrétaire général adjoint belge du Benelux**
- **homme politique (sénateur de 2003 – 2007)**

1. Nombreux sont ceux pour qui le Benelux évoque une association ou une entreprise de transport. Certains d'entre nous, les plus érudits ou les plus vieux, vont penser aux pays fondateurs de l'Union européenne, mais sans établir de lien direct avec le présent. Pouvez nous expliquer en quelques mots ce qu'est la coopération intergouvernementale Benelux et quel est son rôle au sein de l'Union européenne ? C'est quoi l'Union Benelux ?
2. Education au Développement durable et Benelux : quel est le lien ?

#### **Sjoerd Croqué**

- **Coordinateur au Ministère de l'Economie, de l'Agriculture et de l'Innovation des Pays-Bas**

1. Si on me pose la question: Nommez un produit typiquement néerlandais et que je réponde par: la tomate sous serre – beaucoup d'eau et d'énergie mais peu de goût, peut-on me traiter d'ignorant qui ne prend pas en considération les efforts du gouvernement et de l'administration néerlandais en matière d'alimentation durable de ces dernières années?
2. Dans vingt ans il y aura-t-il encore de la pêche et des pêcheurs au Pays-Bas ?

#### **Georges Metz**

- **Directeur du Service National de la Jeunesse (G.-D. du Luxembourg)**

1. Malgré les efforts pédagogiques les jeunes sont plutôt attirés par McDonald que par la salade bio dans leur cantine scolaire – est-ce que face au déséquilibre des budgets de communication des grandes firmes d'un côté et de l'administration de l'autre – toute

campagne pour une alimentation plus saine chez les jeunes n'est-elle pas voué à l'échec d'avance ?

2. Malgré ma première question, une campagne du SNJ remporte actuellement un grand succès au Luxembourg : La free-style-tour. Peux-tu expliquer en quelques mots de quoi il s'agit et quelle est l'originalité de la démarche ?

#### Luc Jacobs

- représentant du Parc Naturel de l'Our (dans lequel le Centre SNJ Weicherdange se trouve)
- initiateur d'une école du goût dans le Parc

1. Est-ce qu'un touriste visite un lieu, en occurrence un parc naturel, parce qu'il recherche des produits originaux de producteurs locaux ? Ou autrement dit – peut-on vraiment attirer des touristes par le biais de l'alimentation ?
2. Est-ce que le parc naturel à besoin d'une école du goût ? Et pourquoi ?

#### 4. The universe of conferences about nutrition in the Benelux and beyond

An landscape of conferences is put together by the participants.

As a general conclusion it is stated that a lot of initiatives exist, but that there are few links and insufficient networking. The list as it is at the present is attached and should be completed by initiatives that were mentioned during the discussion. All participants are asked to send such information to [benelux@snj.etat.lu](mailto:benelux@snj.etat.lu).

#### 5. The table is set

The participants are confronted to 30 affirmations found in the internet (10 about the social, 10 about the economical and 10 about the ecological dimension of nutrition). The affirmations were displayed on 3 tables – the participants note on the statements if the campaign or work on the theme. The result of this workshop will be partly completed and displayed in the final document.

A pdf of the PowerPoint document will be send soon.

#### 6. Evening meal at the 'Robbesscheier' (centre touristique du cheval à trait ardennais à Munshausen)

The challenge for the institution was to cook

- only with regional and seasonal products
- inspired by the local cooking traditions of the region
- a vegetarian meal in several courses (fish and eggs could be included)

The declination of this resulted in an applauded evening meal:

##### Menu :

- Amuse-bouche : « Gromperenkichelcher », « Kniddelen » et « Stärzelen » et compote de pommes du domaine
- « Bouneschlupp » (petits bols) et son vinaigre balsamique de la moselle
- Sorbet mirabelle / « Drëpp » miel
- Truite Pochée vin Moselle et son feuilleté aux carottes
- Salade de chicons et pommes
- Crêpes de sarrasin aux pommes, compote de rhubarbe, parfait au miel et pavot



# Conférence de Travail Benelux 'Mange ton assiette'

Alimentation et Education au Développement Durable



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Famille et de l'Intégration  
Service National de la Jeunesse

Weicherdange,  
Grand-Duché de Luxembourg  
27, 28 et 29 octobre 2010

## Summary of Day 2

Biodiversité - Dégustation / Biodiversiteit - Degustatie

### 1) The Living Library Session

#### What is a Living Library?

The Living Library works exactly like a normal library – readers come and borrow a 'book' for a limited period of time. After reading it, they return the Book to the library and – if they want – they can borrow another Book. There is only one difference: the Books in the Living Library are human beings, and the Books and readers enter into a personal dialogue with the book. In the Living Library, Books cannot only speak, but they are able to reply to the readers' questions, and the Books can even ask questions and so learn (about) themselves.

