

Luxembourg, le 9 février 2016

Monsieur Mars DI BARTOLOMEO
Président de la Chambre
des Députés
LUXEMBOURG



DEMOKRATESCH
PARTEI

Chambre des Députés
Groupe Parlementaire

Monsieur le Président,

Nous avons l'honneur de vous informer que, conformément à l'article 80 de notre Règlement interne, nous souhaitons poser la question parlementaire suivante à Monsieur le Ministre de l'Education nationale, de la Jeunesse et de la Formation professionnelle:

« Restopolis est un service de restauration assuré par le Ministère de l'Education nationale, de la Jeunesse et de la Formation professionnelle afin d'organiser le catering dans presque tous les lycées de notre pays. Récemment, Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs a annoncé que ses services continueront à améliorer la promotion des produits agricoles dans les lieux de restauration collectifs qui fonctionnent sous tutelle étatique et/ou communale. Il a également précisé que des réformes seraient actuellement en discussion auprès de la Commission européenne, qui mèneraient vers une amélioration de la promotion des produits agricoles dans les systèmes scolaires.

Dans ce contexte, nous souhaiterions poser les questions suivantes à Monsieur le Ministre de l'Education nationale, de la Jeunesse et de la Formation professionnelle:

Monsieur le Ministre peut-il fournir des précisions concernant la politique d'achat par Restopolis en ce qui concerne les produits du terroir issus de notre agriculture domestique et en particulier de l'agriculture biologique ?

Quels sont les différents produits régionaux achetés régulièrement par Restopolis au Luxembourg afin d'être transformés dans les restaurants scolaires?

9, rue du St. Esprit
B.P. 510
L-2015 Luxembourg

Tel. : 22 41 84 1
Fax : 47 10 07

dp@dp.lu
www.dp.lu

Le service Restopolis du MENJE est-il disposé à accroître la part des produits issus de nos terroirs dans sa production en vue de soutenir nos agriculteurs tout en pratiquant une politique d'achat inspirée des principes du développement soutenable?

Le MENJE se concerte-t-il régulièrement avec les instances responsables du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs pour améliorer la promotion des produits agricoles dans les lieux de restauration collectifs, notamment dans les maisons relais?

Comment les échanges d'idées, voire la coopération avec la Chambre d'Agriculture sont-ils organisés? »

Croyez, nous vous prions, Monsieur le Président, à l'assurance de notre très haute considération.

Veillez croire, Monsieur le Président, à l'assurance de notre très haute considération.



André BAULER
Député



Claude LAMBERTY
Député



DEMOKRATESCH
PARTEI

Chambre des Députés
Groupe Parlementaire

9, rue du St. Esprit
B.P. 510
L-2015 Luxembourg

Tel. : 22 41 84 1
Fax : 47 10 07

dp@dp.lu
www.dp.lu



Luxembourg, le 14 mars 2016

Monsieur le Président de la Chambre des
Députés
19, rue du Marché-aux-Herbes
L-1728 Luxembourg

Réponse du Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse à la question parlementaire N° 1791 des Députés André Bauler et Claude Lamberty

Restopolis applique la législation relative aux marchés publics.

Les responsables de Restopolis font un choix critique de toutes les matières premières et le service est un précurseur en ce qui concerne l'introduction de produits locaux et de produits bio dans la restauration collective. Les critères d'attribution appliqués lors des soumissions permettent d'optimiser les procédures de passation des marchés.

La restauration collective est particulièrement concernée par la question du développement durable.

Les engagements forts et durables de Restopolis sont :

- achats et transformation de produits issus de l'agriculture luxembourgeoise,
- achats et transformation de produits issus de l'agriculture biologique,
- développement durable et conservation de la diversité biologique,
- alimentation saine et équilibrée,
- achats de produits non transformés,
- achats et transformation de produits issus du commerce équitable,
- achats de produits étiquetés sans OGM,
- non aux produits analogues.

L'intégration systématique des critères du développement durable dans les restaurants scolaires a conduit à une harmonisation des pratiques d'achat ; l'introduction des produits domestiques et du bio a engendré une réflexion sur la manière d'assurer les approvisionnements, de préparer et de structurer les repas et de gérer les ressources disponibles d'une manière prudente et responsable. Les conditions générales de livraison sont comparées afin de favoriser les achats de proximité suivant le principe du « trajet le plus court » : bilan carbone plus favorable, atouts socioéconomiques, comme par exemple l'ancrage territorial de l'activité agricole.

La faisabilité est évaluée au cas par cas. La mise en œuvre d'une démarche d'achat responsable et de proximité à long terme exige un appui soutenu de tous les acteurs clefs impliqués.

Suite à de nombreux efforts entrepris dans sa politique d'achat, 30% des produits transformés dans les restaurants Restopolis parviennent de l'agriculture domestique. En majorité, l'origine de ces produits est considérée comme un gage de haute qualité, d'authenticité et de savoir-faire luxembourgeois. L'augmentation du pourcentage de produits domestiques et/ou bio se heurte des fois aux gammes de produits limitées, aux manques de disponibilités, aux moyens de distribution des « petits » fournisseurs et finalement aussi aux ratios économiques.

