

N° 7792⁴

CHAMBRE DES DEPUTES

Session ordinaire 2021-2022

PROJET DE LOI

- 1° en faveur d'une éducation à l'alimentation équilibrée et diversifiée dans les établissements scolaires et universitaires ;
- 2° portant création d'une Administration de restauration collective dénommée « Restopolis » et portant modification de :
 - 1° la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées ;
 - 2° la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire

* * *

SOMMAIRE:

	<i>page</i>
<i>Amendements gouvernementaux</i>	
1) Dépêche du Ministre aux Relations avec le Parlement au Président de la Chambre des Députés (4.3.2022).....	1
2) Texte et commentaires des amendements gouvernementaux...	2
3) Texte coordonné du projet de loi.....	7

*

**DEPECHE DU MINISTRE AUX RELATIONS AVEC LE PARLEMENT
AU PRESIDENT DE LA CHAMBRE DES DEPUTES**

(4.3.2022)

Monsieur le Président,

À la demande du Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, j'ai l'honneur de vous saisir d'amendements gouvernementaux relatifs au projet de loi sous rubrique.

À cet effet, je joins en annexe le texte des amendements avec un commentaire ainsi que deux versions coordonnées du projet de loi émargé tenant compte desdits amendements (une version visualisant les modifications et une version avec les modifications intégrées).

Les avis de toutes les chambres professionnelles et de la Conférence nationale des Élèves du Luxembourg ont été demandés et vous parviendront dès réception.

Veillez agréer, Monsieur le Président, l'assurance de ma haute considération.

*Le Ministre aux Relations
avec le Parlement,*
Marc HANSEN

*

TEXTE ET COMMENTAIRES DES AMENDEMENTS GOUVERNEMENTAUX

Amendement 1^{er} concernant l'article 2 de la version initiale du projet de loi

1° en faveur d'une éducation à l'alimentation équilibrée et diversifiée dans les établissements scolaires et universitaires ;

2° portant création d'une Administration de restauration collective dénommée « Restopolis » et portant modification de :

1° la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées ;

2° la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire.

À l'article 2 sont apportées les modifications suivantes :

1° Au point 1°, les termes « ou service placé » sont remplacés par le terme « placée ».

2° Le point 2° est remplacé par le texte suivant :

« 2° code des exploitations : document évolutif élaboré par Restopolis fixant pour tous les sites de restauration les procédures et les modes de fonctionnement des sites de restauration ; »

3° Le point 4° est supprimé.

4° Le point 5° ancien est remplacé par un point 4° nouveau libellé comme suit :

« 4° établissement :

- a) les écoles publiques de l'enseignement fondamental ;
- b) les lycées publics offrant l'enseignement secondaire et la formation professionnelle initiale, exception faite de l'École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg et du Lycée Ermesinde ;
- c) le Centre National de Formation Professionnelle Continue ;
- d) les Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée-;
- e) les lycées publics, les services et les instituts offrant des formations pour adultes ;
- f) les instituts de formation continue des enseignants et du personnel psycho-pédagogique de l'Éducation nationale ;
- g) les internats publics ;
- h) les instituts de formation d'autres administrations de l'État ou d'établissements publics sous l'autorité de l'État ;
- i) les associations sans but lucratif et les fondations de droit privé liés par convention à l'Éducation nationale ;
- j) les lycées publics offrant l'enseignement supérieur de type court ;
- k) l'enseignement universitaire et la recherche ;
- l) l'enseignement musical. »

5° La numérotation des points subséquents est adaptée en conséquence.

6° Au point 8° nouveau, les termes « ou sur un campus » sont supprimés.

Commentaire

Cet article a trait aux définitions dans le texte de loi. Elles ont une fonction de clarification et permettent d'écarter toute ambiguïté en ce qui concerne le sens que l'auteur a voulu donner aux notions employées.

Au point 1°, le terme « service » est supprimé car les prestations proposées par Restopolis s'adressent aux administrations et aux établissements énumérés au point 4° nouveau du présent article. La suppression de ce terme permet d'exclure tout doute concernant, par exemple, les divers services du Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse, qui ne profitent pas des prestations de Restopolis.

Au point 2°, le terme campus n'a pas d'utilité, car on ne le retrouve à aucun endroit dans le corps du texte. Par contre, la définition du code des exploitations de Restopolis s'avère nécessaire. Il s'agit d'un manuel élaboré par Restopolis qui est régulièrement mis à jour. Ce dernier édicte les lignes de

conduite en ce qui concerne les procédures et les modes de fonctionnement pour tous les sites de restauration.

Le terme convive étant assez vague, le point 4° est supprimé et remplacé par un nouveau point 4° apportant des précisions quant à la notion d'établissements. Il cite une liste d'établissements profitant des prestations de restauration collective de Restopolis.

Au point 8° nouveau, le terme « campus » est supprimé au même motif qu'au point 2 ancien.

Amendement 2 concernant l'article 4 du même projet de loi

À l'article 4 sont apportées les modifications suivantes :

1° Il est inséré un point 16° nouveau entre le point 15° ancien et le point 17° nouveau libellé comme suit :

« 16° d'élaborer et de tenir à jour le code des exploitations ; »

2° La numérotation des points subséquents est adaptée en conséquence.

3° A l'ancien point 16° qui devient le nouveau point 17°, les termes « de procéder régulièrement au contrôle de qualité de tous les sites de restauration et » et les termes « de Restopolis » sont supprimés et les termes « sur tous les sites de restauration » sont insérés après les termes « exploitations » et avant le point-virgule final ».

Commentaire

Le code des exploitations étant un document très important regroupant, entre autres, les standards alimentaires, nutritionnels et diététiques, les procédures, guides et modes de fonctionnement, la formation continue, ainsi que les offres de menus et de produits alimentaires, il est une évidence que son élaboration, sa mise à jour régulière et sa gestion fasse partie des missions de Restopolis. De ce fait, il est opportun que cette mission soit énumérée dans le présent article regroupant les missions attribuées à Restopolis.

En ce qui concerne le point 17° nouveau, le contrôle de qualité faisant partie intégrante du code des exploitations, il suffit, le concernant, de faire un renvoi au même code.

Amendement 3 concernant l'article 5 du même projet de loi

À l'article 5, les termes « s'appliquent les mêmes standards alimentaires, nutritionnels et diététiques, les mêmes procédures, guides et modes de fonctionnement, la même formation continue, ainsi que les mêmes offres de menus et de produits alimentaires » sont remplacés par les termes « s'applique le code des exploitations ».

Commentaire

L'article 2, point 2° nouveau du présent projet de loi précise que le code des exploitations est un document reprenant les procédures et les modes de fonctionnement des sites de restauration. Dès lors, il n'est nullement utile de procéder à une énumération dans le présent texte de tout ce qui fait partie intégrante du code des exploitations. De plus, il est précisé à l'article susmentionné que le code des exploitations est applicable pour tous les sites de restauration.

Amendement 4 concernant l'article 6 du même projet de loi

L'article 6 est remplacé par le libellé suivant :

« **Art. 6.** Le gérant de site contrôle le respect du code des exploitations et assure le lien entre l'établissement et Restopolis.

Le directeur de Restopolis désigne parmi le personnel de Restopolis les gérants de site qui opèrent sous sa tutelle. Il les affecte à un seul ou à plusieurs sites de restauration. »

Commentaire

Cet article a trait au gérant de site de restauration de Restopolis et aux missions qui lui incombent. Le texte précédent faisait allusion aux standards définis qui sont dorénavant ancrés dans le code des exploitations. Il convient, dès lors, de faire un renvoi au code des exploitations car il s'agit du document de référence pour le gérant de site. De plus, la nouvelle formulation précise que le gérant de site est désigné par le directeur de Restopolis parmi le personnel de Restopolis. Ceci précise qu'en cas d'une

régie privée, le gérant de site doit toujours faire partie du personnel propre de Restopolis, car il s'agit d'une administration de l'État et les missions de service public doivent toujours être garanties.

Amendement 5 concernant l'article 7 du même projet de loi

L'article 7 est supprimé.

Commentaire

Comme le précise l'article 2, point 2° nouveau du présent projet de loi, le code des exploitations est un document reprenant les procédures et les modes de fonctionnement des sites de restauration. L'article 7 ancien définissait la composition de l'équipe de cuisine dans le cas d'une exploitation en régie directe. Or, ceci faisant partie des règles établies dans le code des exploitations, il n'y a pas lieu de le réécrire dans le présent texte.

Amendement 6 concernant l'article 8 du même projet de loi

L'article 8 est supprimé.

Commentaire

Cet article établissait des règles destinées aux exploitants d'une régie privée. Or, les procédures et les modes de fonctionnement en cas d'une exploitation en régie privée sont définis dans le code des exploitations et dans le cahier des charges. Dès lors, et au même titre que l'amendement précédent, il n'est pas opportun de le réécrire dans le présent texte.

Amendement 7 concernant le chapitre 4 du même projet de loi

Le chapitre 4 est remplacé par les dispositions suivantes :

« Chapitre 4 – Tarification

Art. 7. Les tarifs des produits cafétéria sont fixés de sorte à ne pas dépasser un taux maximum de 200% du coût d'achat ou du coût de revient moyen. Ils sont adaptés en cas de changement du coût d'achat ou du coût de revient moyen en cours d'année.

Art. 8. Les tarifs des repas sont fixés en tenant compte :

- 1° du coût de revient moyen d'un repas ;
- 2° du statut du client.

Art. 9. Le coût de revient moyen est fixé selon les coûts d'achat, les coûts de production, les coûts de distribution et en tenant compte des principes de développement durable.

Art. 10. Parmi les clients de Restopolis, on distingue les quatre statuts suivants :

- 1° les apprenants ;
- 2° les apprenants nécessiteux issus de ménages à faible revenu remplissant les mêmes conditions d'octroi que pour la subvention pour ménage à faible revenu introduite par la loi modifiée du 13 juillet 2006 portant réorganisation du Centre psycho-social et d'accompagnement scolaires ;
- 3° le personnel des administrations et des établissements ;
- 4° les visiteurs.

Art. 11. Les tarifs des repas sont fixés comme suit :

- 1° pour les apprenants, ils sont subventionnés par l'État à hauteur de 50 à 90% du coût de revient moyen. La subvention de l'État est arrêtée annuellement par la loi budgétaire ;
- 2° pour les apprenants nécessiteux, ils sont subventionnés par l'État à hauteur de 80 à 100% du coût de revient moyen ;
- 3° pour le personnel des administrations et des établissements, ils équivalent au coût de revient moyen ;
- 4° pour les visiteurs, ils équivalent au coût de revient moyen multiplié par deux.

Art. 12. Un règlement grand-ducal fixe les tarifs applicables. »

Commentaire

Le chapitre 4 a trait aux tarifs appliqués par Restopolis. L'article 9 ancien précisait que Restopolis veillait à un équilibre entre une tarification raisonnable pour les familles et la réponse aux attentes politiques dans le respect des contraintes budgétaires. Or, cette formulation s'avérait être très imprécise. En effet, les notions de tarification raisonnable et attentes politiques pouvaient mener à de maintes confusions. Cet article énumérait une liste de critères sur lesquels Restopolis se base pour fixer ses prix. Cependant, ce n'est pas tout à fait correct car les tarifs sont fixés en tenant compte du coût de revient moyen d'un repas, ainsi que du statut du client, comme énoncé à l'article 8 nouveau. L'article 9 nouveau définit, quant à lui, ce qu'on entend par « coût de revient moyen ».