#### The original concept of an anti-prejudice-dialog

Originally the Books in the Living Library were people representing groups frequently confronted with prejudices and stereotypes, and who are often victims of discrimination or social exclusion. The 'reader' of the library can be anybody who is ready to talk with his or her own prejudice and stereotype and wants to spend an hour of time on this experience.

#### The Living Library Concept during our Conference

We changed this original concept slightly to adapt it to the purpose of our Conference. 8 interesting projects that lie in the intersection between nutrition and education are presented. During a 2 hours session, every Book can be lent for 20 minutes (so during our session, taking into consideration the breaks, a Book can be lent 4 times by 4 groups of people).

The method allows the participants to communicate instead of following 8 twenty-minutes PowerPoint.

#### The Book-Covers

To make the choice for the readers easier the Books present themselves on a Book-Cover. The Book-Cover includes a Picture of the Author (the Book), a short CV a Book-Title (that should make the Reader curious) and a 10 lines resume of the project that will be presented. The Book-Covers will be displayed before the session to facilitate the choices of the participants.

#### Translation

Translating all the Living Library sessions is technically nearly impossible (we would need too much translators). Therefore 2 sessions will be in the mother tongue of the Book and two sessions will be in English. The translators of the Benelux Secretary will act as facilitators, when help is needed.

### Going deeper

20 minutes is a short time to read a Book – and maybe there are other books participants wanted to read... Therefore after the Living Library session we programmed the pedagogical walk – so plenty of time to exchange about the Books, to search the contact with a book, to discuss the Books... After the walk a 'chill out' (or better 'warm up') session of an hour is planned – hot chocolate, coffee, tea and lots of chocolates (pralines) to continue the exchange

### The Books

01	<b>Pays-Bas</b>	Sandra van Kampen	Urgenda
02		Marlies Regelink	Voedingscentrum
03	<b>Flanders</b>	Joke Flour	Natuurpunt Educatie
04		Maureen Vande Cappelle	EVA
05		Dorien Pelckmans	Velt
06	<b>Bruxelles-Capitale</b>	Rob Renaerts	Réseau Bruxellois pour l'Alimentation Durable (RaBAD)
07	<b>Wallonie</b>	Emmanuel Legrand	CRIE de Mariemont
08		Jean-Michel Lex	Robert Schuman Institut Eupen
09	<b>Luxembourg</b>	Jacqueline de la Gardelle (had to be excused in the last moment for urgent job purposes at the Ministry)	Ministère de la Santé

video-statements of some of the Living Books recorded after the panel can be found on internet:

French version: <http://www.youtube.com/watch?v=F3Vy4TSP75k&feature=related>

Dutch version: <http://www.youtube.com/watch?v=fWnkSs5nrns&feature=related>

All the Book-Covers are attached with the correspondent mail-adresses

## 2. The pedagogical walk gourmand

The whole group walks from Weicherdange to Clervaux (about 6 km). About every 1 ½ km a pedagogical project is presented and some food related to the project is degusted. The session aimed to present projects and producers selected by the different regions of Benelux. The session aimed as well to connect in an informal way the participants and to facilitate contacts for later networking.

Endroit	Dégustation	Producteur	Aspect discuté	Région marraine
Départ	Apéritif à base de crémant bio et de liqueur de miel certifié demeter et quiches aux orties	Caves Sunnen-Hoffmann Rucher pédagogique de Hollenfels Carol Streff, spécialiste en herbes sauvages	<b>Le rôle de la nourriture dans la Formation Nature au Luxembourg</b> Michel Grevis Centre SNJ Hollenfels	Luxembourg
Etangs	Truite fumée sur Pumpnickel et crème de raifort aux fleurs de marjolaine sauvage	Fischzucht Ourtal	<b>Rendre l'alimentation attractive pour les jeunes</b> Marjolijn Schrijnen, Voedingscentrum	Pays-Bas

Mecher (église)	Soupe de citrouille et de panais	De Meester-Wroeterij	<b>La soupe à l'école</b> Jurgen Loones Vlaamse Overheid Dorien Pelckmans <i>Velt</i>	Flandres
Station d'épuration	Tzaziki et légumes crus pour dip et paté au riesling végétarien	Naturata	<b>L'eau potable et le concombre</b> Danielle Blancke <i>Asbl Tournesol-Zonnebloem</i>	Bruxelles-Capitale
Abbaye	Fromages et bières artisanales Pain d'épeautre artisanal	Brasserie de Rulles Ferme Saur Moulin de Hollange	<b>La promotion des produits locaux</b> Denis Amerlynck <i>Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier</i>	Wallonie
Centre SNJ Weicherdange	Lait chocolaté et gourmandises	ChocolaTRI Coopérative de personnes handicapées	<b>Une initiative sociale comme maillon dans le commerce équitable</b> Usagers de la ChoclaTRI, Tatjana Carniel <i>Tricentenaire</i>	Luxembourg

