



**Monsieur Fernand Etgen**  
Président de la  
Chambre des Député-e-s  
Luxembourg

Luxembourg, le 21 janvier 2020

Monsieur le Président,

Par la présente et conformément à notre règlement interne, nous nous permettons de poser une question parlementaire à Monsieur le **Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse** et Monsieur le **Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural** au sujet des **produits offerts dans la restauration scolaire et universitaire**.

Les restaurants collectifs des écoles et universités préparent des plats pour des milliers de personnes chaque jour. Or, les besoins des étudiants changent constamment, que ce soit à cause du goût ou de convictions personnelles ou à cause d'intolérances alimentaires. Toutefois, les restaurants collectifs sont censés offrir des plats sains et nutritifs pour les étudiants et les enseignants.

Considérant les objectifs ambitieux à propos de l'agriculture biologique dans l'accord de coalition actuel, la restauration collective présente un marché idéal pour les aliments issus de l'agriculture biologique.

Dans ce contexte, nous nous permettons de demander les renseignements suivants :

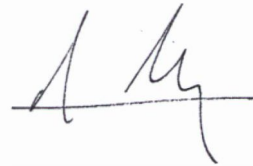
1. **Quelle est la quantité totale de plats servis dans la restauration scolaire et universitaire chaque mois ?**
2. **Les plats végétariens et végétaliens représentent quel pourcentage de ce total respectivement ?**
3. **Les plats végétariens et végétaliens sont-ils offerts dans tous les restaurants scolaires ? L'offre de plats végétariens et végétaliens est-elle identique dans tous les restaurants ou varie-t-elle selon endroit ?**
4. **Selon la réponse à la question parlementaire n°1559, actuellement 4% des produits dans la restauration scolaire et universitaire sont d'origine biologique. Considérant l'objectif ambitieux d'atteindre au moins 20% des surfaces agraires exploitées en agriculture biologique à l'horizon 2025, quels sont les objectifs envisagés dans la restauration collective et endéans quels délais ? Par quels moyens cette augmentation sera-t-elle réalisée ?**

5. Quel est le pourcentage de produits locaux utilisés à travers les restaurants collectifs ? Quelle est la définition d'un produit local ? Considérant les produits locaux, quel est le pourcentage de produits issus de l'agriculture biologique ?
6. Existente-ils des collaborations avec des agriculteurs luxembourgeois afin de promouvoir l'agriculture luxembourgeoise ? Dans l'affirmative, quelles pistes sont suivies afin de les développer davantage ?

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



**Djuna Bernard**  
Députée



**François Benoy**  
Député

**Réponse commune de Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse et de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, à la question parlementaire n° 1749 de Madame la Députée Djuna Bernard et de Monsieur le Député François Benoy**

**Ad 1)**

Les collaborateurs de Restopolis préparent quotidiennement sur site 15 300 plats faits maison. En moyenne, les cantines de Restopolis servent 270 950 plats par mois parmi lesquels 32 200 sont des plats végétariens. En 2019, le nombre de plats préparés dans tous les restaurants scolaires et universitaires était de 2 682 530.

**Ad 2)**

En 2019, Restopolis a servi en moyenne 1 600 plats végétariens par jour dans les restaurants scolaires et universitaires, ce qui correspond à 11 % du total des plats vendus quotidiennement. En somme, le service a vendu 284 650 plats végétariens au cours de l'année 2019. Sont exclus de ces chiffres les plats proposés comme alternative au plat du jour composé de viande ou de poisson, comme par exemple les assiettes du bar à salades, les pâtes ou les pizzas. Selon leur composition, ces derniers peuvent également constituer une alternative végétarienne.

Restopolis est toujours à l'écoute de ses consommateurs et procède en conséquence à des adaptations permanentes de son offre de menus. Plus de 15 ans de statistiques de vente dépersonnalisées et de nombreux sondages en ligne permettent de suivre de près les habitudes et préférences nutritionnelles de ses convives. Restopolis a interrogé ces derniers sur leurs pratiques végétaliennes en vue d'une introduction éventuelle d'un tel plat dans ses cantines. Toujours soucieux de proposer une alimentation saine et équilibrée, Restopolis sollicitera le moment venu l'avis du Ministère de la Santé avant une introduction généralisée de plats végétaliens dans les cantines scolaires.

**Ad 3)**

La question des menus spéciaux en restauration collective comme par exemple le végétarien, le végétalien ou le sans gluten fait débat dans de nombreux pays. Ainsi, par exemple en France, en Allemagne ou au Canada, les élèves apportent eux-mêmes des déjeuners de ce type à l'école. En Belgique, les parents ont le choix soit d'inscrire leurs enfants à la cantine pour un repas qui est généralement à choix unique, soit d'opter pour le pique-nique fait maison. La composition du panier-repas végétarien, végétalien ou autre est donc sous la responsabilité des parents et ne regarde en aucun cas les cantines scolaires de ces pays.

