



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

Luxembourg, le 10 mars 2021

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'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse** et Monsieur le **Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural** au sujet de **la réduction de la consommation de viande dans la restauration scolaire et universitaire.**

Selon la personne responsable du service étatique de la restauration scolaire, les restaurants scolaires au Luxembourg envisagent une réduction de la consommation de viande dans la restauration scolaire. Elle a annoncé à « L'essentiel » dans l'édition du 26 février que : « Nous sommes en train de travailler sur un concept, afin de réduire la consommation de viande dans les cantines scolaires. » Ceci principalement pour des raisons écologiques.

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

1. **De quelle manière le service étatique de la restauration scolaire envisage-t-il réduire la consommation de viande dans les restaurants scolaires ?**
2. **Les plats végétariens seront-ils favorisés ?**
3. **Les plats végétaliens seront-ils offerts davantage ?**

Actuellement, Restopolis s'impose des taux minima de 5 % de produits biologiques et de 30 % de produits locaux. Dans leur réponse à la question parlementaire 1749, Messieurs les Ministres ont annoncé que Restopolis lancerait bientôt une campagne « More local, organic & fair », qui soulignerait l'engagement du service à rendre notre société plus durable.

4. **Considérant l'objectif ambitieux d'atteindre au moins 20% des surfaces agraires exploitées en agriculture biologique à l'horizon 2025, une augmentation des produits offerts issus de l'agriculture biologique est-elle envisagée ? Dans l'affirmative, dans quels délais cette augmentation est-elle envisagée ?**
5. **Une augmentation de l'offre de produits issus de l'agriculture luxembourgeoise est-elle envisagée ? Dans l'affirmative, dans quels délais cette augmentation est-elle envisagée ?**

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

Djuna Bernard
Députée

François Benoy
Député

Réponse commune du Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse et du Ministre de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural à la question parlementaire n° 3820 de Madame la Députée Djuna Bernard et de Monsieur le Député François Benoy

Ad 1)

Suite aux demandes répétées de nombreux établissements scolaires et en alignement avec les recommandations du 3^{ème} Plan National pour un développement durable, les objectifs de développement durable des Nations Unies et le rapport *Climate Change and Land* de l'*Intergovernmental Panel on Climate Change*, la restauration scolaire réalise son apport en vue d'une alimentation durable en essayant d'adapter le grammage de viande et de protéines animales.

Ad 2)

La composition des menus de la restauration scolaire et universitaire a pour but d'offrir une sélection de repas sains et équilibrés à tous les convives, indépendamment de leur idéologie ou religion, c'est pourquoi les plats végétariens ne sont pas expressément favorisés.

Le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse préfère recourir à la sensibilisation, à l'éducation à une alimentation équilibrée et au plaisir de bien manger plutôt que de favoriser un régime alimentaire spécifique.

Ad 3)

Restopolis respecte les recommandations de la Direction de la santé concernant l'alimentation végétalienne/végane. Afin de pouvoir accueillir les convives ayant choisi de suivre un régime alimentaire végétalien, Restopolis compte inclure dans la mesure du possible une option végétalienne dans son offre standard. L'alternative végétalienne sera signalée par le chevalet « vegan ».

Ad 4)

6 % des produits actuellement travaillés et vendus par Restopolis proviennent de la production biologique. Dans le cadre du plan d'action national pour la promotion de l'agriculture biologique, il est envisagé d'augmenter progressivement le taux des produits bio-locaux à 20 % jusqu'en 2025. Pour ceci, le service de restauration scolaire et universitaire compte progressivement augmenter le taux de produits bio-locaux utilisés dans ses structures de 3 % par an jusqu'en 2025.

Ad 5)

35 % des produits actuellement travaillés et vendus par Restopolis proviennent de la production locale. Dans le cadre du plan d'action national pour la promotion de l'agriculture biologique, il est envisagé d'augmenter progressivement le taux des produits locaux à 50 % jusqu'en 2025. Pour ceci, le service de restauration scolaire et universitaire compte réaliser une hausse annuelle de 4 % des produits locaux d'ici 2025.