



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale,
de l'Enfance et de la Jeunesse



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de la Viticulture et de la
Protection des consommateurs
Service d'économie rurale



Chambre d'Agriculture

Chambre Professionnelle
des Agriculteurs, Viticulteurs
et Horticulteurs Luxembourgeois



Semaine du lait du 17 au 21 novembre 2014

**dans les restaurants scolaires des lycées et lycées
techniques**

17 novembre 2014

SEMAINE DU LAIT

du 17 au 21 novembre 2014

dans les restaurants scolaires des lycées et lycées techniques

1. Le lait à l'honneur dans les restaurants scolaires

Le lait est un composant essentiel de notre alimentation. Il fournit une grande partie de l'énergie dont le corps a besoin. Les produits laitiers sont des aliments très complets sur le plan nutritionnel car ils apportent des vitamines, des minéraux et surtout des protéines et du calcium.

Du 17 au 21 novembre 2014, le lait et les produits laitiers sont à l'honneur dans les restaurants scolaires des lycées et lycées techniques.

La Semaine du lait est organisée par Restopolis en collaboration avec le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des consommateurs. Elle se décline en plusieurs actions :

- la distribution gratuite de lait dans les restaurants scolaires,
- la proposition de menus variés à base de produits laitiers,
- des actions de sensibilisation autour du lait, notamment l'installation de stands d'information dans le Forum Geesseknäppchen, animés par Luxlait, le ministère de l'Agriculture, le ministère de la Santé, ...
- l'organisation d'un concours en ligne sur le site www.restopolis.lu

La semaine du lait s'inscrit dans une série de semaines thématiques que Restopolis, le service de la restauration scolaire du ministère de l'Éducation nationale, organise régulièrement pour mettre en évidence son engagement en faveur d'une alimentation saine et pour sensibiliser les élèves à des thèmes particuliers.

Elle s'inscrit également dans le cadre du Plan d'action national « Gesund iessen, Méi bewegen » mis en place en 2006 par les ministères de l'Éducation nationale, de la Famille, de la Santé et des Sports.

Le programme européen « Lait à l'école »

Le programme européen « Lait à l'école » existe depuis 1977 et est géré au Grand-Duché de Luxembourg par le Service d'Économie rurale du ministère de l'Agriculture de la Viticulture et de la Protection des consommateurs. Ce programme, subventionné par l'État luxembourgeois et l'Union européenne, a pour objectif d'encourager et de promouvoir la distribution de lait et de produits laitiers aux enfants et adolescents dans les écoles. L'objectif est de fournir des produits de qualité aux élèves, de les inciter à adopter des habitudes alimentaires saines et de les sensibiliser à la valeur nutritionnelle des produits.

L'exécution du programme se fait dans le cadre du règlement (CE) modifié n° 657/2008 de la Commission, du règlement n°1308/2013 ainsi que du règlement grand-ducal modifié du 14 décembre 2000 concernant l'octroi d'une aide nationale pour la cession de lait et de produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires.

Restopolis supporte activement la mise en œuvre du programme européen « Lait dans les écoles » à l'enseignement secondaire et secondaire technique.

Produits laitiers faisant objet d'une distribution subventionnée aux élèves:

- le lait entier sous différents emballages (10l, 1 l, 0,25 l, 0,33 l),
- le lait chocolaté sous différents emballages (0,25 l, 0,50 l, 0,33 l),
- les shakers en lait demi-écrémé aux goûts fraise, vanille et banane (0,33 l).

