



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère d'État

P668 1D 2889

Le Ministre aux Relations avec le Parlement



Monsieur le Président
de la Chambre des Députés
Luxembourg

Luxembourg, le 1^{er} mars 2018

Personne en charge du dossier:

Jean-Luc Schleich

☎ 247 - 82954

SCL: PET 668 – 373 / sp

Objet : Pétition n° 668 – Lëtzebuenger Produkter an der öffentlecher Restauratioun ! (Crèchen, Schoulen, Maisons Relais, Kliniken, Altersheemer, asw.); Priorité pour les produits luxembourgeois dans la restauration collective !

Monsieur le Président,

Comme suite à la demande afférente de la Commission des Pétitions du 30 novembre 2017, j'ai l'honneur de vous faire parvenir en annexe des explications du Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse relatives aux démarches entreprises dans le cadre de l'instruction de la pétition n° 668 relative à l'objet sous rubrique.

Veillez agréer, Monsieur le Président, l'expression de mes sentiments distingués.

Le Ministre aux Relations
avec le Parlement

Fernand Etgen



Luxembourg, le 27 février 2018

Monsieur le Président de la Chambre des
Députés
19, rue du Marché-aux-Herbes
L-1728 Luxembourg

Concerne : Pétition 668 - Lëtzebuerger Produkter an der öffentlecher Restauratioun

Au niveau de l'introduction de produits locaux dans la restauration scolaire et universitaire, Restopolis est un précurseur. Le soutien de la production est enraciné dans l'engagement numéro 2 « Produits locaux » de Restopolis.

32% de tous les produits bruts transformés dans les restaurants dépendant du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse sont de provenance luxembourgeoise. Presque 100% des produits laitiers et des produits de boulangerie vendus et transformés proviennent de l'agriculture locale. Restopolis utilise depuis des années un grand nombre de produits locaux dans ses cuisines : viandes, salaisons, pain et viennoiseries, farine, œufs, pommes de terre, frites, miel, moutarde, mayonnaise, huile, vinaigre, boissons et fruits et légumes, si disponibles.

Le service de restauration accélère, par conséquent, la sensibilisation des convives aux produits qu'ils consomment au quotidien. En traitant de préférence des produits locaux, Restopolis tente de rapprocher producteurs et convives. Mettre en place des plats avec des aliments locaux permet à Restopolis de réduire considérablement le trajet de transport.

La politique d'achat de Restopolis peut être qualifiée de durable, de responsable et d'efficace à tous les niveaux. Acheter local permet de protéger l'environnement, de réduire la libération de CO2 et de sauvegarder la biodiversité agricole. En outre, le service de restauration soutient et renforce l'économie locale.

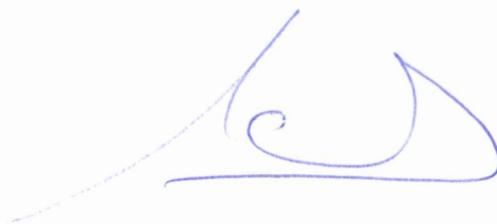
La sensibilisation des convives tient à cœur à Restopolis. Chaque année, le service organise une semaine ou quinzaine thématique sur le sujet des produits locaux pour mettre en avant les ingrédients originaires du terroir. Ses collaborateurs sont présents dans plusieurs établissements scolaires pour y répondre aux questions des convives relatives aux produits luxembourgeois. Afin de permettre aux convives d'approfondir leurs connaissances sur les produits luxembourgeois, Restopolis a élaboré une

brochure éducative qui est disponible gratuitement dans nos restaurants et cafétérias et qui peut être commandée auprès du service de restauration ou téléchargée via le site www.restopolis.lu.

La publication « Pense global, choisis local ! » présente au-delà les actions actuelles et futures menées par Restopolis pour favoriser l'introduction de produits locaux dans la restauration collective et des astuces qui permettent au lecteur d'agir plus localement et durablement dans les restaurants et chez soi.

Les plats préparés avec des produits luxembourgeois sont clairement signalés à l'aide d'un pictogramme dans les restaurants scolaires.

Restopolis vise à augmenter à court et à moyen terme le pourcentage des produits issus de la production locale destinés à la transformation et à la vente. Dans ce sens, Restopolis souhaite sensibiliser les producteurs locaux à s'investir davantage dans une production plus riche de fruits, de légumes, de poissons, de volailles, de viandes et de pâtes pour la restauration collective.



Claude Meisch
Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse