

LSAP



Monsieur Fernand Etgen
Président de la Chambre des Députés
Luxembourg

Luxembourg, le 23 janvier 2020

Monsieur le Président,

Conformément à l'article 83 de notre règlement interne, je vous prie de bien vouloir transmettre la question parlementaire suivante à Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse et à Madame la Ministre de la Famille et de l'Intégration et à Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural.

Lors du débat en 2018 à la Chambre des Députés sur la problématique du gaspillage alimentaire, il avait été convenu de faire des efforts pour promouvoir la consommation de produits régionaux et saisonniers dans les restaurations collectives.

- J'aimerais dès lors savoir du Gouvernement quelles ont été ces initiatives incitantes pour encourager les établissements (écoles, hôpitaux, centres intégrés pour personnes âgées, cantines) à donner la préférence à des produits locaux et régionaux ?
- Quels ont été, le cas échéant, les résultats de cette démarche ?

Veillez croire, Monsieur le Président, en l'assurance de mon profond respect.

A handwritten signature in black ink, appearing to be "Mars Di Bartolomeo".

Mars Di Bartolomeo
Député

Réponse commune de Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, de Madame la Ministre de la Famille et de l'Intégration et de Monsieur le Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural à la question parlementaire n° 1765 de Monsieur le Député Mars Di Bartolomeo

Dans sa séance du 12 septembre 2019, le Conseil de Gouvernement, sur initiative du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, a décidé de s'engager activement dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Cette démarche vise à mettre en œuvre le passage du programme gouvernemental 2018-2023 qui dispose que « *Les efforts en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire seront poursuivis afin d'atteindre les objectifs du Plan national de gestion des déchets et des ressources (PNDGR), notamment une réduction du gaspillage alimentaire de 50% jusqu'en 2030. Les actions et les mesures à entreprendre à cette fin seront coordonnées entre les différents ministères. Afin de faciliter l'accès à l'information, l'ensemble des actions « antigaspi » seront regroupées sur une seule plateforme nationale.* ».

Dans ce contexte, les différentes instances du gouvernement sont également tenues à s'engager, lors de l'organisation des événements, à inciter les fournisseurs à un achat responsable de matières premières en ayant recours aux circuits courts en choisissant des produits locaux, bio et de saison. Ces considérations devront ainsi faire partie intégrante de tous les événements organisés et financés par ou en partenariat avec les ministères, administrations publiques ou établissements publics.

Il importe également de signaler qu'avec la démarche d'agrément des labels (*Projet de loi relatif à l'agrément d'un système de qualité ou de certification des produits agricoles*), instaurée par le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural et dont la procédure législative est en cours de finalisation, il sera possible d'orienter davantage les prestataires de services de restauration collective (publics et privés) dans leurs soumissions publiques vers l'achat de produits locaux et saisonniers, pourvu que ces produits régionaux répondent à certains paramètres de qualité et de durabilité. L'agrément officiel des labels est ainsi censé orienter, à l'avenir, les achats vers un recours renforcé de produits durables, régionaux et augmenter les quotes-parts des produits régionaux de saison, bio, dans la confection des repas distribués dans la restauration collective. Le logo d'agrément et le système d'évaluation des cahiers de charge pourront constituer un outil d'aide à la décision pour ces acteurs. Toutefois, il importe de signaler qu'il y a lieu de respecter, dans les démarches engagées, les objectifs imposés par l'ensemble des textes réglementaires nationaux et européens en vigueur en matière de marchés publics.

Au niveau de la restauration scolaire et universitaire, 30 % des produits travaillés et vendus par Restopolis, le service de restauration scolaire et universitaire du Ministère de l'Éducation, de l'Enfance et de la Jeunesse, proviennent de la production locale. L'objectif du Gouvernement est d'utiliser dans les cantines, respectivement les établissements conventionnés avec l'État, jusqu'à 2025, 50 % des produits issus de l'agriculture luxembourgeoise, dont 2/5 de produits biologiques, 3/5 de produits issus de l'agriculture locale avec une préférence des produits issus d'exploitations en conversion.

Les consommateurs trouvent au sein des 80 restaurants et 52 cafétérias scolaires et universitaires, gérés par le service de restauration, un choix important de produits locaux, comme notamment de la moutarde, de la viande bovine, de la viande de porc, du thé, du miel, du vinaigre, des œufs, de l'huile et de boissons rafraîchissantes. Ainsi, ce sont presque 100 % des produits laitiers et des produits de boulangerie, vendus et transformés, qui sont issus de la production luxembourgeoise.

De plus, Restopolis organise régulièrement des campagnes thématiques mettant en valeur les produits locaux dans les restaurants scolaires et universitaires, et au cours desquelles les chefs de cuisine travaillent un maximum de produits authentiques issus de l'agriculture et de la production locales.

Dans le domaine de la prise en charge des personnes avec un handicap, bon nombre d'ateliers protégés cultivent des fruits et légumes destinés à la vente, à la production de confitures ou de plats préparés ; certaines associations produisent du pain, des œufs ou de la viande. Ces produits régionaux et saisonniers sont aussi utilisés dans les cantines des structures, dans les restaurants thérapeutiques ou livrés à des organismes tiers actifs dans le domaine psycho-social (maisons relais, écoles fondamentales, maisons de retraite, centres d'accueil).

Pour ce qui est du secteur du long séjour de personnes âgées, l'établissement public SERVIOR a adhéré dès 2014 à la campagne « *Sou schmaacht Lëtzebuerg* » et a étendu la gamme de produits luxembourgeois dans son offre de restauration. Les 15 centres d'hébergement et le service de repas sur roues de SERVIOR se sont ainsi engagés à offrir au moins deux fois par semaine un menu à base de produits du terroir luxembourgeois.