



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

Dossier de presse



Un nouveau concept de restauration scolaire et universitaire



19 octobre 2021



Un nouveau concept de restauration scolaire et universitaire

Le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse s'engage pour un meilleur régime alimentaire, sain et durable, et a mis en place un nouveau concept, «Food4Future», dans les restaurants scolaires et universitaires à la rentrée 2021-2022.

Restopolis, le service de la restauration scolaire du ministère, sert en moyenne plus de 15.750 repas par jour dans ses cantines et près de 30.000 dans les cafétérias. Le concept «Food4Future», ambitionne de changer les habitudes alimentaires afin de réduire l'impact sur l'environnement. Ainsi, Restopolis accélère sa transition écologique en se fixant six «RestoGoals» soucieux de la santé des convives et de la préservation de la planète.

Notre santé, notre alimentation et la nature sont étroitement liées. Avec le Concept «Food4Future», le ministère répond à la demande formulée par les élèves dans le cadre des rencontres ClimateXchange. Lors du dialogue autour de la question du changement climatique et des mesures à adopter pour freiner ce phénomène, les jeunes avaient réclamé un certain nombre de mesures s'inscrivant dans le développement durable, dont l'augmentation de l'offre de plats végétariens et végétans, la réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines, etc.

Les aliments travaillés et servis dans les cantines scolaires et universitaires sont choisis pour promouvoir la consommation d'aliments riches en avantages nutritionnels tout en soutenant des pratiques de production alimentaire durables et à faible impact environnemental.

Les six «RestoGoals» sont les suivants :

1. mise en œuvre du Plan d'action national « PAN-Bio2025 » ;
2. une nouvelle offre de repas ;
3. des achats en circuits courts ;
4. la prévention des déchets ;
5. la lutte contre le gaspillage alimentaire ;
6. la sensibilisation à l'alimentation durable.

Les menus ont été repensés pour manger équilibré, au maximum bio, local et de saison et pour proposer davantage de plats végétariens et végétans. Le concept prévoit aussi une large sensibilisation des élèves et étudiants à l'alimentation durable à travers des campagnes, des semaines thématiques, ainsi que la formation du personnel de cuisine.

I. LE CONCEPT - 6 « RESTOGOALS »

Le concept « Food4Future » consiste dans l'accomplissement de six « **RestoGoals** ».

RestoGoal #1: Mise en œuvre du plan d'action PAN-BIO2025

Le plan d'action national de promotion de l'agriculture biologique PAN-Bio 2025 a pour objectif de soutenir de manière active le développement et la promotion de l'agriculture biologique nationale afin d'équilibrer davantage l'offre et la demande. Un des points importants 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 luxembourgeoise 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, il est prévu d'augmenter graduellement les taux des produits locaux et bio-locaux qui sont utilisés dans les cantines scolaires et universitaires de Restopolis, ceci jusqu'en 2025.

Pour atteindre ces objectifs, les mesures suivantes sont mises en œuvre :

- achat et utilisation prioritaire de produits luxembourgeois ;
- adaptation des menus de manière à ce qu'un maximum des produits utilisés pour les plats soit luxembourgeois ;
- en cas d'indisponibilité d'un produit en version locale, ce dernier doit être originaire de la Grande Région ;
- renoncement, dans la limite du possible, à l'utilisation de produits provenant d'autres continents sauf en cas d'exception dûment justifiée ;
- 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.

RestoGoal #2 : Nouvelle offre de repas

L'avenir de notre planète passera entre autres par nos assiettes. Pour lutter contre le changement climatique, Restopolis préconise de modifier la composition de notre alimentation et de valoriser les repas végétariens.

- **Augmentation de l'offre de produits alimentaires végétariens**

Depuis de nombreuses années, un plat végétarien est quotidiennement proposé en alternative au plat principal composé de viande ou de poisson dans les cantines Restopolis. Afin d'encourager davantage les convives à découvrir les atouts et la diversité de la cuisine végétarienne, Restopolis a augmenté l'offre en ajoutant au plat principal à base de viande ou de poisson un deuxième plat principal végétarien et en proposant plus souvent des entrées, snacks, woks, salades à emporter et sandwiches végétariens.

Par ailleurs, le potage du jour est toujours préparé à base d'ingrédients végétariens et l'offre végétarienne lors des petits déjeuners et dîners des internats a été augmentée.

- **Augmentation de l'offre de produits alimentaires végétans**

Afin de répondre à la demande croissante d'alternatives véganes, Restopolis a introduit une offre quotidienne de plats végétans dérivés des plats végétariens dans un premier temps. Il est prévu de développer progressivement l'offre de plats typiquement végétans. À cet effet, les chefs des cantines scolaires et universitaires bénéficieront d'une formation spécifique en cuisine végétane.

- **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 que la moitié des choix proposés dans ses cantines est à base de protéines animales tandis que l'autre moitié est végétarienne et/ou végétane.

- **Adaptation de la dénomination des menus**

Les dénominations des menus ont été 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 aux plats à base de viande ou de poisson.

- **Utilisation responsable de la viande**

Restopolis souhaite redonner à la viande son statut particulier dans la société et faire en sorte qu'elle soit consommée de manière durable et avec modération dans ses cantines. À cet effet, le service de restauration scolaire veille à proposer de la viande locale de qualité en portions adaptées et en utilisant, dans la mesure du possible, toutes les parties provenant d'un animal, ce qui aide le service à réduire le gaspillage alimentaire.

- **Projet pilote « Veggie Monday »**



Après les vacances de la Toussaint, un projet pilote « Veggie Monday » sera lancé dans les cantines de l'Athénée du Luxembourg, du Lycée Aline Mayrisch Luxembourg et du Lycée Michel Rodange Luxembourg. Ce projet prévoit de proposer exclusivement des plats végétariens et végétans chaque lundi jusqu'au début des vacances de Carnaval. Si le projet s'avère concluant, le principe pourra être étendu à d'autres établissements, à la demande.

- **Abandon de produits non durables ou menacés**

Dans le respect d'une meilleure empreinte écologique, les produits non durables comme les avocats venant de pays lointains ainsi que la gamme complète de produits menacés comme le thon rouge ont été abandonnés dans les cantines de Restopolis.



RestoGoal #3 : Achats en circuits courts

- **Promotion maximale des produits locaux et de la Grande-Région**
- **Approvisionnement local en respectant la saisonnalité**

Les produits provenant de pays lointains sont remplacés 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 des collaborations avec les petits et moyens producteurs locaux afin de 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 culture 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.

RestoGoal #4: Prévention des déchets

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ! Ainsi, Restopolis sensibilise ses convives à modifier leur consommation avant même la production de déchets afin de préserver l'environnement.

- **Promotion de produits réutilisables**

Restopolis encourage 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 ses cantines à prix avantageux.

- **Préférence aux emballages végétaux**

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

- **Vente de produits sans emballage**

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

- **Réduction de la vente de bouteilles PET**

Dans les cantines scolaires et universitaires, les boissons sont exclusivement vendues dans des bouteilles en verre. Cependant, dans les cafétérias, des bouteilles PET continuent d'être vendues pour des raisons de sécurité.

- **Installation de points d'eau gratuite**

Afin de promouvoir la consommation d'eau potable tout en évitant des déchets, Restopolis offre des points d'eau gratuite dans ses structures.

- **Réduction des emballages à usage unique**

En plus des mesures visant la réduction des déchets mentionnées, Restopolis a décidé de rendre désormais payants certains emballages et articles à usage unique, selon le principe du

pollueur-payeur, 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, les emballages à usage unique ne seront plus mis à disposition.

RestoGoal #5: Lutte contre le gaspillage alimentaire

- **Promotion de la réservation de repas**

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 l'offre alimentaire est adaptée aux besoins réels des convives depuis la rentrée 2021-2022.

- **Promotion des plats AntiGaspi**

Dans les cantines de Restopolis, les entrées, plats et desserts non vendus de la veille sont à nouveau proposés en tant que plat AntiGaspi identifiés par une étiquette spéciale.

- **Abandon des plats de présentation**

Les plats de présentation, non destinés à la consommation, ont été abandonnés depuis la rentrée 2021-2022.

- **« Ugly food is beautiful »**

20 à 40% des fruits et légumes sont jetés avant d'atteindre le commerce, simplement parce qu'ils ne sont pas beaux, même s'il s'agit de produits sains et de qualité. En général, ils sont déformés, bosselés ou d'une taille différente du standard auquel les clients s'attendent. Aucune de ces caractéristiques physiques ne modifiant ni le goût ni la valeur nutritive, Restopolis entend pourtant utiliser ces fruits et légumes pour la confection des plats.

RestoGoal #6 : Sensibilisation à une alimentation durable

- **Campagnes de sensibilisation**

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

- **Semaines thématiques**

Au cours de l'année scolaire 2021-2022, plusieurs semaines thématiques visant à présenter chaque RestoGoal du projet « food4future » seront organisées.

- **Brochures éducatives**

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

- **Thématisation du concept « Food4Future »**

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

- **Formation continue du personnel de cuisine**

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

II. SENSIBILISATION

Le site Internet de Restopolis

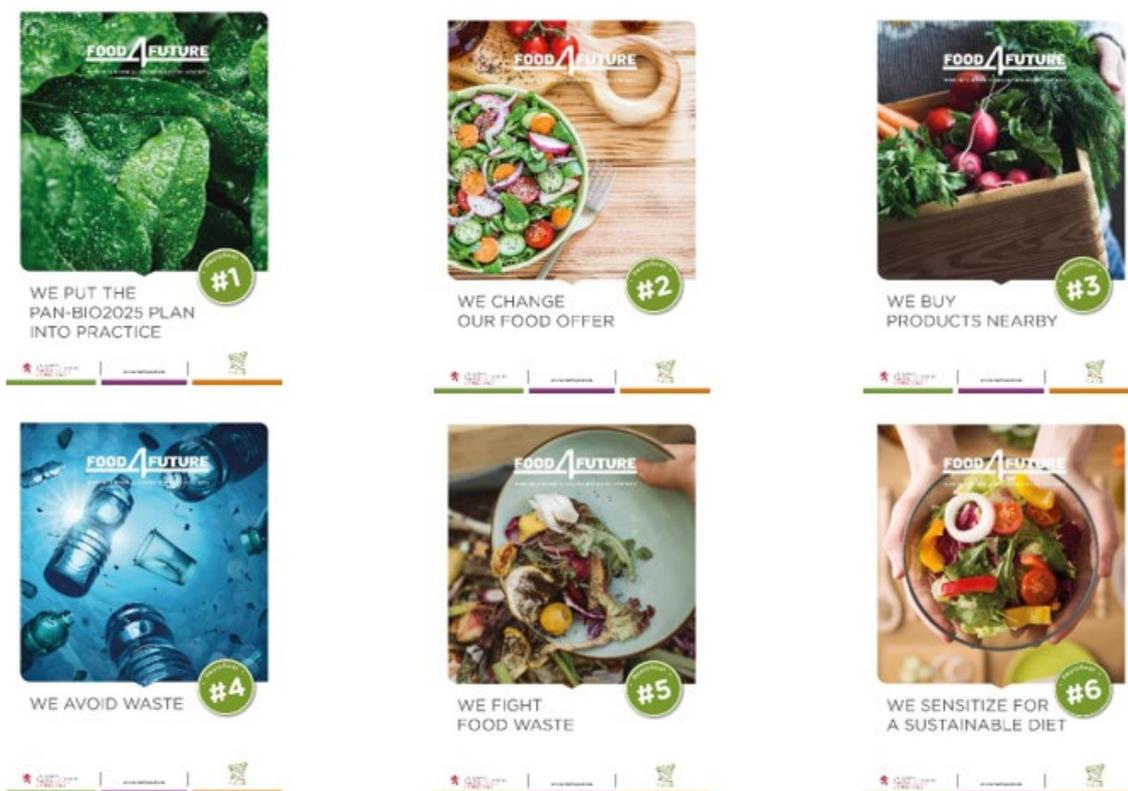
Le site www.restopolis.lu a été relooké à la rentrée 2021-22 dans le cadre du projet « Food4Future ». En plus des renseignements sur les menus, les prix, le chargement de leur carte, la réservation de plats et des « Frequently Asked Questions » (FAQ), les convives y trouvent également un blog autour du projet « Food4Future » qui contient toutes les informations sur le concept ainsi que des nouvelles sur les actions en cours et futures tout comme divers sondages.

Suivi et feedback

L'ambition du ministère est de proposer une offre de restauration scolaire attrayante tout en promouvant une alimentation saine et équilibrée et en réduisant l'impact sur l'environnement. Cet objectif ne peut être durablement atteint que si les élèves et enseignants profitent et sont satisfaits des services offerts. Pour assurer le suivi du programme « Food4Future », sa mise en place s'accompagnera d'une analyse des fréquentations des cantines et d'une enquête sur le site www.restopolis.lu. Par ailleurs, une boîte à réclamations et à suggestions permettra de recueillir l'avis de chaque convive qui souhaite s'exprimer sur les services de Restopolis.

Une série d'affiches

Six affiches ont été créées pour informer les convives du nouveau concept dans les restaurants et cafétérias.



III. À PROPOS DE RESTOPOLIS

Restopolis, fondé en 2005, est le service de restauration scolaire et universitaire du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse. Il gère actuellement :

- 74 restaurants scolaires,
- 7 restaurants universitaires,
- 6 restaurants de structures d'accueil de jour.

L'administration de Restopolis se situe sur le site eduPôle à Walferdange. Pour tout renseignement sur le service de restauration scolaire et universitaire, veuillez envoyer un mail à contact@restopolis.lu ou à communication@restopolis.lu ou contacter Restopolis aux numéros 247-85163 et 247-75265.

www.restopolis.lu - www.food4future.lu - www.facebook.com/Restopolis2012 - www.instagram.com/Restopolis2012/ - twitter.com/restopolis_lux