Les articles 10 et 12 anciens sont supprimés car ces derniers imposaient aux clients de Restopolis de payer moyennant une carte à puces, dénommé « myCard enseignant », « myCard élève », « myCard personnel » ou « Restocard ». En effet, compte tenu des développements technologiques et des moyens de paiements possibles, il est inopportun de définir un unique moyen de paiement dans le présent texte car les moyens de paiements et les habitudes des clients peuvent être amenés à évoluer au fil des années. Pour le remplacer, l'article 10 nouveau fixe les quatre statuts de clients de Restopolis, et y inclut le visiteur qui figurait à l'article 10, alinéa 2 ancien. L'article 11 ancien concernait les groupes de tarif applicables, ainsi que les catégories de convives et renvoyait à un règlement grand-ducal. Or, s'agissant d'un service public ayant des répercussions sur le budget annuel de l'état, et afin d'être conforme à l'article 99 de la Constitution, il convient de fixer des critères sur lesquels Restopolis se base afin de fixer ses prix, et ce, en fonction du statut du client, à savoir : les apprenants, les apprenants nécessaires, le personnel des administrations et des établissements et les visiteurs.

Il convient encore de préciser que Restopolis fait une différence entre les produits dits « cafétéria » et les repas cuisinés par Restopolis elle-même car les produits cafétéria ne sont pas subventionnés par l'État. L'article 7 nouveau précise que les prix de ces produits sont fixés de sorte à ne pas dépasser un taux maximum de 200% du coût d'achat ou du coût de revient. En d'autres termes, Restopolis a le droit de réaliser des marges bénéficiaires sur ces produits sans pouvoir dépasser les 200% énoncés. Les coûts d'achat de ces produits étant très variables, Restopolis maintient la possibilité d'adapter les prix en cours d'année.

En ce qui concerne les repas, et comme défini à l'article 11 nouveau, la participation de l'État sous forme de subvention diffère en fonction du statut du client. Le point 1° de cet article précise que l'État subventionne les repas des apprenants à hauteur de 50 à 90% du coût de revient moyen.

Le point 2° précise que l'État subventionne les repas des apprenants nécessaires, issus de ménages à faible revenu remplissant les mêmes conditions d'octroi que pour la subvention pour ménage à faible revenu introduite par la loi modifiée du 13 juillet 2006 portant réorganisation du Centre psycho-social et d'accompagnement scolaires, à hauteur de 80 à 100% du coût de revient moyen.

Le point 3° précise que l'État ne subventionne pas les repas du personnel des administrations et des établissements. Ces derniers payent le tarif équivalant au prix de revient moyen.

Enfin, le point 4° précise que les visiteurs payent le tarif équivalant au prix de revient moyen multiplié par deux, et ce, afin d'éviter toute concurrence déloyale par rapport au secteur privé. La loi ayant précisé les critères, les tarifs applicables peuvent, dès lors, être fixés par règlement grand-ducal.

Amendement 8 concernant l'article 13 du même projet de loi

L'article 13 est remplacé par le libellé suivant :

« **Art. 13.** Le directeur de Restopolis a l'autorité et la responsabilité sur le complexe de cuisine et y est responsable pour la sécurité et la santé au travail.

Sur les différents sites de restauration, il est assisté par le gérant de site. »

Commentaire

Cet article précise que le directeur de Restopolis a l'autorité et la responsabilité sur le complexe de cuisine. Bien que cela soit réglé par les dispositions de la loi modifiée du 19 mars 1988 concernant la sécurité dans les administrations et services de l'État, dans les établissements publics et dans les écoles, il convient de préciser que le directeur de Restopolis est responsable pour la sécurité et la santé au travail sur les complexes de cuisine. En effet, et conformément à l'article 6 de la loi modifiée du 19 mars 1988 précitée, en cas de cohabitation de plusieurs administrations, les ministres compétents s'entendent au sujet d'arrangements adéquats. En l'occurrence, lorsque Restopolis est implantée dans

un lycée, le directeur de l'établissement est responsable pour son établissement, tandis que le directeur de Restopoli est uniquement responsable sur le complexe de cuisine. En outre, le directeur de Restopoli ne pouvant pas être présent sur tous les sites de restauration, il désigne un gérant de site pour un ou plusieurs sites qui a la charge de l'assister et d'être son interlocuteur sur place, en ce qui concerne la sécurité et la santé au travail.

Amendement 9 concernant les articles 15 et 16 du même projet de loi

Les articles 15 et 16 sont supprimés.

Commentaire

Les dispositions de l'article 15 ont été ajoutées à l'article 13 nouveau car elle concernait le complexe de cuisine.

Pour ce qui est de l'abrogation de l'article 16, les règles relatives à la sécurité et la santé au travail sont établies dans la loi modifiée du 19 mars 1988 concernant la sécurité dans les administrations et services de l'État, dans les établissements publics et dans les écoles. En l'occurrence, il n'est nullement utile de les réécrire dans le présent texte.

Amendement 10 concernant l'article 17 du même projet de loi

L'article 17 ancien est érigé en article 15 nouveau.

Commentaire

Au vu de la suppression des articles 15 et 16, la numérotation des articles suivants est adaptée en conséquence.

Amendement 12 concernant l'article 18 du même projet de loi

L'article 18 est supprimé.

Commentaire

Les règles relatives à la sécurité alimentaire sont établies conformément aux dispositions légales et réglementaires prévues au règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, comme indiqué dans l'article en question. Dès lors, il n'est pas nécessaire de le réécrire dans le présent texte.

Amendement 13 concernant les articles 19 à 24 du même projet de loi

1° L'article 19 ancien est érigé en article 16 nouveau.

2° La numérotation des articles subséquents est adaptée en conséquence.

Commentaire

Au vu de la suppression des articles 15 et 16, la numérotation des articles suivants est adaptée en conséquence.

Amendement 14 concernant l'article 21 nouveau du même projet de loi

À l'article 21 nouveau, les termes « peut se faire sous une forme abrégée en utilisant les termes suivants » sont remplacés par les termes « se fait sous la forme suivante ».

Commentaire

La formulation de la référence à la présente loi est adaptée au goût du jour.

TEXTE COORDONNE DU PROJET DE LOI

Les amendements gouvernementaux du XX XX 2022 sont soulignés, en italique et marqués en rouge.

*

PROJET DE LOI

- 1° en faveur d'une éducation à l'alimentation équilibrée et diversifiée dans les établissements scolaires et universitaires ;
- 2° portant création d'une Administration de restauration collective dénommée « Restopolis » et portant modification de :
 - 1° la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées ;
 - 2° la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire.

TEXTE DU PROJET DE LOI

Chapitre 1^{er} – Champ d'application et définitions

Art. 1^{er}. Il est créé, sous l'autorité du ministre ayant l'Éducation nationale dans ses attributions, désigné ci-après par « le ministre », une administration de restauration collective dénommée ci-après « Restopolis ».

Art. 2. Au sens de la présente loi, on entend par :

- 1° administration de l'Éducation nationale : administration ~~ou service placés~~ placée sous l'autorité du ministre ;
- 2° campus : ~~regroupement d'administrations de l'Éducation nationale et d'établissements ;~~ *code des exploitations : document évolutif élaboré par Restopolis fixant pour tous les sites de restauration les procédures et les modes de fonctionnement des sites de restauration ;*
- 3° complexe cuisine : la cuisine de production et les cuisines de réchauffement ainsi que leurs annexes dans un ensemble fonctionnel de différents locaux conçus pour transformer des matières premières brutes en plats cuisinés à l'aide d'un équipement spécifique et avec du personnel spécialisé ;
- 4° convive : ~~toute personne inscrite ou affectée à un établissement ou toute personne affectée à une des administrations de l'Éducation nationale profitant d'un service de Restopolis ;~~
- 5° établissement : établissement ou institution régissant :
 - a) l'enseignement fondamental ;
 - b) l'enseignement secondaire, ~~exception faite de l'École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg et du Lycée Ermesinde ;~~
 - e) la formation professionnelle initiale et la formation professionnelle continue ;
 - d) les Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire ;
 - e) la formation des adultes et l'Institut national des langues Luxembourg ;
 - f) la formation continue des enseignants de l'Éducation nationale ;
 - g) les internats publics ;
 - h) les instituts de formation d'autres administrations de l'État ou d'établissements publics sous l'autorité de l'État ;
 - i) le service ou la fondation de droit privé liés par convention à l'Éducation nationale ;
 - j) l'enseignement supérieur de type court ;
 - k) l'enseignement universitaire et la recherche ;
 - l) l'enseignement musical.

4° établissement :

- a) les écoles publiques de l'enseignement fondamental ;
- b) les lycées publics offrant l'enseignement secondaire et la formation professionnelle initiale, exception faite de l'École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg et du Lycée Ermesinde ;
- c) le Centre National de Formation Professionnelle Continue ;
- d) les Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée ;
- e) les lycées publics, les services et les instituts offrant des formations pour adultes ;
- f) les instituts de formation continue des enseignants et du personnel psycho-pédagogique de l'Éducation nationale ;
- g) les internats publics ;
- h) les instituts de formation d'autres administrations de l'État ou d'établissements publics sous l'autorité de l'État ;
- i) les associations sans but lucratif et les fondations de droit privé liés par convention à l'Éducation nationale ;
- j) les lycées publics offrant l'enseignement supérieur de type court ;
- k) l'enseignement universitaire et la recherche ;
- l) l'enseignement musical.

6° 5° exploitation en régie directe : les sites de restauration qui sont exploités par du personnel affecté à Restopolis.

7° 6° exploitation en régie privée : les sites de restauration qui sont exploités par du personnel mis à disposition par un prestataire de services de restauration collective du secteur privé.

8° 7° infrastructures de restauration : tous les équipements mobiliers des sites de restauration ainsi que toutes les installations des complexes cuisines, à l'exclusion des équipements des cuisines pédagogiques et des restaurants d'application.

9° 8° site de restauration : les cantines, les cafétérias, les points de vente fixes et les points de vente mobiles installés dans un établissement ~~ou sur un campus~~. Un site de restauration peut comporter une ou plusieurs cantines, une ou plusieurs cafétérias ainsi qu'un ou plusieurs points de vente.

Chapitre 2 – Objectifs

Art. 3. Les objectifs de Restopolis sont :

- 1° l'organisation et la gestion centralisée de la restauration collective dans le contexte des établissements et des administrations de l'Éducation nationale ;
- 2° l'exploitation et la mise en place de sites de restauration dans les établissements définis au point 5 de l'article 2 ;
- 3° l'éducation au goût et à l'alimentation, la découverte des produits, l'apprentissage de l'équilibre alimentaire, les valeurs des aliments ;
- 4° la contribution à l'équilibre alimentaire nutritionnel, la prise en compte des intolérances et des allergies alimentaires ;
- 5° l'apprentissage de partager l'espace et de respecter autrui, la transmission des valeurs associées au repas ou encore des règles de bienséance à table, la prévention du gaspillage, le respect de l'environnement et la mise à disposition de repas à prix abordables moyennant des tarifs subventionnés à l'intention de convives nécessiteux.