Même si depuis plusieurs années la production domestique de produits bio progresse, elle demeure toujours inférieure aux besoins de Restopolis. Afin de pouvoir répondre aux engagements de développement durable et de soutien de produits domestiques, Restopolis préfère ne pas recourir systématiquement à des produits bio de provenance lointaine. Actuellement 2% des achats proviennent de la production bio Restopolis souhaite augmenter ce pourcentage à au moins 5% à l'avenir.

Un des objectifs de Restopolis pour l'année 2016 est de promouvoir encore plus les produits domestiques. À ce propos, Restopolis a régulièrement des rencontres avec les acteurs du terrain.

Dans les appels d'offre publics pour l'achat de matières premières et produits, un maximum de points est donné au candidat qui :

- dispose actuellement d'un système d'approvisionnement durable, de proximité donc de producteurs locaux ;
- indique la provenance des fournitures et s'approvisionne en circuits courts ;
- satisfait aux normes d'émission Euro 5 qui fixent les limites maximales de rejets polluants pour les véhicules roulants ;
- considère les signes de qualité référencés et crédibles lors du choix des produits, tels que les marques nationales, les labels nationaux, les appellations d'origine ;
- assure le meilleur suivi de traçabilité, en étiquetant conformément aux règlements grand-ducaux existants ;
- s'engage à ne pas fournir, respectivement incorporer dans la production, des produits analogues, produits recomposés et des produits étiquetés comme contenant des organismes génétiquement modifiés ;
- s'engage à fournir des certificats reconnus officiellement pour tous les produits bio livrés ;
- respecte la nature et le bien-être animal ;
- dispose des procédures les plus efficaces pour réagir aux réclamations concernant la provenance des produits ;
- dispose d'emballages composés de matières recyclées et recyclable ;
- applique des procédures de recyclage ;
- encourage la meilleure stratégie afin de minimiser les emballages ;
- cherche constamment à optimiser ses stratégies dans la matière.

Les mêmes critères d'attribution s'appliquent lors des soumissions de prestataires de services.

Le contractant s'engage à :

- utiliser au moins 20% de produits luxembourgeois (hors boissons) dans la composition des repas,
- utiliser progressivement 5% de produits issus de la production biologique si possible locale,
- promouvoir l'utilisation de produits saisonniers,
- utiliser les bananes, les ananas, le café et le thé du commerce équitable,

- exclure des produits contenant des organismes génétiquement modifiés et des produits analogues,
- utiliser exclusivement des matières premières respectant les critères de qualité mis en place par Restopolis,
- respecter les engagements officiels de Restopolis.

Il s'avère que 40% des critères d'attribution du marché sont en relation directe avec la politique d'achat, le développement durable, les normes et l'assurance de qualité.

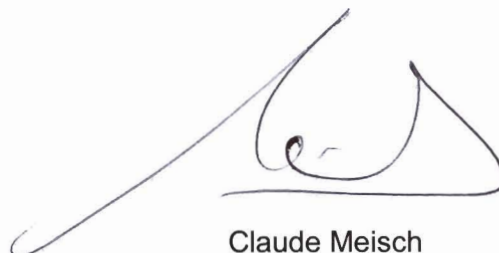
En tant que service public, Restopolis se propose d'assurer un maximum de transparence envers ses convives. Les plats à base de produits domestiques et les plats contenant des produits de l'agriculture biologique sont ainsi, clairement signalés et mis en avant.

En outre, Restopolis s'engage sur le volet pédagogique puisque un repas est aussi un acte culturel et social. C'est une occasion de pouvoir former les élèves au goût, à la qualité, à la santé, au respect des critères environnementaux, mais aussi au renforcement des liens sociaux en proposant des menus thématiques consacrés aux produits et aux spécialités du Luxembourg, aux produits bio, aux produits du commerce équitable et aux produits sans OGM. Restopolis s'engage aussi à s'approvisionner avec des ingrédients issus du commerce équitable.

Par le biais de son site internet www.restopolis.lu, sa page facebook, de même que de ses applications iPhone et Android, Restopolis communique avec ses clients dans le cadre de journées, respectivement de semaines thématiques, qui sont organisées régulièrement entre autres autour des sujets des produits domestiques, bio et de la cuisine traditionnelle luxembourgeoise.

Lors de ces occasions, Restopolis organise des stands d'information, invite des représentants locaux, organise des concours et offre des repas spéciaux pour mettre en avant les sujets évoqués.

De plus, Restopolis se concerta régulièrement avec les instances responsables du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs pour optimiser la promotion des produits agricoles locaux et de trouver ensemble les canaux optimaux de commercialisation de ces produits. Les nombreux échanges d'idées, voire la coopération que Restopolis a eue avec la Chambre d'Agriculture ont déclenché et amplifié la sensibilisation de Restopolis à l'égard des produits domestiques.



Claude Meisch
Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse