

FOOD 4 FUTURE

TOWARDS MORE SUSTAINABLE FOOD SYSTEMS



CREATING A SUSTAINABLE FOOD FUTURE



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

www.food4future.lu



New food concept by Restopolis



Avant-propos

Notre santé, notre alimentation et la nature sont étroitement liées. Changeons la façon dont nous produisons et consommons les aliments et suivons le slogan :

“Let’s eat more sustainable food!”

Aujourd’hui la malnutrition, l’obésité et la faim sont devenues des problèmes majeurs que nous devons adresser. Nos ressources naturelles sont surconsommées et notre environnement est pollué tandis que des aliments précieux sont produits et qu’un tiers de toute la nourriture produite dans le monde est jeté (soit 1,3 milliard de tonnes par an).

Pour garantir notre santé et celle de notre planète à long terme, nous devons changer la façon dont nous produisons et consommons les aliments. C’est pourquoi Restopolis s’engage pour un meilleur régime alimentaire sain et plus durable.

Notre défi

Plus d’un tiers de nos terres et deux tiers de nos ressources en eau douce sont utilisés pour produire des aliments.

Restopolis relève le défi pour préserver la santé de ses convives, celle de notre planète et celle de nos systèmes alimentaires.

En apportant des concepts simples aux aliments travaillés dans nos cantines et mis sur les assiettes de nos convives, nous pouvons promouvoir la consommation d’aliments riches en santé et en avantages nutritionnels, et soutenir des pratiques de production alimentaire durables et à faible impact environnemental.

Notre concept

Notre alimentation pèse lourd en termes d’impact écologique. Notre nouveau concept „food4future“ se veut de changer les habitudes alimentaires dans les cantines scolaires et universitaires afin de réduire l’impact sur l’environnement.

Ce concept consiste dans l’accomplissement de 6 «**RestoGoals**».



Le plan d'action national de promotion de l'agriculture biologique „PAN-Bio 2025“ vise surtout à soutenir de manière active le développement et la promotion de l'agriculture biologique nationale afin d'équilibrer davantage l'offre et la demande. Moteur important de ce plan est l'introduction de produits issus de l'agriculture luxembourgeoise d'ici 2025 dans les établissements de restauration collective.

Le gouvernement entend assurer un rôle modèle en commençant par la restauration collective subventionnée par l'État où 50% des produits proviendront de l'agriculture luxem-

bourgeoise dont 2/5 de produits issus de l'agriculture biologique et 3/5 de produits issus de l'agriculture locale avec une priorité accordée aux produits provenant de l'agriculture en conversion.

À cet effet, nous prévoyons d'augmenter graduellement les taux des produits locaux et bio-locaux qui sont utilisés dans nos cantines scolaires et universitaires, ceci jusqu'en 2025.



5 mesures pour la mise en œuvre du PAN-BIO2025

Pour atteindre ces objectifs, nous allons mettre en œuvre les mesures suivantes:

1. Achat et utilisation prioritaire de produits luxembourgeois.
2. Adaptation des menus de manière à ce qu'un maximum de produits de provenance locale soit utilisé.
3. En cas d'indisponibilité d'un produit en version locale, ce dernier doit être originaire de la grande région.
4. Interdiction d'utilisation de produits provenant d'autres continents sauf en cas d'exception dûment justifiée.
5. Collaboration étroite avec le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, les petits et moyens producteurs locaux et les grossistes afin de promouvoir les produits locaux et bio-locaux et de mettre en relation l'offre et la demande.



L'avenir de notre planète passera entre autres par nos assiettes. Pour lutter contre le changement climatique, nous préconisons de modifier la composition de notre alimentation et de valoriser les repas végétariens. Ainsi, nous avons changé nos menus pour manger équilibré et durable, au maximum bio, local et de saison tout en réduisant en même temps la part de produits animaux dans les assiettes.

Augmentation de l'offre de produits alimentaires végétariens

Déjà aujourd'hui nous proposons quotidiennement un plat végétarien en alternative au plat principal composé de viande ou de poisson dans nos cantines.

Afin d'encourager davantage les convives des établissements scolaires et universitaires à découvrir les atouts et la diversité de la cuisine végétarienne, nous allons élargir l'offre y relative en proposant également un plat principal végétarien par semaine et en augmentant la fréquence d'entrées, de snacks, woks, salades à emporter et sandwiches végétariens.