Art. 4. Les missions de Restopolis sont :

- 1° la mise en place, l'exploitation et la gestion des sites de restauration dans les établissements et les administrations de l'Éducation nationale ;
- 2° de permettre l'accès quotidien des convives à une alimentation saine, équilibrée, diversifiée, de qualité et durable tout en garantissant une sensation de satiété et le plaisir de bien manger ;
- 3° de participer à l'éducation nutritionnelle et alimentaire équilibrée et diversifiée des convives et de les sensibiliser à une meilleure gestion de leur alimentation et par conséquent à la préservation de leur santé ;

- 4° de considérer les besoins nutritionnels des convives à besoins diététiques spécifiques ;
- 5° d'assurer l'accueil des convives issus de milieux défavorisés et de lutter ainsi contre les inégalités sociales en nutrition par une offre alimentaire dans le respect des recommandations nutritionnelles de santé publique ;
- 6° d'assurer la communication avec les directions des établissements et les convives pour toutes questions en relation avec la nutrition, y compris les besoins des personnes souffrant de troubles alimentaires et de personnes à besoins alimentaires spécifiques ;
- 7° d'organiser des campagnes de sensibilisation liées à l'alimentation saine, équilibrée et durable ;
- 8° de collaborer avec le personnel enseignant, éducatif et psycho-social afin de les sensibiliser à l'éducation nutritionnelle et aux enjeux en matière de santé et de l'environnement ;
- 9° d'initier et d'accompagner la planification, la réalisation, la rénovation, la maintenance et la réparation des infrastructures des sites de restauration, sans préjudice quant aux compétences d'autres organismes de droit public ou communal ;
- 10° d'offrir des prestations de restauration collective dans le cadre d'événements et de manifestations pour les besoins d'un établissement et selon les modalités fixées par le ministre ;
- 11° de gérer les distributeurs automatiques de boissons et d'aliments installés dans les établissements ;
- 12° de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire, de prendre en compte les objectifs de développement durable et de mettre en œuvre un plan national de gestion écoresponsable des déchets des cantines ;
- 13° d'assurer la formation continue du personnel de la régie directe et de la régie privée ;
- 14° de participer activement à la formation initiale et continue du personnel de cuisine du domaine de la restauration collective ;
- 15° de conseiller, sur demande, les structures d'accueil communales ou conventionnées en matière de gestion des cantines ;
- 16° *d'élaborer et de tenir à jour le code des exploitations ;*
- 16° 17° *de procéder régulièrement au contrôle de qualité de tous les sites de restauration et de veiller à l'application du code des exploitations de Restopolis sur tous les sites de restauration ;*
- 17° 18° *la gestion de sites.*

Chapitre 3 – Organisation des sites de restauration

Art. 5. L'organisation des sites de restauration repose sur deux modes d'exploitation qui sont complémentaires :

- 1° la régie directe ;
- 2° la régie privée, conformément aux dispositions de la loi modifiée du 8 avril 2018 sur les marchés publics.

Pour ces deux modes s'appliquent les mêmes standards alimentaires, nutritionnels et diététiques, les mêmes procédures, guides et modes de fonctionnement, la même formation continue, ainsi que les mêmes offres de menus et de produits alimentaires s'applique le code des exploitations.

Art. 6. Le respect des standards définis est contrôlé par un gérant de site affecté, soit à un seul site de restauration, soit à plusieurs sites de restauration.

Le gérant de site de restauration est désigné par le directeur de Restopolis et opère sous sa tutelle. Il veille à l'accomplissement des missions du site de restauration et assure le lien entre l'établissement et Restopolis. Le gérant de site contrôle le respect du code des exploitations et assure le lien entre l'établissement et Restopolis.

Le directeur de Restopolis désigne parmi le personnel de Restopolis les gérants de site qui opèrent sous sa tutelle. Il les affecte à un seul ou à plusieurs sites de restauration.

Art. 7. Dans le cas d'une exploitation en régie directe, l'équipe de cuisine se compose :

- 1° d'un chef de cuisine, qui peut être assisté, par un ou plusieurs chefs de cuisine adjoints ;

2° du personnel de cuisine.

L'équipe de cuisine travaille sous la supervision du gérant de site de restauration.

Art. 8. Dans le cas d'une exploitation en régie privée, Restopolis confie à une société de restauration collective l'exploitation, la préparation et le service des repas.

L'équipe de cuisine comprend un chef de cuisine qui peut être assisté par un ou plusieurs chefs de cuisine adjoints et du personnel de cuisine.

Le chef de cuisine, les chefs de cuisine adjoints et le personnel de cuisine sont proposés par le prestataire privé et approuvés par le directeur de Restopolis.

Chapitre 4 – Tarification

Art. 9. Restopolis veille à un équilibre entre une tarification raisonnable pour les familles et la réponse aux attentes politiques dans le respect des contraintes budgétaires.

Les tarifs sont fixés en tenant compte des critères suivants :

1° achats de proximité ;

2° produits locaux ;

3° produits biologiques ;

4° élèves nécessiteux.

Art. 10. L'accès à la restauration collective assurée par Restopolis est réservé aux seuls détenteurs d'une carte « myCard enseignant », « myCard élève », « myCard personnel » ou « RestoCard ».

Art. 11. Les groupes de tarif applicables aux prestations de restauration collective offertes par Restopolis dans le cadre de l'exécution des objectifs visés à l'article 3 et les catégories de convives qui peuvent en bénéficier, sont fixés par règlement grand-ducal.

Art. 12. Le paiement sur un site de restauration s'effectue moyennant une carte « myCard » ou une « RestoCard ».

Un règlement grand-ducal peut permettre à un site de restauration d'accueillir des visiteurs qui ne détiennent aucune de ces cartes. Les visiteurs n'ont pas droit aux groupes de tarifs subventionnés.

Chapitre 4 – Tarification

Art. 7. Les tarifs des produits cafétéria sont fixés de sorte à ne pas dépasser un taux maximum de 200% du coût d'achat ou du coût de revient moyen. Ils sont adaptés en cas de changement du coût d'achat ou du coût de revient moyen en cours d'année.

Art. 8. Les tarifs des repas sont fixés en tenant compte :

1° du coût de revient moyen d'un repas ;

2° du statut du client.

Art. 9. Le coût de revient moyen est fixé selon les coûts d'achat, les coûts de production, les coûts de distribution et en tenant compte des principes de développement durable.

