



Dossier de presse

Semaine thématique Restopolis

« Pense global, choisis local ! »

16 au 20 janvier 2017

Restopolis, le service de restauration scolaire et universitaire du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse souhaite vous présenter sa semaine thématique « Pense global, choisis local ! » qui sera organisée du 16 au 20 janvier 2017 dans tous ses restaurants. Cette mise en avant des aliments originaires de la région sera réalisée par le biais de plusieurs actions.

1. Restopolis se présente

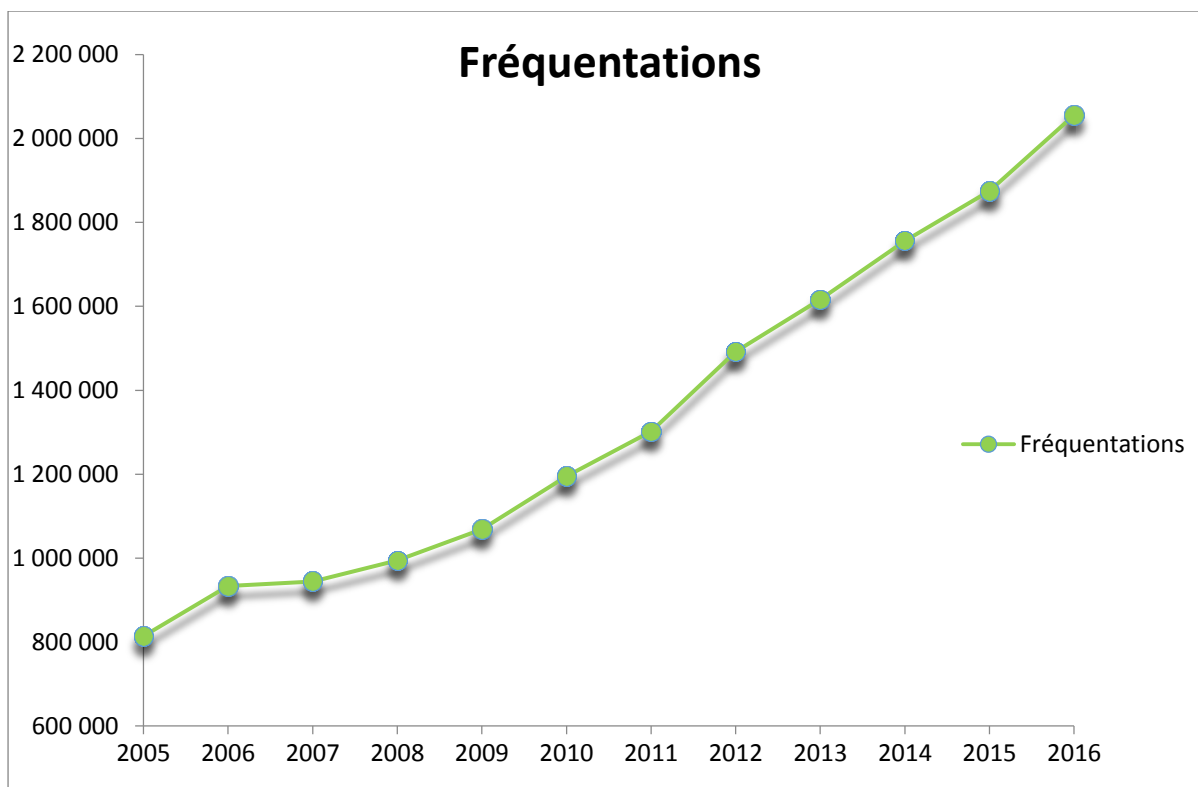


93 restaurants et cafétérias dans des établissements scolaires et universitaires

Le service gouvernemental de la restauration scolaire gère actuellement 93 restaurants et cafétérias. Parmi ses clients, Restopolis compte la très grande majorité des restaurants et cafétérias des établissements scolaires de l'enseignement secondaire et secondaire technique, les restaurants de l'Université du Luxembourg au Campus Belval, les restaurants du site eduPôle à Walferdange, le restaurant de l'École de la Police Grand-Ducale, les restaurants de tous les établissements de l'Éducation différenciée et le restaurant de l'école fondamentale étatique « Eis Schoul ». Le service de restauration scolaire et universitaire souhaite faire découvrir le « plaisir de bien manger » à ses convives. Pour Restopolis, « bien manger », c'est manger des plats équilibrés, goûteux et authentiques.

