

Dossier de presse

Quinzaine thématique

« Bio & lokal ass ideal »

du 26 avril au 7 mai 2021

Restopolis, le service de restauration scolaire et universitaire du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse souhaite attirer votre attention sur sa quinzaine thématique « Bio & lokal ass ideal » (Bio & local, c'est l'idéal) qui sera organisée du 26 avril au 7 mai 2021. Cette quinzaine aura lieu dans tous les restaurants et cafétérias gérés par le service de restauration.

Une première campagne thématique intitulée « Pense global, choisis local ! » sur les produits locaux organisée en 2017 dans tous les restaurants et cafétérias gérés par Restopolis fut un succès considérable.

La nouvelle campagne thématique va plus loin et porte non seulement sur les produits locaux, mais également sur les produits biologiques. Restopolis aimerait sensibiliser ses convives moyennant plusieurs actions aux avantages et à la qualité des produits précités.

Les engagements de Restopolis

Restopolis est particulièrement concerné par le sujet de l'alimentation locale, biologique et durable. Les sujets sont officiellement repris dans les engagements ci-dessous :

Les **neuf** 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



Les chiffres actuels

Les chefs de cuisine de Restopolis travaillent actuellement 35% de produits locaux et 6% de produits biologiques. Parmi les produits locaux, nos convives trouvent des produits laitiers, de la viande, des salaisons, des pains et viennoiseries, des œufs, de la farine, du miel, de la moutarde, de la mayonnaise, de l'huile, du vinaigre et des boissons rafraîchissantes. A ces produits s'ajoutent, si disponibles, des produits saisonniers comme entre autres des fruits et des légumes.

Vers des cantines plus durables

Restopolis souhaite augmenter dans la mesure du possible l'utilisation de produits provenant de producteurs locaux de 30% à 50% d'ici 2025. Deux cinquièmes seront issus de la production biologique locale.

Afin de pouvoir relever le défi, Restopolis compte réaliser une hausse annuelle de 3% des produits bio-locaux et une hausse annuelle de 4% des produits locaux d'ici 2025 pour atteindre le taux.

Catégorie de produits	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Produits locaux biologiques	5,00%	8,00%	11,00%	14,00%	17,00%	20,00%
Produits locaux	30,00%	34,00%	38,00%	42,00%	46,00%	50,00%

Un nouveau plat biologique

Nous souhaitons dorénavant sensibiliser les convives de toute âge au sujet de l'agriculture biologique et du travail passionné des producteurs qui font de leur mieux pour que des produits de première qualité puissent être travaillés par les chefs de Restopolis. C'est pourquoi nous avons déjà introduit au mois de septembre 2020 notre premier plat biologique qui est proposé dans nos restaurants à midi. Tous nos chefs de cuisine choisissent chaque jour un plat, sauf la grillade, qu'ils ne préparent qu'avec des produits bio de première qualité. Ce plat est signalé dans nos restaurants par le chevalet « BIO ».

Pendant la campagne, les chefs de cuisine utilisent un maximum d'ingrédients bio, locaux et bio-locaux pour confectionner leurs plats.



A la (re)découverte des plats locaux

Les chefs de cuisine de Restopolis se font un plaisir de gâter leurs convives pendant la quinzaine avec un maximum de plats luxembourgeois préparés avec des ingrédients locaux et bio-locaux. Découvrez entre autres la « Gromperenzalot mat Wirschtercher » (Salade de pommes de terre avec des saucisses), les « Kniddele mat Geméis » (Quenelles aux légumes) ou le « Gefëllte Streisel » (Streusel fourré)

Présentation de la nouvelle brochure éducative « Bio & Lokal ass ideal »

Les différents départements de Restopolis ont élaboré une nouvelle brochure éducative rédigée en français qui sera disponible gratuitement à partir du 26 avril 2021. La publication met en avant les produits locaux utilisés et travaillés par les chefs de Restopolis, souligne les atouts des produits biologiques et locaux et explique les objectifs de Restopolis. Les copies imprimées sont gratuitement mises à disposition dans les restaurants et cafétérias gérés par Restopolis ou peuvent être commandées en envoyant un mail à communication@restopolis.lu. Une version numérique est téléchargeable sur le site www.restopolis.lu.



Une première campagne thématique virtuelle

En raison de la pandémie du COVID-19, Restopolis n'est malheureusement pas en mesure d'organiser des stands d'information dans les établissements scolaires et à l'Université du Luxembourg qui permettent aux collaborateurs de s'échanger avec les convives sur le sujet de la campagne ou sur les sujets de la restauration scolaire et universitaire. C'est la raison pour laquelle le service a mis en place plusieurs actions sur le site Internet et les réseaux sociaux pour ses internautes.

Notre quiz en ligne traditionnel

Restopolis organise du 26 avril au 7 mai 2021 son traditionnel concours en ligne autour du sujet de la campagne sur le site web www.restopolis.lu. Les internautes sont invités à répondre aux 10 questions d'un quiz. Toutes les réponses aux questions relatives au sujet de la quinzaine thématique se trouvent dans la brochure « Bio & lokal ass ideal ».

Question 1 :

Quel est le taux actuel de produits locaux utilisés par les chefs de Restopolis ?

a) 35%

b) 40%

Question 2 :

Restopolis veut augmenter progressivement le taux de produits locaux à

a) 50%

b) 60%

Question 3 :

Dans quelle école l'équipe Restopolis prépare-elle **tous** les plats avec des ingrédients bio ?

a) Athénée de Luxembourg

b) Eis Schoul

Question 4 :

Combien d'agriculteurs bio le Luxembourg compte-t-il ?

a) 30

b) 91

Question 5 :

Citez svp 3 produits locaux qui sont déjà **vendus** dans les restaurants de Restopolis.



Question 6 :

Citez svp 3 produits locaux qui sont **travaillés** par nos équipes.

Question 7 :

Les plats préparés à partir de produits biologiques sont marqués par

a) un drapeau

b) un pictogramme

Question 9 :

Combien de plats bio est-ce que Restopolis propose quotidiennement dans ses restaurants ?

a) 3

b) 1

Question 10 :

Combien de plats végétariens est-ce que Restopolis a servi par jour en moyenne en 2019 ?

a) 1.600

b) 1.000

Les convives peuvent gagner de nombreux prix, à savoir :

1^{er} prix : une corbeille avec des produits bio-locaux d'une valeur de 200 euros

2^e et 3^e prix : une corbeille avec des produits bio-locaux d'une valeur de 150 euros

4^e au 10^e prix : 10 vouchers pour un repas gratuit dans un restaurant de Restopolis

La participation au concours **est exclusivement réservée** aux détenteurs d'une carte IAM (convives des lycées).

Le concours en ligne **n'est pas ouvert** aux convives qui ne détiennent pas une carte IAM (étudiants et collaborateurs de l'Université du Luxembourg, élèves de l'École de Police).

Cuisinez les « Kniddelen » chez vous et partagez votre assiette en ligne.

Vous trouvez dans la nouvelle brochure « Bio & lokal ass ideal » la recette originale des « Quenelles à la luxembourgeoise au lard et à la crème ». Restopolis invite ses convives et tous les lecteurs de la brochure à préparer ce plat typiquement luxembourgeois chez eux et d'envoyer une photo de leurs « Kniddelen » à Restopolis. Si votre photo est publiée sur les réseaux sociaux du service, vous recevrez un sac « Frupstut » en coton bio avec des gadgets Restopolis.



Votre recette préférée dans l'assiette de Restopolis

Vous cuisinez chez vous un plat aux ingrédients biologiques et locaux que Restopolis ne propose pas encore dans ses restaurants ? Envoyez-nous votre recette, le plat le plus intéressant sera cuisiné par nos chefs dans nos restaurants après la campagne et sera disponible gratuitement sous forme de polycopie imprimée et numérique.

Le « produit du jour » sur les réseaux sociaux

Restopolis utilise depuis des années des produits locaux et soutient l'engagement de nombreux producteurs locaux. Mais connaissez-vous la gamme de produits locaux et bio-locaux que vous trouvez dans nos restaurants et cafétérias ? Afin de mieux mettre en vitrine les produits et les producteurs qui s'engagent au quotidien afin de nous fournir la meilleure qualité, nous présentons chaque jour sur nos réseaux sociaux les produits d'un producteur local et partenaire de Restopolis.

Découvrez des recettes de plats bio

Vous ne savez pas quel plat biologique cuisiner chez vous ? Découvrez pendant la campagne des recettes bio délicieuses et faciles à préparer sur la page Facebook de Restopolis.

Nouvelle affiche « Bio & lokal ass ideal » et badge « More local, organic, fair »

La quinzaine thématique « Bio & lokal ass ideal » est rendue visible dans toutes les structures gérées par Restopolis moyennant une affiche spéciale apposée dans les restaurants et cafétérias. Tous les collaborateurs de Restopolis portent le nouveau badge « More local, organic, fair ».



Le projet pilote « eduGarden »

Restopolis lancera prochainement un projet pilote avec les serres hydroponiques « eduGarden » dans certains restaurants scolaires. Dans chaque serre poussent les germes de plusieurs sortes de légumes que les chefs de cuisine utilisent dans la préparation des plats. Cette production nous fournit des légumes de première qualité, indépendamment de la saison. De plus, elle permet aux chefs d'être plus autonomes et de réduire davantage le gaspillage alimentaire. Le projet « eduGarden » est aussi un instrument éducatif qui nous aidera à sensibiliser nos convives pour une agriculture plus durable. Puisque les serres sont installées sur les sites à proximité immédiate de notre production, il n'y a pas de chemin de transport. Ceci permet au service de restauration de réduire les émissions de CO2. Nos plats préparés avec des légumes de la récolte « eduGarden » sont signalés par le nouveau chevalet.



A propos de Restopolis

Restopolis, fondé en 2005, est le service de restauration scolaire et universitaire du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse. Le service gère actuellement :

- 57 restaurants dans des établissements scolaires publics du secondaire classique et général
- 7 restaurants dans des centres pour le développement intellectuel
- 7 restaurants universitaires sur les campus Esch-Belval, Luxembourg-Kirchberg et Luxembourg-Limpertsberg.
- 6 restaurants de structures d'accueil « Daycare » (Ecoles Internationales et école fondamentale étatique « Eis Schoul »)
- 2 restaurants de l'Ecole de la Police Grand-Ducale
- 2 restaurants du site eduPôle à Walferdange
- 3 restaurants dans des internats : Lycée Classique Echternach, Atert Lycée Redange et Sportlycée
- 2 Food trucks

L'administration de Restopolis se situe sur l'eduPôle à Walferdange. Pour tout renseignement sur le service de restauration scolaire et universitaire, veuillez envoyer un mail à contact@restopolis.lu ou à communication@restopolis.lu. Vous pouvez également nous contacter aux numéros 247-85163 et 247-75265.

www.restopolis.lu

www.facebook.com/Restopolis2012

www.instagram.com/Restopolis2012/

twitter.com/restopolis_lux

Annexe :

- *Brochure « Bio & Lokal ass ideal » au format PDF*
- *Affiche « Bio & Lokal ass ideal »*
- *Photo du plat « Kniddelen »*
- *Photo du badge « More local, organic, fair »*