Art. 10. Parmi les clients de Restopolis, on distingue les quatre statuts suivants :

1° les apprenants ;

2° les apprenants nécessiteux issus de ménages à faible revenu remplissant les mêmes conditions d'octroi que pour la subvention pour ménage à faible revenu introduite par la loi modifiée du 13 juillet 2006 portant réorganisation du Centre psycho-social et d'accompagnement scolaires ;

3° le personnel des administrations et des établissements ;

4° les visiteurs.

Art. 11. Les tarifs des repas sont fixés comme suit :

- 1° pour les apprenants, ils sont subventionnés par l'État à hauteur de 50 à 90% du coût de revient moyen. La subvention de l'État est arrêtée annuellement par la loi budgétaire ;
- 2° pour les apprenants nécessiteux, ils sont subventionnés par l'État à hauteur de 80 à 100% du coût de revient moyen ;
- 3° pour le personnel des administrations et des établissements, ils équivalent au coût de revient moyen ;
- 4° pour les visiteurs, ils équivalent au coût de revient moyen multiplié par deux.

Art. 12. Un règlement grand-ducal fixe les tarifs applicables.

Chapitre 5 – Sécurité, santé au travail et sécurité alimentaire

Art.13. Restopolis est responsable pour la sécurité et la santé au travail dans les complexes de cuisine des sites de restauration. Le directeur de Restopolis a l'autorité et la responsabilité sur le complexe de cuisine et y est responsable pour la sécurité et la santé au travail.

Sur les différents sites de restauration, il est assisté par le gérant de site.

Art. 14. Les complexes de cuisine sont à considérer comme des espaces à protéger contre des actes malveillants ou criminels par un système de contrôle d'accès à l'intérieur du site de restauration.

Art. 15. Le directeur de Restopolis a l'autorité et la responsabilité sur le complexe de cuisine.

Art. 16. Le directeur de Restopolis est chargé de mettre en œuvre et de promouvoir la sécurité et la santé dans le domaine de la restauration collective. Il peut se faire assister d'un ou de plusieurs délégués à la sécurité plus spécialement formés en matière de sécurité, de santé au travail et d'hygiène alimentaire.

~~Art. 17.~~ **Art. 15.** Le gérant de site représente Restopolis auprès du comité de sécurité de l'établissement.

Art. 18. La sécurité alimentaire est assurée conformément aux dispositions légales et réglementaires prévues au règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.

Art. 19. **Art. 16.** Il est institué un comité d'accompagnement afin de conseiller Restopolis dans les domaines de :

- 1° la promotion d'une alimentation équilibrée et diversifiée,
- 2° l'approvisionnement renforcé en produits locaux, biologiques et de saison,
- 3° la réduction du gaspillage alimentaire.

Le comité d'accompagnement comprend :

- 1° un représentant du ministre ;
- 2° un représentant du ministère ayant l'Agriculture dans ses attributions ;
- 3° un représentant du ministre ayant la Protection des consommateurs dans ses attributions ;
- 4° un représentant du ministre ayant la Santé dans ses attributions.

Le comité d'accompagnement se réunit au moins deux fois par année scolaire et à la demande d'un de ses membres ou du directeur de Restopolis.

Le directeur de Restopolis participe aux réunions du comité d'accompagnement.

Chapitre 6 – Direction et personnel

~~Art 20.~~ **Art. 17.** Le cadre du personnel de Restopolis comprend un directeur, un directeur adjoint et des fonctionnaires des différentes catégories de traitement, telles que prévues par la loi modifiée du

25 mars 2015 fixant le régime des traitements et les conditions et modalités d'avancement des fonctionnaires de l'État.

Le cadre du personnel de Restopolis peut être complété par des fonctionnaires-stagiaires, des employés et des salariés de l'État.

Le directeur est responsable de la gestion de Restopolis. Il en est le chef hiérarchique.

Le directeur et le directeur adjoint sont nommés par le Grand-Duc, sur proposition du Gouvernement en conseil.

Chapitre 7 – Dispositions modificatives, transitoires et finales

Art. 21. Art. 18. La loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées est modifiée comme suit :

1° À l'article 1bis, paragraphe 3, alinéa 2, les termes « Les repas pris au restaurant scolaire sont payants. » sont remplacés par ceux de « La restauration scolaire est exploitée par et sous la régie de Restopolis. »

2° L'article 23, paragraphe 1^{er} est complété comme suit :

« ...et un représentant de Restopolis. »

3° L'article 31 est remplacé par le libellé suivant :

« Art. 31. La restauration scolaire

Tout lycée doit avoir accès à une structure de restauration scolaire. Celle-ci est exploitée en exclusivité par Restopolis. »

4° L'article 32 est complété par l'alinéa suivant :

« La restauration de l'internat est assurée par Restopolis. »

Art. 22. Art. 19. L'article 10 de la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire est complété comme suit :

« *La restauration est exploitée par Restopolis.* »

Art. 23. Art. 20. Les fonctionnaires, employés et salariés de l'État nommés, affectés, détachés ou transférés au Service des restaurants scolaires avant l'entrée en vigueur de la présente loi sont repris dans le cadre du personnel de Restopolis.

Art. 24. Art. 21. La référence à la présente loi ~~peut se faire sous une forme abrégée en utilisant les termes suivants~~ se fait sous la forme suivante : « Loi portant création de Restopolis ».

TEXTE COORDONNE

PROJET DE LOI

- 1° en faveur d'une éducation à l'alimentation équilibrée et diversifiée dans les établissements scolaires et universitaires ;**
- 2° portant création d'une Administration de restauration collective dénommée « Restopolis » et portant modification de :**
- 3° la loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées ;**
- 4° la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire.**

Chapitre 1^{er} – Champ d'application et définitions

Art. 1^{er}. Il est créé, sous l'autorité du ministre ayant l'Éducation nationale dans ses attributions, désigné ci-après par « le ministre », une administration de restauration collective dénommée ci-après « Restopolis ».

Art. 2. Au sens de la présente loi, on entend par :

- 1° administration de l'Éducation nationale : administration placée sous l'autorité du ministre ;
- 2° code des exploitations : document évolutif élaboré par Restopolis fixant pour tous les sites de restauration les procédures et les modes de fonctionnement des sites de restauration ;
- 3° complexe cuisine : la cuisine de production et les cuisines de réchauffement ainsi que leurs annexes dans un ensemble fonctionnel de différents locaux conçus pour transformer des matières premières brutes en plats cuisinés à l'aide d'un équipement spécifique et avec du personnel spécialisé ;
- 4° établissement :
 - a) les écoles publiques de l'enseignement fondamental ;
 - b) les lycées publics offrant l'enseignement secondaire et la formation professionnelle initiale, exception faite de l'École d'hôtellerie et de tourisme du Luxembourg et du Lycée Ermesinde ;
 - c) le Centre National de Formation Professionnelle Continue ;
 - d) les Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée ;
 - e) les lycées publics, les services et les instituts offrant des formations pour adultes ;
 - f) les instituts de formation continue des enseignants et du personnel psycho-pédagogique de l'Éducation nationale ;
 - g) les internats publics ;
 - h) les instituts de formation d'autres administrations de l'État ou d'établissements publics sous l'autorité de l'État ;
 - i) les associations sans but lucratif et les fondations de droit privé liés par convention à l'Éducation nationale ;
 - j) les lycées publics offrant l'enseignement supérieur de type court ;
 - k) l'enseignement universitaire et la recherche ;
 - l) l'enseignement musical.
- 5° exploitation en régie directe : les sites de restauration qui sont exploités par du personnel affecté à Restopolis.
- 6° exploitation en régie privée : les sites de restauration qui sont exploités par du personnel mis à disposition par un prestataire de services de restauration collective du secteur privé.
- 7° infrastructures de restauration : tous les équipements mobiliers des sites de restauration ainsi que toutes les installations des complexes cuisines, à l'exclusion des équipements des cuisines pédagogiques et des restaurants d'application.

8° site de restauration : les cantines, les cafétérias, les points de vente fixes et les points de vente mobiles installés dans un établissement ~~ou sur un campus~~. Un site de restauration peut comporter une ou plusieurs cantines, une ou plusieurs cafétérias ainsi qu'un ou plusieurs points de vente.

Chapitre 2 – Objectifs

Art. 3. Les objectifs de Restopolis sont :

- 1° l'organisation et la gestion centralisée de la restauration collective dans le contexte des établissements et des administrations de l'Éducation nationale ;
- 2° l'exploitation et la mise en place de sites de restauration dans les établissements définis au point 5 de l'article 2 ;
- 3° l'éducation au goût et à l'alimentation, la découverte des produits, l'apprentissage de l'équilibre alimentaire, les valeurs des aliments ;
- 4° la contribution à l'équilibre alimentaire nutritionnel, la prise en compte des intolérances et des allergies alimentaires ;
- 5° l'apprentissage de partager l'espace et de respecter autrui, la transmission des valeurs associées au repas ou encore des règles de bienséance à table, la prévention du gaspillage, le respect de l'environnement et la mise à disposition de repas à prix abordables moyennant des tarifs subventionnés à l'intention de convives nécessaires.

Art. 4. Les missions de Restopolis sont :

- 1° la mise en place, l'exploitation et la gestion des sites de restauration dans les établissements et les administrations de l'Éducation nationale ;
- 2° de permettre l'accès quotidien des convives à une alimentation saine, équilibrée, diversifiée, de qualité et durable tout en garantissant une sensation de satiété et le plaisir de bien manger ;
- 3° de participer à l'éducation nutritionnelle et alimentaire équilibrée et diversifiée des convives et de les sensibiliser à une meilleure gestion de leur alimentation et par conséquent à la préservation de leur santé ;
- 4° de considérer les besoins nutritionnels des convives à besoins diététiques spécifiques ;
- 5° d'assurer l'accueil des convives issus de milieux défavorisés et de lutter ainsi contre les inégalités sociales en nutrition par une offre alimentaire dans le respect des recommandations nutritionnelles de santé publique ;
- 6° d'assurer la communication avec les directions des établissements et les convives pour toutes questions en relation avec la nutrition, y compris les besoins des personnes souffrant de troubles alimentaires et de personnes à besoins alimentaires spécifiques ;
- 7° d'organiser des campagnes de sensibilisation liées à l'alimentation saine, équilibrée et durable ;
- 8° de collaborer avec le personnel enseignant, éducatif et psycho-social afin de les sensibiliser à l'éducation nutritionnelle et aux enjeux en matière de santé et de l'environnement ;
- 9° d'initier et d'accompagner la planification, la réalisation, la rénovation, la maintenance et la réparation des infrastructures des sites de restauration, sans préjudice quant aux compétences d'autres organismes de droit public ou communal ;
- 10° d'offrir des prestations de restauration collective dans le cadre d'événements et de manifestations pour les besoins d'un établissement et selon les modalités fixées par le ministre ;
- 11° de gérer les distributeurs automatiques de boissons et d'aliments installés dans les établissements ;
- 12° de participer à la lutte contre le gaspillage alimentaire, de prendre en compte les objectifs de développement durable et de mettre en œuvre un plan national de gestion écoresponsable des déchets des cantines ;
- 13° d'assurer la formation continue du personnel de la régie directe et de la régie privée ;
- 14° de participer activement à la formation initiale et continue du personnel de cuisine du domaine de la restauration collective ;
- 15° de conseiller, sur demande, les structures d'accueil communales ou conventionnées en matière de gestion des cantines ;

- 16° d'élaborer et de tenir à jour le code des exploitations ;
- 17° de veiller à l'application du code des exploitations sur tous les sites de restauration ;
- 18° la gestion de sites.