Des chiffres qui parlent

Restopolis a cuisiné 2.056.014 repas pour ses 60.000 convives en 2016 et a vendu 3.562.278 produits dans les cafétérias. Le service de restauration scolaire et universitaire a pu réaliser une augmentation de 153% des fréquentations de 2005 à 2016 :



« Nous pensons global, nous achetons local ! »

Restopolis est un précurseur en ce qui concerne l'introduction de produits locaux et bio dans la restauration collective au Luxembourg. Le choix de produits de la région contribue à la sensibilisation des convives aux produits qu'ils consomment chaque jour. La politique d'achat de Restopolis peut être qualifiée de durable, de responsable et d'efficace à tous les niveaux.

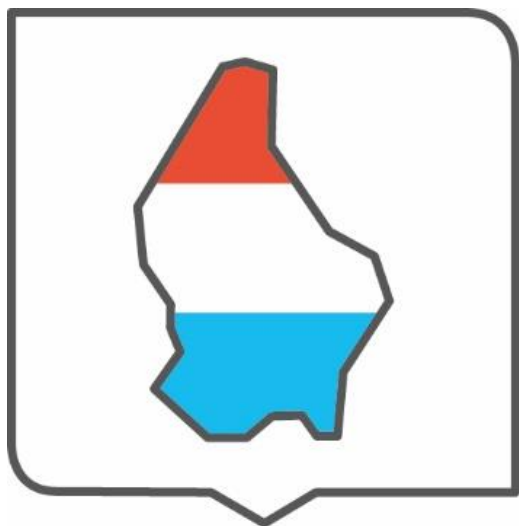
Des produits de provenance luxembourgeoise

32 % de tous les produits bruts transformés dans les restaurants de Restopolis sont de provenance luxembourgeoise. Le service de restauration scolaire utilise depuis des années un grand nombre de produits locaux dans ses restaurants : produits laitiers, viandes, salaisons, pain et viennoiseries, farine, œufs, pommes de terre, frites, miel, moutarde, mayonnaise, huile, vinaigre, boissons, fruits et légumes (si disponibles). Quand l' « origine Luxembourg » n'est pas disponible, les aliments avec le chemin le plus court sont favorisés tout en respectant la saison.

Les neufs engagements de Restopolis

Restopolis est particulièrement concerné par la question du développement durable. Soutenir les producteurs locaux est un engagement très important de Restopolis, le soutien de la production locale est enraciné dans l'engagement Restopolis numéro 2 « Produits locaux ».

Les plats à base de produits domestiques sont clairement signalisés à l'aide d'un pictogramme :



Les neufs engagements de Restopolis :

1. Alimentation saine et équilibrée
2. Produits locaux
3. Produits issus de l'agriculture biologique
4. Produits équitables
5. Développement durable
6. Favoriser les produits étiquetés sans OGM
7. Non aux produits analogues
8. Nos services
9. Assurance qualité

NOS ENGAGEMENTS



Acheter local

Restopolis achète local pour garantir

- **la protection de l'environnement.**
Les aliments ne doivent pas parcourir de longues distances entre le producteur et le consommateur ce qui protège l'environnement par une réduction de la libération de CO2.
- **la qualité nutritionnelle et la saveur des aliments.**
Les produits locaux sont le garant d'une meilleure qualité de fraîcheur et, pour les fruits et légumes, d'une meilleure teneur en vitamines.
- **l'identité des produits.**
Connaître la provenance des produits locaux constitue un vrai atout.
- **le contact avec le producteur.**
Connaître le producteur amplifie la confiance dans les produits.
- **le soutien de l'économie locale.**
Acheter des produits locaux, c'est soutenir et renforcer l'économie locale.
- **la biodiversité.**
Acheter des produits locaux, c'est sauvegarder la biodiversité agricole et la spécificité des terroirs.

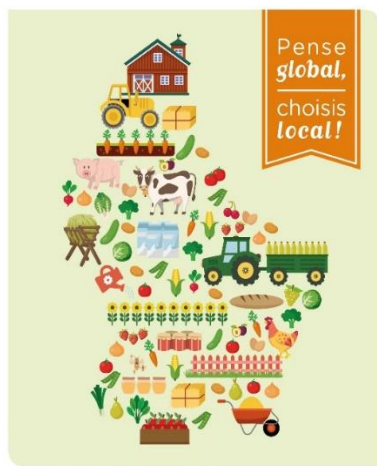
Perspectives et futurs objectifs

Restopolis aimerait intégrer encore plus de produits locaux mais, à cause du manque de diversité, il est difficile d'utiliser uniquement des produits luxembourgeois. Le service de restauration souhaite encourager les producteurs locaux à s'investir dans une production plus riche de fruits, de légumes, de poissons, de volailles, de viandes et de pâtes pour les collectivités. Restopolis aimerait en outre sensibiliser ses convives aux sujets des produits locaux et du développement durable. Les consommateurs peuvent soutenir l'agriculture intelligente de demain en achetant aujourd'hui de la nourriture produite selon les critères durables. Restopolis organise une fois par an une semaine thématique pour mettre en vitrine les produits locaux.

