Pense *global*, choisis *local* !

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

NOS ACTIONS
Produits locaux

Restopolis
services

« LE PLAISIR DE BIEN MANGER » UN SLOGAN QUI PARLE !

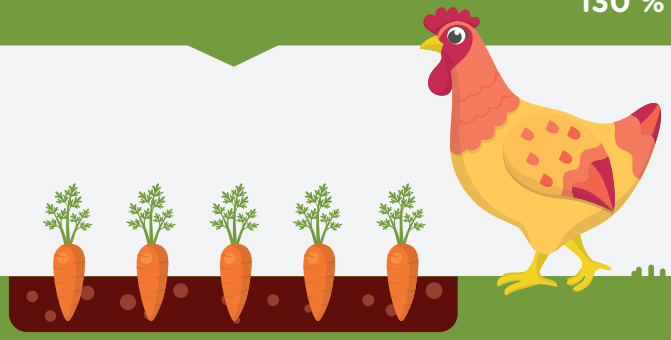
Restopolis est un service gouvernemental de la restauration scolaire et universitaire qui est opéré sous la tutelle du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

Parmi ses clients, Restopolis compte la très grande majorité des restaurants et cafétérias des établissements scolaires de l'enseignement secondaire et secondaire technique, les restaurants de l'Université du Luxembourg au Campus Belval, les restaurants du site eduPôle à Walferdange, le restaurant de l'École de la Police Grand-Ducale, les restaurants de tous les établissements de l'Éducation différenciée ainsi que le restaurant de l'école fondamentale étatique *«Eis Schoul»*.

L'ambition de l'équipe Restopolis est de faire découvrir aux convives «le plaisir de bien manger» dans ses restaurants tout en leur offrant un accueil chaleureux et personnalisé, une ambiance conviviale, un climat de confiance et une haute qualité gustative. Pour Restopolis «bien manger» c'est manger des plats équilibrés, goûteux et surtout «authentiques», c.-à-d. des plats basés sur des produits non transformés, faits maison, bien présentés et saisonniers.

Restopolis en chiffres

Clients	**60.000**
Restaurants et cafétérias	**93**
Repas vendus en 2015	**1.900.000**
Produits cafétéria vendus en 2015	**5.300.000**
Augmentation des fréquentations en 10 ans	**130 %**



« Nous pensons global, nous achetons local ! »

Au Luxembourg, Restopolis est un précurseur en ce qui concerne l'introduction de produits locaux et de produits bio dans la restauration collective.

En tant qu'organisme étatique, Restopolis doit appliquer la législation relative aux marchés publics. Un choix intelligent des critères d'attribution permet à Restopolis d'optimiser les procédures de passation des marchés tout en mobilisant le pouvoir d'achat du secteur public pour agir positivement sur les aspects sociaux et environnementaux aux échelles locales et globales. Ainsi, 40% des critères d'attribution d'un marché public sont en relation directe avec le développement durable, les normes alimentaires et l'assurance qualité.

La politique d'achat de Restopolis peut donc être qualifiée de durable, de responsable et d'efficace à tous les niveaux et reflète les engagements de Restopolis dont la promotion des produits locaux.

EXCELLENCE, EFFICACITÉ ET INNOVATION EN CUISINE COLLECTIVE

Dans le cadre de sa recherche d'excellence dans tous ses domaines, Restopolis met toujours les convives au centre en considérant le bien-être durable de l'être humain, la protection de l'environnement, l'optimisation des produits alimentaires et des budgets lui attribués, tout en sauvegardant la qualité gustative et nutritionnelle.

Ainsi, l'intégration systématique des critères du développement durable dans les restaurants scolaires a conduit à une harmonisation des pratiques d'achat. C'est l'introduction des produits locaux et bio qui a déclenché une réflexion globale sur la manière d'assurer les approvisionnements, de préparer et de structurer les repas et de gérer les ressources disponibles d'une manière prudente et responsable.

Restopolis fait ainsi un effort particulier en comparant les conditions générales de livraison afin de favoriser les achats de proximité suivant le principe du «trajet le plus court». Les avantages en sont multiples et consistent non seulement en un bilan carbone plus favorable mais surtout en des atouts socio-économiques, comme par exemple l'ancrage territorial de l'activité agricole, une meilleure valorisation des produits locaux par le rapprochement entre l'agriculteur, les fournisseurs et les convives.

Nous optons pour des produits locaux pour garantir :

- **La protection de l'environnement**
  Plus nous consommons des produits locaux, plus nous favorisons les trajets les plus courts.