Comment participer au régime « Lait à l'école »

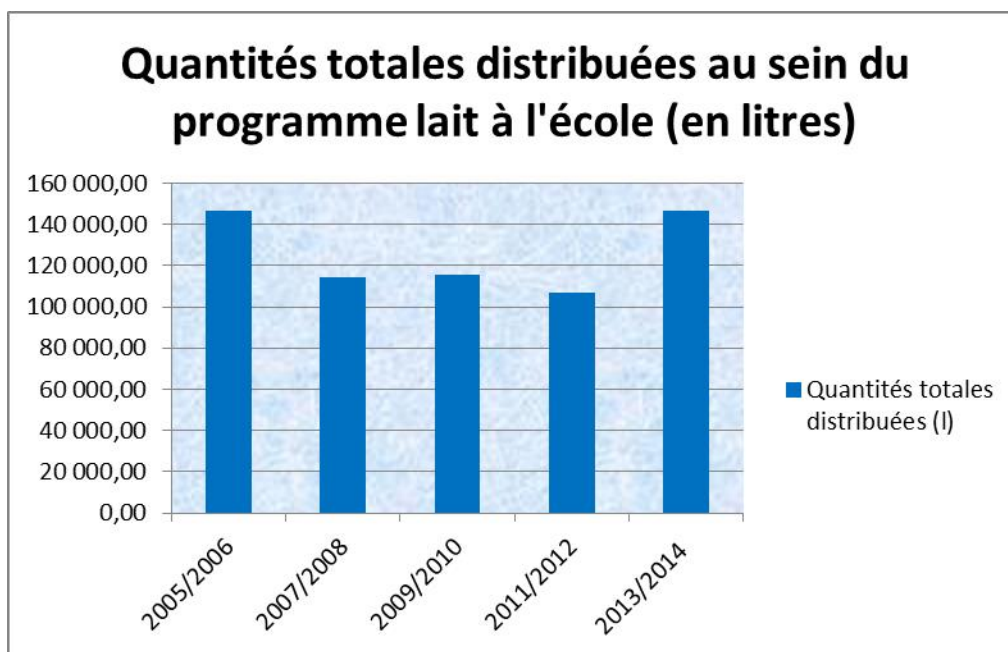
- établissements pouvant obtenir une aide : lycées, internats, écoles fondamentales, maisons relais, Foyers APEMH, ateliers et centres d'enseignement de l'Éducation différenciée.
- introduction d'une demande de participation auprès du Service d'Économie Rurale, 115, rue de Hollerich, L – 1741 Luxembourg,
- distribution des produits laitiers aux élèves moyennant des distributeurs automatiques (contre paiement) dans les Lycées. Dans l'enseignement fondamental, fourniture de produits laitiers payée par les communes et la distribution se fait principalement gratuitement dans les établissements scolaires aux élèves,
- quantité maximale subventionnée: 0,25 litre / élève / jour de classe,
- paiement d'une aide nationale et communautaire par trimestre au fournisseur pour les produits laitiers vendus.

Application du régime « Lait à l'école » pendant l'année scolaire 2013/2014 :

Répartition	Nombre d'établissements participants	Nombre d'élèves inscrits
Lycées :	38	37.568
Communes :	34	8.179
Internats :	8	467
Education différenciée :	3	346
Foyers APEMH :	3	480
Total :	86	47.040

Répartition des produits laitiers distribués en 2013/14





2. Le Vitarium de Luxlait

L'État luxembourgeois appuie entièrement les objectifs pédagogiques du Vitarium, centre de découverte du lait mis en place par Luxlait. Le centre fait découvrir aux visiteurs une des laiteries les plus modernes en Europe. Le Vitarium permet de découvrir le monde unique du lait, tout en s'amusant dans un concept éducatif. Il ne s'agit pas d'une simple visite, mais d'une découverte fascinante de l'univers du lait sous toutes ses facettes en dévoilant de façon ludique la production des différents produits laitiers.

Grâce à 45 stations interactives, le cinéma 3D et la galerie de visite animée, la production de produits laitiers ainsi que les bienfaits du lait n'ont plus de secret. Les stations portent sur les thèmes de l'agriculture, le bien-être, la santé et le corps, l'activité physique ainsi que l'alimentation en général et le bon choix dans les rayons. En visitant la production les visiteurs apprennent tout sur les différents traitements du lait, comme l'homogénéisation, la pasteurisation, la microfiltration ou la standardisation et la fabrication des différents produits laitiers, comme le fromage, le yaourt ou le beurre.