Par ailleurs, le potage du jour sera toujours préparé à base d'ingrédients végétariens et nous augmenterons l'offre végétarienne lors des petits déjeuners et dîners des internats.

Augmentation de l'offre de produits alimentaires végans

Afin de répondre à la demande croissante d'alternatives véganes, nous avons introduit une offre quotidienne de plats végans dérivés des plats végétariens dans un premier temps.

Il est prévu de développer progressivement l'offre de plats typiquement végans. À cet effet, les chefs de nos cantines bénéficieront d'une formation spécifique en cuisine végane.

Offre équitable de plats végétariens/végans et de plats à base de protéines animales

Restopolis a décidé d'adapter la quantité des plats végétariens/végans proportionnellement à celle des repas non végétariens, c'est-à-dire la moitié des choix proposés dans nos cantines sera à base de protéines animales tandis que l'autre moitié sera végétarienne et/ou végane.

Adaptation de la dénomination des menus

Désormais, les dénominations de nos menus seront modifiées de manière à ce que chaque plat, qu'il soit végétarien/végan ou non, soit considéré comme un plat principal au lieu d'être simplement vu comme alternative au plat principal à base de viande ou de poisson.

Utilisation responsable de la viande

Notre objectif est de redonner à la viande son statut particulier dans la société et de faire en sorte qu'elle soit consommée de manière durable et avec modération dans les cantines scolaires et universitaires.

À cet effet, nous veillons à proposer de la viande locale de qualité en proportion adaptée et en utilisant toutes les parties provenant d'un animal ce qui aide Restopolis à réduire le gaspillage alimentaire.

Projet pilote « VeggieMonday »

Après les vacances de la Toussaint, Restopolis lancera, en collaboration étroite avec l'Athénée du Luxembourg, le Lycée Aline Mayrisch Luxembourg et le Lycée Michel Rodange Luxembourg, un projet pilote « VeggieMonday » d'une durée de six mois dans les cantines de ces établissements.

Ce projet prévoit de proposer uniquement des plats végétariens et végans dans les structures mentionnées de Restopolis lors des lundis.

Si ledit projet s'avère concluant, ce principe pourra également être appliqué à d'autres établissements sur demande de ces derniers.

Abandon de produits non durables ou menacés

Dans le respect d'une meilleure empreinte écologique, les chefs des cantines Restopolis abandonneront les produits non durables comme p.ex. scampis et avocats venant de pays lointains et abandonneront complètement la gamme de produits menacés comme p.ex. le thon rouge.



RestoGoal #3

Achats en circuits courts



Promotion maximale des produits locaux et de la Grande-Région

Approvisionnement local en respectant la saisonnalité

Nous remplaçons les produits provenant de pays lointains par des produits locaux et saisonniers afin de minimiser les chemins de transport des aliments.

Collaboration étroite avec les producteurs locaux

En plus des relations avec les grossistes, Restopolis souhaite prioritairement développer la collaboration avec les petits et moyens producteurs locaux et ainsi soutenir la production locale.

Projet pilote «eduGarden»

Restopolis a lancé un projet pilote de mise en place d'une serre hydroponique sur le site eduPôle Walferdange qui vise la cultivation de légumes durant toute l'année afin d'augmenter la diversité alimentaire locale tout en réduisant les chemins de transport des aliments à 0 km.



Projet pilote «eduGarden»

RestoGoal #4

Prévention des déchets



Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas!

Ainsi, nous sensibilisons nos convives à modifier leur consommation avant même la production de déchets afin de préserver l'environnement.

Promotion de produits réutilisables

Nous encourageons l'utilisation de produits réutilisables tels que les gourdes « myCan », les sets de couverts « myKit », les sacs « Frupstut » et les Ecobox qui sont vendus dans nos cantines.

Préférence aux emballages végétaux

Pour les convives ne disposant pas d'alternative réutilisable, nous utilisons des emballages végétaux pour les plats ou produits à emporter.

Vente de produits sans emballage

Si possible, nos produits tels que des viennoiseries ou des sandwiches sont vendus sans emballages afin d'éviter des déchets inutiles.

Réduction de la vente de bouteilles PET

Dans nos cantines, les boissons sont exclusivement vendues dans des bouteilles en verre. Cependant, dans nos cafétérias, nous sommes contraints à vendre des bouteilles PET pour des raisons de sécurité.

Installation de points d'eau gratuite

Afin de promouvoir la consommation d'eau potable tout en évitant des déchets, nous offrons des points d'eau gratuite dans nos structures.