Chapitre 3 – Organisation des sites de restauration

Art. 5. L'organisation des sites de restauration repose sur deux modes d'exploitation qui sont complémentaires :

- 1° la régie directe ;
- 2° la régie privée, conformément aux dispositions de la loi modifiée du 8 avril 2018 sur les marchés publics.

Pour ces deux modes s'applique le code des exploitations.

Art. 6. Le gérant de site contrôle le respect du code des exploitations et assure le lien entre l'établissement et Restopolis.

Le directeur de Restopolis désigne parmi le personnel de Restopolis les gérants de site qui opèrent sous sa tutelle. Il les affecte à un seul ou à plusieurs sites de restauration.

Chapitre 4 – Tarification

Art. 7. Les tarifs des produits cafétéria sont fixés de sorte à ne pas dépasser un taux maximum de 200% du coût d'achat ou du coût de revient moyen. Ils sont adaptés en cas de changement du coût d'achat ou du coût de revient moyen en cours d'année.

Art. 8. Les tarifs des repas sont fixés en tenant compte :

- 1° du coût de revient moyen d'un repas ;
- 2° du statut du client.

Art. 9. Le coût de revient moyen est fixé selon les coûts d'achat, les coûts de production, les coûts de distribution et en tenant compte des principes de développement durable.

Art. 10. Parmi les clients de Restopolis, on distingue les quatre statuts suivants :

- 1° les apprenants ;
- 2° les apprenants nécessaires issus de ménages à faible revenu remplissant les mêmes conditions d'octroi que pour la subvention pour ménage à faible revenu introduite par la loi modifiée du 13 juillet 2006 portant réorganisation du Centre psycho-social et d'accompagnement scolaires ;
- 3° le personnel des administrations et des établissements ;
- 4° les visiteurs.

Art. 11. Les tarifs des repas sont fixés comme suit :

- 1° pour les apprenants, ils sont subventionnés par l'État à hauteur de 50 à 90% du coût de revient moyen. La subvention de l'État est arrêtée annuellement par la loi budgétaire ;
- 2° pour les apprenants nécessaires, ils sont subventionnés par l'État à hauteur de 80 à 100% du coût de revient moyen ;
- 3° pour le personnel des administrations et des établissements, ils équivalent au coût de revient moyen ;
- 4° pour les visiteurs, ils équivalent au coût de revient moyen multiplié par deux.

Art. 12. Un règlement grand-ducal fixe les tarifs applicables.

Chapitre 5 – Sécurité, santé au travail et sécurité alimentaire

Art.13 Le directeur de Restopolis a l'autorité et la responsabilité sur le complexe de cuisine et y est responsable pour la sécurité et la santé au travail.

Sur les différents sites de restauration, il est assisté par le gérant de site.

Art. 14. Les complexes de cuisine sont à considérer comme des espaces à protéger contre des actes malveillants ou criminels par un système de contrôle d'accès à l'intérieur du site de restauration.

Art. 15. Le gérant de site représente Restopolis auprès du comité de sécurité de l'établissement.

Art. 16. Il est institué un comité d'accompagnement afin de conseiller Restopolis dans les domaines de :

- 1° la promotion d'une alimentation équilibrée et diversifiée,
- 2° l'approvisionnement renforcé en produits locaux, biologiques et de saison,
- 3° la réduction du gaspillage alimentaire.

Le comité d'accompagnement comprend :

- 1° un représentant du ministre ;
- 2° un représentant du ministère ayant l'Agriculture dans ses attributions ;
- 3° un représentant du ministre ayant la Protection des consommateurs dans ses attributions ;
- 4° un représentant du ministre ayant la Santé dans ses attributions.

Le comité d'accompagnement se réunit au moins deux fois par année scolaire et à la demande d'un de ses membres ou du directeur de Restopolis.

Le directeur de Restopolis participe aux réunions du comité d'accompagnement.

Chapitre 6 – Direction et personnel

Art. 17. Le cadre du personnel de Restopolis comprend un directeur, un directeur adjoint et des fonctionnaires des différentes catégories de traitement, telles que prévues par la loi modifiée du 25 mars 2015 fixant le régime des traitements et les conditions et modalités d'avancement des fonctionnaires de l'État.

Le cadre du personnel de Restopolis peut être complété par des fonctionnaires-stagiaires, des employés et des salariés de l'État.

Le directeur est responsable de la gestion de Restopolis. Il en est le chef hiérarchique.

Le directeur et le directeur adjoint sont nommés par le Grand-Duc, sur proposition du Gouvernement en conseil.

Chapitre 7 – Dispositions modificatives, transitoires et finales

Art. 18. La loi modifiée du 25 juin 2004 portant organisation des lycées est modifiée comme suit :

1° À l'article 1bis, paragraphe 3, alinéa 2, les termes « Les repas pris au restaurant scolaire sont payants. » sont remplacés par ceux de « La restauration scolaire est exploitée par et sous la régie de Restopolis. »

2° L'article 23, paragraphe 1^{er} est complété comme suit :

« ...et un représentant de Restopolis. »

3° L'article 31 est remplacé par le libellé suivant :

« **Art. 31. La restauration scolaire**

Tout lycée doit avoir accès à une structure de restauration scolaire. Celle-ci est exploitée en exclusivité par Restopolis. »

4° L'article 32 est complété par l'alinéa suivant :

« La restauration de l'internat est assurée par Restopolis. »

Art. 19. L'article 10 de la loi du 20 juillet 2018 portant création de Centres de compétences en psycho-pédagogie spécialisée en faveur de l'inclusion scolaire est complété comme suit :

« *La restauration est exploitée par Restopolis.* »

Art. 20. Les fonctionnaires, employés et salariés de l'État nommés, affectés, détachés ou transférés au Service des restaurants scolaires avant l'entrée en vigueur de la présente loi sont repris dans le cadre du personnel de Restopolis.

Art. 21. La référence à la présente loi se fait sous la forme suivante : « Loi portant création de Restopolis ».