2. Actions spéciales « Produits locaux »

Publication de la brochure « Pense global, choisis local ! »

Une nouvelle brochure intitulée « Pense global, choisis local ! » sera distribuée gratuitement à partir du 16 janvier 2017 dans nos points de vente, elle sera téléchargeable sur le site www.restopolis.lu. La publication met en avant les actions actuelles et futures menées par Restopolis pour favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration collective. La brochure contient également des astuces qui permettent au lecteur d'agir plus localement et durablement dans le restaurant et chez soi. La publication éducative peut être envoyée sur demande aux établissements scolaires.



Plats luxembourgeois

Restopolis propose régulièrement des menus traditionnels luxembourgeois aux convives. Pendant la semaine thématique, les chefs cuisinent des plats populaires luxembourgeois - les menus se trouvent ci-après - et travaillent un maximum de produits authentiques issus de la production et de l'agriculture locales. Les « Kniddele mat Speckgréiwen », la « Rëndsbritt mat Eeërtiwwel » et la « Kéistaart » sont des plats ancrés dans la tradition culinaire du Luxembourg qui permettront aux convives de découvrir ou de redécouvrir les richesses gastronomiques luxembourgeoises.

16.01.2017 - 22.01.2017	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
ENTRÉE (au choix)	<ul style="list-style-type: none"> Bettsecheszalot mat Speck Potage AntiGaspi Rëndsbritt mat Eeërtiwwel Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Garnéiert Hameschmier Gromperenzopp mat sauer Raam Potage AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Potage AntiGaspi Rëndsfluet mat Mauséiercheszalot Ribbenzopp Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Gromperenzalot mat Wirschtercher Kürbiszopp Potage AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Gemeiszopp mat Paangecher Kniddele mat Speckgréiwen Potage AntiGaspi Salad'bar 		
PROTIDIQUE	<ul style="list-style-type: none"> Gekachte Rëndsfleisch mat frëschem Mierréideg Grande assiette du salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Frell am Filet mat Wainzooss Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Gesolpertes mat Tiirteg Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Grande assiette du salad'bar Kallésgeschnéitzeltes mat Champignonen Plat AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Grande assiette du salad'bar Hausmaacher Boulette mat bronger Zooss Plat AntiGaspi 		
GRILLADE	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de saumon frais beurre blanc à l'aneth 	<ul style="list-style-type: none"> Faux-filet de bœuf grillé, sauce béarnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Faux-filet de bœuf grillé, sauce béarnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Faux-filet de bœuf grillé, sauce béarnaise 	<ul style="list-style-type: none"> Faux-filet de bœuf grillé, sauce béarnaise 		
VÉGÉTARIEN	<ul style="list-style-type: none"> Risotto mat Dinkelrâis Kalbass a Porett 	<ul style="list-style-type: none"> Stärzele mat Gaardebounen a Bounekraitchen 	<ul style="list-style-type: none"> Haart gekachten Eeër mat Gromperen a Chouffeur, wäiss Zooss mat Bratzelen 	<ul style="list-style-type: none"> Bliederdéegkichelchen mat frëschem Geméis, Mueten, Ènnen, Zelleri, Ribben a Sauermous 	<ul style="list-style-type: none"> Gequellte Grompere mat Kabes, Ènnen a Porett, Dip vu sauer Raam mat Knuewelek a Péiterséileg 		
FÉCULENTS (au choix)	<ul style="list-style-type: none"> Natur Grompere mat Péiterséileg 	<ul style="list-style-type: none"> Dinkel Féculent AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Gromperekichelcher mat Sauermous 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Wëlkeschmiel Nuddelen 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Fritten Gequellte Grompere mat Stoffi a Kraider 		
LÉGUMES (au choix)	<ul style="list-style-type: none"> Geméis vun all Zort Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Gedémpte Poretten Légumes AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes AntiGaspi Salad'bar Sauermous 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes AntiGaspi Salad'bar Wurzele mat Bounekraitchen 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes AntiGaspi Salad'bar Zelleri mat Kraider aus dem Gaart 		
DESSERT (au choix)	<ul style="list-style-type: none"> Eeërfilan mat Caramel Fromage blanc Salade de fruits frais Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Beeforter Kuch Dessert AntiGaspi Fromage blanc Salade de fruits frais Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert AntiGaspi Eeërcrème mat Mohn Fromage blanc Salade de fruits frais Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert AntiGaspi Fromage blanc Kéistaart Salade de fruits frais Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert AntiGaspi Fromage blanc Pudding mat Vanille an Hieselnéss Salade de fruits frais Yaourt 		
SANS ALLERGÈNES (sur réservation)	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 		