Réduction des emballages à usage unique

En plus des mesures visant la réduction des déchets mentionnées, Restopolis a décidé de rendre désormais payant certains emballages et articles à usage unique.

Mise en place progressive du principe pollueur-payeur

Dans une première phase, certains emballages et articles à usage unique deviennent payant pour sensibiliser les convives et les encourager à renoncer à de tels produits. Dans une deuxième phase, il est prévu de facturer davantage d'emballages et articles à usage unique. À moyen terme, Restopolis ne mettra plus à disposition des emballages à usage unique.

Promotion de la réservation de repas

Dans le cadre de la lutte contre le gaspillage alimentaire, Restopolis a introduit il y a quelques années le système de réservation de repas qui permet aux équipes de cuisine de définir plus précisément le nombre de plats à confectionner tout en garantissant aux convives que le repas de leur choix sera toujours disponible au moment de leur passage.

Réduction de la gamme alimentaire

Une offre trop grande engendre davantage de déchets. C'est pourquoi nous avons décidé d'adapter l'offre alimentaire aux besoins réels des convives à partir de la rentrée 2021-2022 afin de la rendre plus durable.

Promotion des plats AntiGaspi

Dans nos cantines, les entrées, plats et desserts non vendus de la veille sont de nouveau proposés en tant que plat AntiGaspi ce qui est indiqué par un chevalet y relatif.

Abandon des plats de présentation

Les plats de présentation seront abandonnés à partir de la rentrée 2021-2022.



Ugly Food is Beautiful

Notre action «Ugly Food is Beautiful» vise à remettre en question les normes superficielles auxquelles sont soumis surtout les fruits et légumes, mais aussi d'autres aliments. Bien avant qu'ils ne nous parviennent, les produits sont soigneusement inspectés à la recherche de défauts physiques. 20 à 40 % des fruits et légumes sont jetés avant d'atteindre les commerces parce qu'ils ne répondent pas aux exigences esthétiques. Ceci représente des milliards de kilos de produits sains et de qualité qui ne sont pas consommés parce qu'ils ne sont pas beaux.

Il n'y a rien de fondamentalement mauvais dans ces aliments qui sont gaspillés. En général, ces produits qualifiés comme „moches“ sont simplement déformés, bosselés ou d'une taille différente du standard auquel les clients s'attendent. Pourtant, aucune de ces caractéristiques physiques ne modifie le goût et la valeur nutritive du produit. Les fruits et légumes moches sont tout aussi sains que leurs homologues esthétiques.

Avec ce changement d'habitudes, Restopolis se veut précurseur à les mettre à l'honneur en cuisine collective. Désormais nous travaillerons dans nos cuisines ces produits qualifiés comme „moches“, ceci dans le but de réduire le gaspillage alimentaire - RestoGoal #5 de notre programme d'action „Food4Future“ (<http://www.food4future.lu>).

Parallèlement, Restopolis encourage ses convives à acheter des produits qui ont un aspect bizarre ou différent. La prochaine fois que vous ferez donc vos courses, choisissez le fruit le plus laid, car tous les produits méritent d'être aimés. Après tout, c'est ce qu'il y a à l'intérieur qui compte.



Campagnes de sensibilisation

Nous souhaitons sensibiliser les convives des établissements scolaires et universitaires à une alimentation plus durable afin qu'ils adaptent leurs habitudes par leur propre choix au lieu de passer par des mesures plus strictes qui risquent de les faire fuir des cantines de Restopolis et de s'alimenter en dehors des établissements. À cette fin, nous organisons régulièrement des campagnes de sensibilisation.

Semaines thématiques

Aux campagnes de sensibilisation s'ajoutent des semaines thématiques.

Publication de brochures éducatives

Pour des campagnes de sensibilisation et des semaines thématiques nous élaborons des brochures éducatives et organisons des concours avec des prix attractifs afin d'encourager les convives de s'informer davantage sur le sujet de la campagne/ semaine thématique.

Thématisation du concept « Food 4 Future »

Nous organisons régulièrement des commissions de restauration scolaire en collaboration avec les établissements scolaires. Ces réunions nous permettent d'avoir un échange direct avec les convives et d'analyser leurs doléances.

Formation continue du personnel de cuisine

Nous organisons régulièrement des formations continues pour les membres du personnel de cuisine afin de leur permettre de développer davantage leurs compétences afin de faire face aux demandes des convives qui évoluent avec le temps. Restopolis est déterminé de développer prioritairement le « savoir-faire » du personnel de cuisine en matière de cuisine végétane par l'organisation de workshop et de formations continues.