En France par exemple, le plat végétarien ne figurait jusqu'à présent pas sur les menus des cantines scolaires. Ce n'est que fin 2019 que la nouvelle loi alimentaire a imposé aux cantines un repas végétarien une fois par semaine.

Depuis 2005, Restopolis s'engage pour une alimentation saine et durable et ne manque pas de rappeler son axe prioritaire : la qualité et la diversité des produits servis aux élèves et adultes, notamment par l'intermédiaire des circuits courts.

Dans tous ses restaurants scolaires et universitaires, ainsi que dans les structures d'accueil « Daycare », le service propose à ses consommateurs au moins quatre menus différents par jour : plat du jour avec viande ou poisson, plat végétarien, pâtes, plat « snack », ainsi qu'une grillade de viande ou de poisson. En complément du plat végétarien, le consommateur peut se composer lui-même une grande assiette au bar à salades ou choisir le « Plat Végétarien AntiGaspi ». Il s'agit du plat végétarien de la veille, toujours frais et de qualité, et qui de plus soutient Restopolis dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Certains restaurants proposent, en plus du plat du jour végétarien, un second plat, et/ou un wok ou une pizza, végétariens également.

Au moins un plat végétarien est donc proposé chaque jour en option et non pas en remplacement d'un plat non-végétarien. Comme évoqué plus haut, la demande en menus marqués comme végétariens atteint 11 % des plats vendus par jour. Pourtant, ce pourcentage ne prend pas en compte les nombreux plats de pâtes et assiettes de salades composées par les convives en self-service au bar à salades.

Considérant les pratiques et tendances en restauration collective dans les écoles en Europe, la politique de restauration de Restopolis est un modèle précurseur de restauration collective pour les cantines scolaires et universitaires.

Tous les plats, végétariens et non-végétariens, sont élaborés de manière centralisée par les gestionnaires de menus de Restopolis. Ces derniers disposent de l'expérience, des compétences et du savoir-faire nécessaires pour assumer cette tâche, qui ne peut être déléguée aux chefs de cuisine des différents sites. Le service opère avec trois grilles hebdomadaires de menus qui s'appliquent à trois régions du pays. L'offre végétarienne est identique pour chaque région.

Dans les cuisines des cantines de Restopolis, l'offre hebdomadaire des plats végétariens est confectionnée sur place de sorte que les ingrédients principaux des plats végétariens (p.ex tofu, quorn, lentilles, etc.) ne soient utilisés qu'une seule fois par semaine afin d'éviter la monotonie alimentaire. Pour tous ses menus végétariens, Restopolis fait appel à une diététicienne et veille entre autres à ce que les ingrédients soient issus de l'agriculture biologique.

Aujourd'hui plus que jamais, la cantine scolaire est un lieu d'éducation. En effet, cette dernière est un lieu privilégié en ce qui concerne la découverte de goûts, de saveurs, d'aliments, et de plats. Cette ouverture culinaire enrichit le répertoire alimentaire de l'enfant, nourrit son éducation et participe à son développement physique.

C'est pourquoi, dans le cadre de son programme d'action « Meat, eat & learn », Restopolis préconise plus que jamais son nouveau concept « COSI » (Come, Sit & Eat), qui consiste à s'investir pour que chaque enfant puisse bénéficier d'une place assise à la cantine. Sachant qu'au Luxembourg, contrairement à la pratique dans de nombreux pays voisins, la cantine scolaire est un service publique facultatif qui n'est imposé à personne, ceci représente un vrai défi auquel Restopolis doit faire face tous les jours. Ce défi ne peut être relevé qu'avec une grande diversité de plats de bonne qualité, cuisinés sur place avec des produits frais, de préférence saisonniers, bio et locaux.

De plus en plus, le repas à la cantine redevient un moment de partage et d'échange, qui fait de la cantine scolaire un lieu primordial de socialisation : les enfants de tous horizons et de toutes cultures y apprennent à se connaître et à se respecter en partageant un repas.

Dernièrement, la présence de marchands ambulants aux alentours immédiats de certains lycées du pays constitue à bien des égards un défi supplémentaire. Il s'avère en effet que ces commerçants ambulants, dont certaines personnes privées ne disposant pas d'autorisation d'établissement (dite « autorisation de commerce »), proposent des produits et aliments dont la qualité et le respect des normes hygiéniques ne peuvent être garantis. Il se trouve que des élèves sont tentés de sortir de l'enceinte de l'école afin de se procurer ce type d'aliments s'exposant ainsi à une insécurité non négligeable, que ce soit au niveau de la qualité des produits qu'ils consomment (fast-food gras, boissons énergisantes riches en sucre, et ce souvent à des prix exorbitants) ou au niveau de la circulation routière, sans parler de l'impact environnemental et sanitaire causé par les emballages alimentaires qui se retrouvent aux alentours immédiats des lycées. Une sensibilisation sur les bienfaits d'une alimentation équilibrée et saine allant de pair avec une offre attractive dans les cantines scolaires et universitaires contribuera à relever ce défi.