- **La qualité nutritionnelle et la saveur des aliments**
  Les produits locaux sont le garant d'une meilleure qualité de fraîcheur et, pour les fruits et légumes, d'une meilleure teneur en vitamines et en minéraux.

- **L'identité des produits**
  Consommer des produits identifiés comme locaux et dont on connaît la provenance constitue un vrai atout.

- **Le contact avec le producteur**
  Connaître le producteur et l'origine de son produit amplifie la confiance dans les produits.

- **Le soutien de l'économie locale**
  Acheter des produits locaux, c'est soutenir et renforcer l'économie locale.

- **La biodiversité**
  Acheter des produits locaux, c'est sauvegarder la biodiversité agricole et la spécificité des terroirs.

CE QUE FAIT RESTOPOLIS AUJOURD'HUI

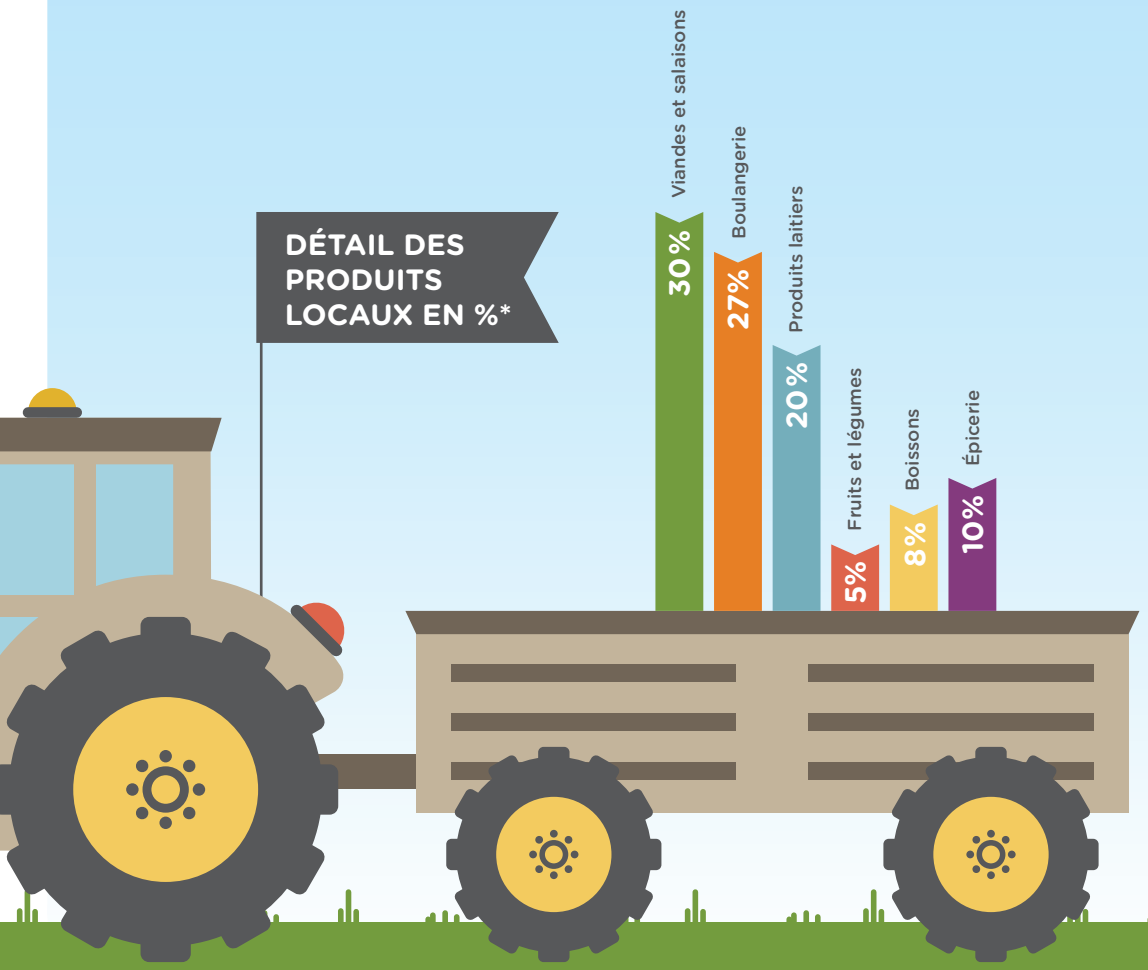
- 32% de tous les produits bruts transformés dans les restaurants de Restopolis sont d'origine locale (produits laitiers, viandes, salaisons, pain et viennoiseries, farine, œufs, pommes de terre, frites, miel, moutarde, mayonnaise, huile, vinaigre, boissons, fruits et légumes si disponible).
- La composition des menus proposés est rythmée par les saisons et adaptée à la disponibilité des produits locaux.
- Des menus traditionnels luxembourgeois sur base de produits locaux sont régulièrement proposés.
- Quand des produits locaux ne sont pas disponibles, Restopolis favorise les aliments saisonniers avec le chemin le plus court.
- Restopolis met en avant ses produits locaux à l'aide d'un pictogramme.
- Restopolis organise une fois par an une semaine thématique pour mettre en vitrine les produits locaux.
- Pour les produits exotiques pour lesquels il n'existe pas d'alternative locale (banane, chocolat, café..), Restopolis opte pour le commerce équitable.
- Tout le personnel de Restopolis porte un badge *«Pense global, choisis local!»* pour sensibiliser les convives.

Choisissez local au restaurant et chez vous!

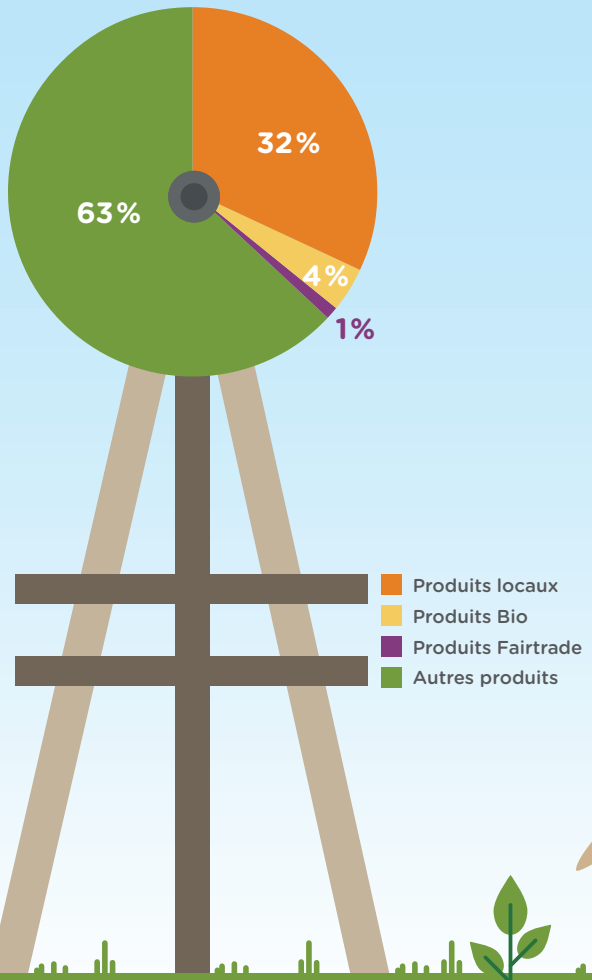
- Optez pour des plats et des produits locaux et de saison.
- Acceptez d'avoir un choix de fruits et de légumes plus restreint en hiver.
- Si vous consommez de la viande, préférez la qualité à la quantité et vérifiez la provenance de la viande et le mode d'élevage.
- Pour les œufs, choisissez toujours des œufs de qualité (code 1: œufs de poules élevées en plein air ou code 0: œufs bio).
- Pour un bon choix de poisson, privilégiez les poissons des pays limitrophes.
- Consommez les espèces de poissons durables qui ne font pas l'objet d'une surpêche.
- Pour les aliments importés, évitez ceux importés par voie aérienne.
- Pour les produits exotiques pour lesquels il n'existe pas d'alternative locale (banane, chocolat, café..), optez pour le commerce équitable.
- Choisissez les produits les moins transformés possibles.

DES *chiffres* QUI PARLENT

DÉTAIL DES PRODUITS LOCAUX EN %*



ACHATS RESTOPOLIS*



*chiffres de 2016

Perspectives et futurs objectifs de Restopolis

- Restopolis a l'ambition d'intégrer encore plus de produits locaux tout en encourageant les producteurs locaux à s'investir dans une production plus riche et variée de fruits, de légumes, de poissons, de volailles, de viandes et de pâtes pour les collectivités.

- Restopolis souhaite sensibiliser ses convives aux sujets des produits locaux et du développement durable, sujets qui nous tiennent à cœur. Restopolis veut mettre l'accent sur le fait que les consommateurs peuvent soutenir l'agriculture intelligente de demain en achetant aujourd'hui de la nourriture produite selon des critères durables.

imprimé sur papier 100% recyclé par une imprimerie locale

LE *plaisir* DE BIEN MANGER

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

www.restopolis.lu

Restopolis services