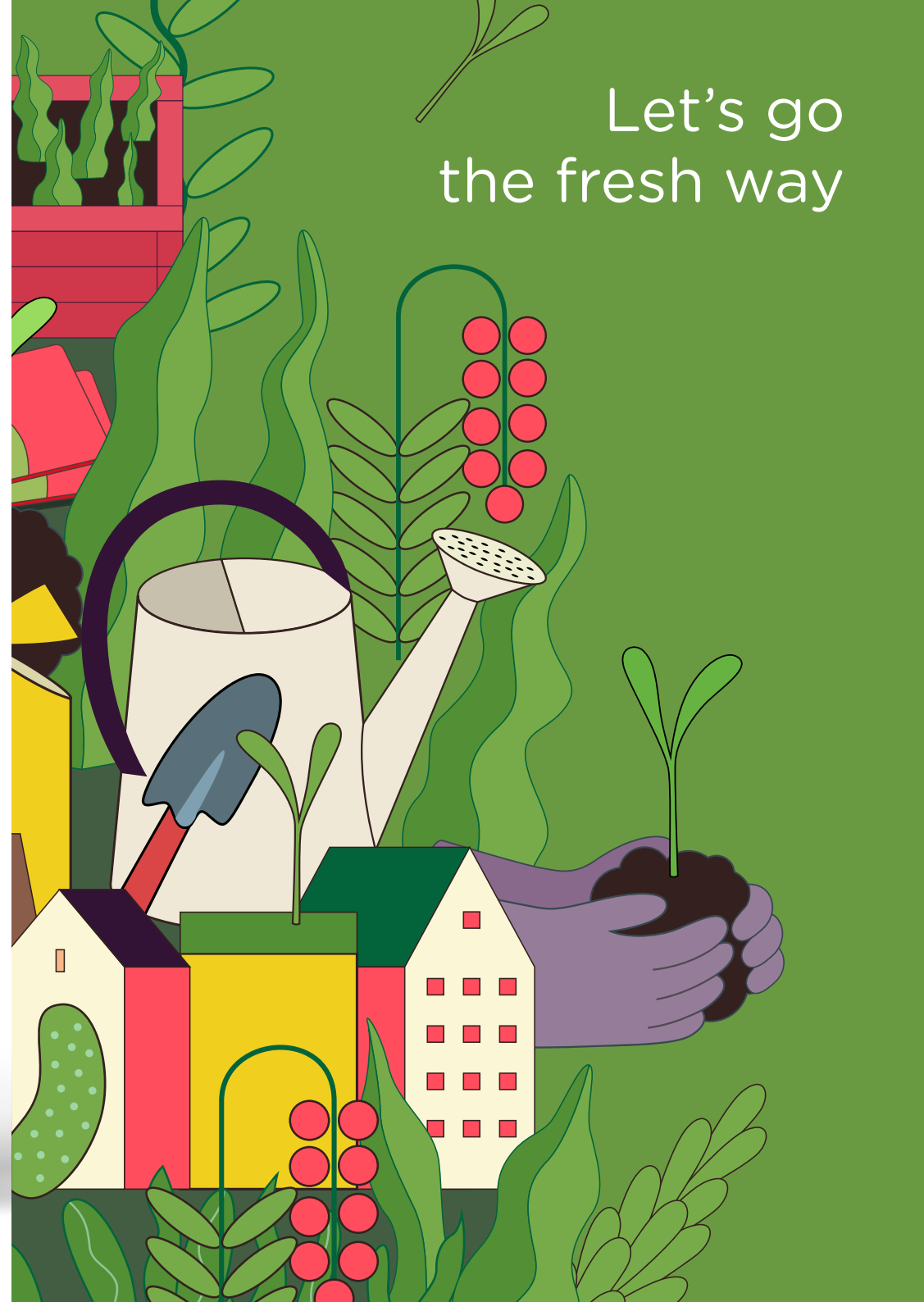


Références

- Luxembourg 2030 - 3e Plan national pour un développement durable
- Plan d'action national de promotion de l'agriculture biologique PAN-BIO2025
- Plan de développement scolaire des établissements scolaires
- Rapport spécial « Climate Change and Land » de l'Intergouvernemental Panel on Climate Change (IPCC)



Let's go
the fresh way





www.food4future.lu

www.restopolis.lu

Copyright © 2021 Restopolis



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

www.restopolis.lu