**Producers contact:**

Caves Sunnen-Hoffmann [www.caves-sunnen.lu](http://www.caves-sunnen.lu)

Rucher pédagogique du Centre SNJ Hollenfels [hollenfels@snj.etat.lu](mailto:hollenfels@snj.etat.lu)

Carol Streff [punzel@pt.lu](mailto:punzel@pt.lu)

Fischzucht Ourtal [www.fischzucht-ourtal.be](http://www.fischzucht-ourtal.be)

De Meester-Wroeterij [www.demeesterwroeterij.be](http://www.demeesterwroeterij.be)

Naturata [www.naturata.lu](http://www.naturata.lu)

Brasserie de Rulles [www.larulles.be](http://www.larulles.be)

Ferme Saur [www.saurtilege.be](http://www.saurtilege.be)

Moulin de Hollange via [www.parcnaturel.be](http://www.parcnaturel.be)

ChocolaTRI [www.coop300.lu](http://www.coop300.lu)

**Pedagogical contact:**

Michel Grevis [michel.grevis@snj.etat.lu](mailto:michel.grevis@snj.etat.lu)

Marjolijn Schrijnen [schrijnen@voedingscentrum.nl](mailto:schrijnen@voedingscentrum.nl)

Jurgen Loones [jurgen.loones@lne.vlaanderen.be](mailto:jurgen.loones@lne.vlaanderen.be)

Dorien Pelckmans [dorien.pelckmans@velt.be](mailto:dorien.pelckmans@velt.be)

Denis Amerlynck [denis@parcnaturel.be](mailto:denis@parcnaturel.be)

**3. Family of Man Session**

Annick Meyer [annick.meyer@clervauximage.lu](mailto:annick.meyer@clervauximage.lu) and Anke Reitz [anke.reitz@cna.etat.lu](mailto:anke.reitz@cna.etat.lu) present the exhibition Family of Man by Edward Steichen and the concept and work of Clervaux - Cité de l'Image

More information :

[www.family-of-man.public.lu](http://www.family-of-man.public.lu)

[www.clervauximage.lu](http://www.clervauximage.lu)

**4. Biological Farm 'Naturhaff' at Derenbach**

Christian Matthieu and his partner did invite the participants of the conference to Derenbach on their farm, where they installed for this special occasion an exhibition about Biodiversity in their barn. Christian explains their work and philosophy and gives information about the animal races they breed. Here the notion of preservation of farming biodiversity by the commercialization of the meat came into discussion.

The participants did eat in the barn the products of the farm. The originality of the dinner was a newly created joined venture between to professional young cooks that can be

booked to cook at your home and a producer of high quality products – a joined venture that is going beyond this event

[www.naturhaff.lu](http://www.naturhaff.lu)

During the dinner Claude Turmes, European Parliament Member from Luxembourg, hold an input speech about the European dimension in the field of food, agriculture and nutrition with an extra emphasis on the influence of lobby work by the big agro-alimentary producers.

To contact Claude Turmes

[claude.turmes@europarl.europa.eu](mailto:claude.turmes@europarl.europa.eu)

A short video-statement of Claude Turmes can be found on internet:

French version: <http://www.youtube.com/watch?v=F3Vy4TSP75k&feature=related>

Dutch version: <http://www.youtube.com/watch?v=fWnkSs5nrrs&feature=related>



# Conférence de Travail Benelux 'Mange ton assiette'

Alimentation et Education au Développement Durable



LE GOUVERNEMENT  
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
Ministère de la Famille et de l'Intégration  
Service National de la Jeunesse

Weicherdange,  
Grand-Duché de Luxembourg  
27, 28 et 29 octobre 2010

## Summary of Day 3

Responsabilité - Action / Verantwoordelijkheid - Actie

### 1. An utopic Benelux Eating place (the utopic cantina)

The participants worked for 2 hours in a workshop to create the ideal eating place (work method: workshop for the future – short-form)

The aim of the workshop was to establish (maybe) a charter on sustainable food-use for the Benelux through a yet to form working-group (?).

