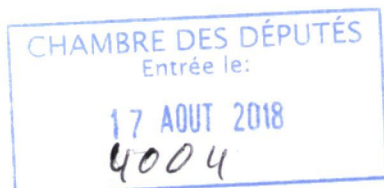




Monsieur Mars Di Bartolomeo
Président de la
Chambre des Député-e-s
Luxembourg



Luxembourg, le 17 août 2018

Monsieur le Président,

Par la présente et conformément à notre règlement interne, je me permets de poser une question parlementaire à Monsieur le **Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse** concernant le **gaspillage alimentaire au sein d'un lycée.**

En 2016, le Gouvernement avait lancé une campagne intitulée « *Ensemble contre le gaspillage alimentaire* » ayant pour objectif de produire le moins de déchets possible au niveau des aliments et impliquant différents partenaires pouvant s'y impliquer. À cette fin, certaines initiatives furent prises dans le secteur de l'éducation, en l'occurrence au Lycée technique de Bonnevoie qui offre des formations (CCP) de cuisinier, boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, chocolatier, glacier et autres. Ainsi, il s'agissait d'enseigner aux élèves comment utiliser en cuisine ce que l'on considère habituellement comme déchets alimentaires et de sensibiliser les jeunes par ce biais à la large problématique du gaspillage alimentaire.

Considérant que dans le même lycée, les élèves aspirant à une profession dans le domaine de la gastronomie sont régulièrement tenus de transformer des matières premières telles que céréales, œufs, produits laitiers, viandes, poissons, fruits et légumes, etc. à des fins culinaires pour accumuler des expériences et développer les compétences nécessaires, j'aimerais poser les questions suivantes à Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse :

1. Les produits alimentaires et plats réalisés par les élèves sont-ils de manière conséquente consommés dans la cantine dudit lycée, respectivement emballés ou emboîtés de façon à ce que les élèves et enseignants puissent les ramener à leur domicile à des fins de consommation au cas où ils ne seraient pas tous consommés sur place ?
2. Quelle est la proportion des déchets alimentaires par rapport à la totalité des matières premières achetées par le même lycée à des fins d'apprentissage dans les branches de la gastronomie ?

3. Est-ce qu'un fournisseur externe de produits alimentaires est engagé afin de pouvoir satisfaire à la demande de repas en cantine du lycée susmentionné ?
4. Dans l'affirmative, de quel fournisseur s'agit-il et quelle est la part des menus fournis en moyenne par ce service par rapport à la part fabriquée et consommée le cas échéant par les élèves lors de leur apprentissage ?

Veillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes salutations les meilleures.



Josée Lorsché

Députée



Luxembourg, le 24 septembre 2018

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

Réponse de Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse à la question parlementaire N° 4004 de Madame la Députée Josée Lorsché

Ad 1)

La section des métiers de l'alimentation au Lycée technique de Bonnevoie fonctionne en grande partie de manière interdisciplinaire afin d'assurer un enseignement proche aux situations réelles du secteur professionnel. Dans ce contexte, les marchandises sont préparées exclusivement à des fins de consommation au profit de toute la communauté scolaire (élèves, enseignants, personnel technique et administratif) et avec le plus grand respect des matières premières. Le restaurant scolaire et les différents points de vente offrent une diversité de produits fabriqués par les différentes classes des différentes formations.

Le nombre de repas réservés à l'avance permet de préparer un nombre exact de portions pour éviter notamment le gaspillage. Les matières premières non utilisées sont transformés systématiquement en « Convenience food » pour des utilisations ultérieures.

La chaîne du froid, qui est à suivre impérativement dans la production des plats, est instruite et appliquée à l'école. Ces modes de production et de gestion permettent de réduire les déchets à un niveau marginal.

Ad 2)

Une quantification exacte (en masse ou en volume) de la proportion des déchets alimentaires par rapport à la quantité des matières premières achetées s'avère difficile. Les déchets alimentaires se composent surtout de produits non utilisables de matières premières à l'état brut et frais (p.ex. : épiluchures, os, graisse, chutes) pour la production de denrées alimentaires et varie en fonction de la production.

Dans le respect des référentiels de compétences des différentes formations, les enseignants sensibilisent quotidiennement leurs élèves à la valeur des matières premières et des produits finis afin qu'ils puissent développer un comportement professionnel et conscient au niveau de leur responsabilité dans le domaine du gaspillage alimentaire.

Ad 3)

Dans le nouveau bâtiment du Lycée technique de Bonnevoie, le service de la restauration scolaire *Restopolis* sera chargé de l'exploitation du service de la cantine scolaire et d'une cafétéria. La section des métiers de l'alimentation continuera à assurer le fonctionnement de deux restaurants pédagogiques et d'un point de vente.

Vu l'accroissement du nombre d'élèves au Lycée technique de Bonnevoie, des premières démarches quant à une collaboration anticipée avec *Restopolis* ont été entamées récemment.

Ad 4)

Les modalités pratiques d'une collaboration avec *Restopolis* ne sont, à ce stade, pas encore quantifiables. À l'heure actuelle, un emplacement intermédiaire nécessaire pour héberger ce prestataire fait défaut et reste encore à mettre en place.

Il est cependant évident qu'une collaboration avec *Restopolis* n'entravera pas les objectifs pédagogiques des formations des métiers de l'alimentation.

A handwritten signature in black ink, consisting of a large, stylized 'M' with a flourish extending to the left and a smaller flourish on the right.

Claude Meisch

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