(1-14) : Veuillez-vous rapporter s.v.pl. à notre affiche pour connaître les allergènes présents. L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Pourtant, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

Produit biologique Produit Transfair Produit du Luxembourg

MENU DE LA SEMAINE - RESTOPOLIS 1 - MENU DE BASE © RESTOPOLIS

Stand d'information

Restopolis sera présent dans cinq lycées dans la semaine du 16 au 20 janvier 2017 avec un stand d'information :

- Lundi, 16 janvier 2017 :
Lycée des Arts et Métiers Limpertsberg
- Mardi, 17 janvier 2017 :
Lycée Michel Lucius Limpertsberg et Université du Luxembourg, Campus Belval
- Mercredi, 18 janvier 2017 :
Lycée Josy Barthel Mamer
- Jeudi, 19 janvier 2017 :
Lycée Nic Biever Dudelange
- Vendredi, 20 janvier 2017 :
Athénée de Luxembourg

Les collaborateurs des différents départements « Assurance-qualité », « Diététique » et « Communication » répondront aux questions des convives relatives à la production des produits locaux, à la transformation des aliments locaux et aux plats préparés à base d'aliments de la région. Le service de restauration scolaire et universitaire va en outre distribuer la nouvelle brochure « Pense global, choisis local ! », des gadgets Restopolis et des « Verwurrelter » aux convives.



Concours en ligne

Restopolis organisera du 16 au 20 janvier 2017 un concours en ligne autour des produits locaux. Les internautes sont invités à répondre aux questions d'un quiz sur le site www.restopolis.lu. Toutes les réponses aux questions relatives au sujet de la semaine thématique se trouvent dans la brochure « Pense global, choisis local ! ».

Les convives pourront gagner comme premier prix un iPad, comme deuxième prix une corbeille avec des produits locaux et comme troisième prix des pralines Fairtrade « Chocolats du Cœur » des « Ateliers du Tricentenaire ».

Quiz semaine thématique « Produits locaux » :

1. Utiliser les produits locaux est un geste pour la protection de l'environnement Vrai Faux
2. Quel est le % de produits d'origine locale utilisés dans la confection des repas chez Restopolis 32 % 35% 38%
3. Restopolis compte 70.000 clients Vrai Faux
4. Quel est le % de produits bio utilisés dans la confection des repas chez Restopolis 4% 8% 10%
5. Utiliser des produits locaux est un des engagements de Restopolis Vrai Faux
6. Acheter local permet de soutenir l'économie locale Vrai Faux
7. Cochez les gestes « responsables » que vous pouvez faire chez vous comme au restaurant:
 - Chez Restopolis, optez pour les produits locaux signalés d'un pictogramme
 - Acceptez d'avoir un choix de fruits et légumes plus restreint en hiver
 - Choisissez des produits bio n'importe le pays d'origine et la saison
8. Pour les produits exotiques préférez
 - ceux issus du commerce équitable
 - les produits importés par voie aérienne
 - les produits importés par bateau
9. En cas d'absence du produit de saison « origine Luxembourg », il est conseillé de choisir : l'aliment avec le trajet le plus court l'aliment avec le trajet le plus long
10. Le slogan du nouveau badge de Restopolis pour sensibiliser ses convives est Pense global, choisis local ! Pour l'environnement, choisis local!

Badge et affiche « Pense global, choisis local ! »

Le sujet des « Produits locaux » est rendu visible dans les structures gérées par Restopolis moyennant une affiche spéciale qui est apposée dans les restaurants et cafétérias. Tous les collaborateurs portent à partir du lundi, 16 janvier 2017, le nouveau badge qui met en valeur le slogan « Pense global, choisis local ! ».



Communication en ligne

Restopolis se sert de son site internet www.restopolis.lu et de sa page facebook www.facebook.com/restopolis2012 pour communiquer avec ses convives.