For reasons of translation and working speed, two subgroups were formed (a French-speaking group coached by Michel Grevis and a Dutch-speaking group coached by Ann Vansteenhuyse and Claude Willaert)

Both groups started by criticizing their own institutions – what is it we do not like in the way nutrition is taken care of in our institutions?

The critics were categorized and the categories got titles.

The titles were then positively renamed and a hierarchy was established through a vote (3 votes per participant)

Here are the criteria of the French-speaking group:

- il faut établir une place clairement définie pour la pédagogie et l'information
- il faut doter l'organisation et les acquisitions (achats) avec des critères établis ensemble (cahier de charge)
- il faut réhabiliter la place de l'alimentation dans la vie quotidienne de chacun et donc aussi au lieu de travail / lieu d'apprentissage
- il faut accorder une importance à l'alimentation en considérant aussi les suites (par exemple déchets) - par la nomination d'une personne responsable et en se dotant des budgets adéquats
- il faut rassembler plus d'informations sur des alternatives possibles et il faudra éviter de pêcher dans la facilité
- il faut amplifier la communication avec les parents tout en essayant de les impliquer dans le processus

The categories established by the Dutch-speaking group will follow soon.

In the second part of the workshop the two teams did concretize the established criteria through the construction of two utopic cantinas (material used: KAPPLA – child's toy)

The workshop ended by the visits of the cantinas by the other teams.

## 2. and beyond... (the conclusion and the outlook)

The participants get a summary of the conference and explanations about the new working approach of the Benelux Working group by Merc Naessens, secretary of the Benelux working-group:

- a three years approach
- more time to discuss and network
- better possibilities to create networking and to make the follow-up
- the intention to create Benelux projects together
- following-up workshops to deepen the one or other aspect
- the recommendation to the political side follows at the end of the reflection an action period

The participants gave input into that discussion :

- links should be made with the decade of sustainable development
- links should be found with other political working levels
- networking should be emphasized
- a multiplying effect should be searched
- 

Stated video-conclusions by participants will be soon put on the internet!

The conclusions and more information about the conference is planned to be published in a document. There has been established a collaboration with IUEOA.asbl (asbl for culture and sustainable development) for the realization of the final document.

[www.iueoa.lu](http://www.iueoa.lu)

## 3. as a conclusion to the 3 days

The organizers did put a lot of energy in their food-choices during the conference. The criteria has been

- seasonal
- regional
- culturally connected to Luxembourg or the other Benelux regions
- largely vegetarian
- responsible and fair-traded

The coffee-breaks and the evening bar were run by two volunteers from TransFair Minka – Sarah Huber and Sarah Herold.

A special moment was the presentation of ChocolaTRI – a chocolate factory run by an association for mentally disabled persons. Not only were the chocolates we could taste of outstanding (fair-traded) quality but it was the first time the disabled persons working in the ChocolaTRI were asked to present their work and choices themselves.

As the participants could share nice moments of eating together the organizers tended not to forget those how have to suffer of our 'northern' way of food-consumption. Even if the meals have been offered by the Luxemburgish Government, the participants could contribute an open amount of solidarity payment at the end of the two evening meals.

Through this contribution we bought goats for a project by Oxfam in Mali.

[http://www.oxfamsemballe.be/index.php?option=com\\_one&task=detail&scheme=product&id=14&Itemid=25&lang=fr-FR](http://www.oxfamsemballe.be/index.php?option=com_one&task=detail&scheme=product&id=14&Itemid=25&lang=fr-FR)

**Quelle différence fait ce cadeau?**

Au Mali, seuls les bergers nomades consomment régulièrement du lait. Grâce à ce projet, les agricultrices peuvent garder les troupeaux, afin que leurs familles puissent boire le lait de leur propre production et qu'elles ne doivent plus acheter du lait en poudre importé. De plus, les animaux sont faciles à entretenir : les chèvres se nourrissent de ce qui jonche le sol à la suite des récoltes et leurs excréments servent d'engrais. Grâce à ces petits troupeaux, les femmes peuvent développer une petite entreprise indépendante, augmenter leurs revenus, et ainsi se faire respecter au sein de leur famille.

Voici un cadeau bien vivant ! Mais surtout très appréciable pour les agriculteurs du Mali. Les chèvres cherchent leur nourriture ensemble et ne demandent pas beaucoup de soins. On les élève facilement, leur lait procure une source supplémentaire de protéines et elles peuvent être revendues pour acheter des médicaments, ou pour payer les frais scolaires. Offrez cet adorable cadeau et donnez ainsi un coup de pouce à une famille malienne.

By the end of the conference, **40 goats could be bought at Oxfam** and so 40 families in Mali will have a contribution from our conference.