En outre, le Vitarium propose une *Showkitchen* avec 10 plaques individuelles, l'endroit parfait pour des cours de cuisine pour adultes ou enfants.

3. Une alimentation saine et équilibrée : les engagements de Restopolis

Restopolis est le garant d'une alimentation saine et équilibrée dans les restaurants scolaires des lycées du Luxembourg. Tous les plats sont réalisés à base de produits frais, de saison, sans OGM, provenant partiellement de l'agriculture biologique. Un contrôle diététique de tous les plats servis est assuré en continu.

Restopolis porte également une attention particulière aux produits d'origine luxembourgeoise dans la confection de plats. Le service entend ainsi sensibiliser les jeunes à l'origine des produits qu'ils consomment quotidiennement, ainsi qu'à l'impact sur les agriculteurs de la région et sur l'environnement.

Restopolis n'utilise aucun produit analogue. Le service renonce également aux produits finis et recomposés.

En résumé, Restopolis s'engage à promouvoir

- une alimentation saine et équilibrée,
- les produits du terroir,
- les produits issus de l'agriculture biologique,
- les produits étiquetés sans OGM,
- le commerce équitable,
- le développement durable.

Une équipe expérimentée en assurance-qualité assure que les engagements de Restopolis soient respectés au quotidien.

4. Promouvoir l'agriculture nationale : Sou schmaacht Lëtzebuerg

« Sou schmaacht Lëtzebuerg » est une campagne de sensibilisation et d'information autour des produits alimentaires issus de l'agriculture, de la viticulture et de l'horticulture luxembourgeoise. Elle a été initiée par la Chambre d'Agriculture en mai 2009 en étroite collaboration avec le ministère de l'Agriculture. La campagne poursuit l'objectif de donner plus de visibilité aux produits issus du terroir luxembourgeois et d'informer le consommateur sur la diversité des produits agricoles indigènes et sur les avantages du locavorisme.

Si les produits traditionnels de l'agriculture luxembourgeoise comme la viande, les produits laitiers, les vins et crémants ou encore les eaux-de-vie sont bien connus et appréciés par le consommateur en raison de leur qualité extraordinaire, il n'en reste pas moins que nombre de producteurs luxembourgeois ont su se diversifier au cours des dernières années et ont réussi à développer de très beaux produits qui méritent d'être mis en évidence.

En effet, l'agriculture luxembourgeoise a de quoi séduire les plus exigeants des gourmets. Sou schmaacht Lëtzebuerg veut dire :

Favoriser les produits régionaux de saison

Les produits régionaux dépendent des saisons. C'est dans l'attente que se savoure le vrai plaisir : les premiers légumes de printemps, les fraises et asperges en été ou la récolte des pommes et raisins en automne.

Les produits régionaux de saison sont une vraie source d'inspiration et assurent la diversité dans votre assiette ! En plus, le chemin entre le producteur et le consommateur est très court assurant ainsi un maximum de transparence et de confiance ainsi que le respect de l'environnement.

Savourer sans souci

Le savoir-faire tout au long de la filière (production agricole, transformation, commerce, gastronomie) garantit des denrées alimentaires d'une qualité irréprochable. Grace aux normes très strictes en matière de production et de traçabilité, vous ne pouvez qu'être gagnant quand vous achetez des produits régionaux.

Protection d'emplois

La consommation de produits régionaux est d'actualité. Par votre comportement d'achat vous pouvez contribuer au maintien d'une agriculture caractérisée par des exploitations du type familial et au maintien d'emplois en zone rurale. Beaucoup d'emplois dans le secteur de la transformation dépendent également de l'agriculture.

Conservation du caractère typique de nos paysages ruraux

Une agriculture moderne contribue à préserver ces paysages ruraux qui se distinguent par leur diversité et dont nous pouvons tous être fiers.