#### **Ad 4)**

Actuellement, Restopolis s'impose des taux minima de 5 % de produits biologiques et de 30 % de produits locaux. Ces taux ont été augmentés progressivement au cours des dernières années et sont susceptibles de continuer à croître dans les années à venir. Plusieurs pays de l'UE projettent également d'accroître dans les années à venir le taux de produits biologiques et locaux utilisés dans les cantines scolaires. D'ici 2025, dans les établissements de restauration collective, en commençant par la restauration collective subventionnée par l'État, 50 % des produits proviendront de l'agriculture luxembourgeoise dont 2/5 de produits issus de l'agriculture biologique et 3/5 de produits issus de l'agriculture locale avec priorité accordée aux produits provenant de l'agriculture en conversion. Un bilan sera dressé dans deux ans.

Considérant qu'au Luxembourg la production agricole, et surtout la culture fruitière et maraîchère, n'est que faiblement développée, et que bon nombre d'aliments clés nécessaires à la confection de repas font défaut sur le plan national, une orientation dans la restauration collective à 100 % de produits locaux, ou même bio-locaux, serait illusoire.

Pourtant, Restopolis s'engage à tout mettre en œuvre pour atteindre les objectifs tels qu'annoncés dans l'accord de coalition du Gouvernement actuel. Ce dernier ne préconise pas de quota précis en matière de produits locaux ou bio à mettre en vente dans les restaurants scolaires, mais vise plutôt une augmentation à 20 % des surfaces agricoles destinées à la production biologique locale, de sorte à garantir la disponibilité des produits bio-locaux en quantités suffisantes, comme objectif à atteindre jusqu'en 2025. Par ailleurs, il est stipulé qu'une telle augmentation se fasse de manière linéaire et progressive. Dans ce contexte, Restopolis lancera bientôt sa campagne « More local, organic & fair », qui soulignera l'engagement du service à rendre notre société plus durable.

#### **Ad 5)**

30 % de tous les produits transformés dans les restaurants et cafétérias de Restopolis sont d'origine luxembourgeoise. Presque 100 % des produits laitiers et des produits de boulangerie vendus et transformés proviennent de l'agriculture locale.

Depuis des années, Restopolis s'engage à cuisiner ses plats avec des ingrédients en provenance du Luxembourg ou de la Grande Région, ceci afin de réduire autant que possible le trajet de transport, et de soutenir les producteurs locaux et régionaux. Ainsi, les consommateurs retrouvent dans les restaurants Restopolis un large choix de produits luxembourgeois comme par exemple la moutarde, le

thé, le miel, le vinaigre, la viande bovine, le jambon cru et cuit, les œufs, l'huile et les pommes de terre. Par ailleurs, Restopolis propose un vaste choix de boissons rafraîchissantes de producteurs luxembourgeois.

De nombreux produits qui ne proviennent pas de nos latitudes comme par exemple le chocolat, le riz, le quinoa, les bananes, le café, etc. sont des produits étiquetés « Fairtrade ».

Restopolis soutient la promotion de l'eau potable de qualité luxembourgeoise avec l'introduction d'une gourde en inox « myCan » pour boissons chaudes et froides. Avec cette action, Restopolis souhaite encourager jeunes et adultes à renoncer aux boissons vendues dans des bouteilles en plastique PET et à remplir leurs gourdes auprès des robinets en libre accès des « Refill Stations ».

#### **Ad 6)**

Aujourd'hui, il n'existe pas de collaboration directe avec des agriculteurs luxembourgeois. Pourtant, Restopolis favorise depuis des années l'achat de produits bio et locaux auprès des centrales d'achat de ses fournisseurs grossistes qui sont tous localisés au Luxembourg. Ces derniers sont sélectionnés selon la législation luxembourgeoise sur les marchés publics.

Cette démarche aide non seulement à réduire substantiellement le nombre de livraisons et, par conséquent, l'empreinte CO2 de Restopolis, mais présente aussi de nombreux avantages logistiques. En effet, Restopolis encourage les producteurs locaux à créer des synergies avec les fournisseurs grossistes sous contrat chez Restopolis. Ces derniers disposent de tous les moyens logistiques pour la diffusion de produits.

Depuis des années, Restopolis organise de nombreuses campagnes thématiques pour mettre en avant les produits locaux, ceci moyennant des menus spéciaux, de stands d'information et des concours en ligne. Ainsi, la brochure *Pense global, choisis local* ! sur les produits locaux est toujours téléchargeable sur le site web de Restopolis ([www.restopolis.lu](http://www.restopolis.lu)).