



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

Le Ministre aux Relations avec le Parlement

Monsieur le Président
de la Chambre des Députés
Luxembourg

Luxembourg, le 08-02-2023

Personne en charge du dossier:
Jean-Luc Schleich
☎ 247 - 82954

SCL: PET 2097 – 92 / sp

Objet : Pétition n° 2097 – Pour un retrait du concept Food4Future dans les cantines scolaires et universitaires luxembourgeoises tel qu'il est mis en oeuvre actuellement.

Monsieur le Président,

Comme suite à la demande afférente de la Commission des Pétitions du 27 avril 2022, j'ai l'honneur de vous faire parvenir en annexe la prise de position de Monsieur le Ministre de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse à l'égard de la pétition n° 2097 relative à l'objet sous rubrique.

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

Le Ministre aux Relations
avec le Parlement



Marc Hansen

Prise de position du MENJE par rapport à la pétition n° 2097

Dans le cadre de la pétition n° 2097 au sujet du concept « Food4Future », le Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse se permet de décrire sa position y relative dans les paragraphes qui suivent.

Tout d'abord, il est important de noter que le concept « Food4Future » n'est pas une entière nouveauté, mais qu'il s'agit plutôt d'une évolution des engagements que Restopolis promeut dans les cantines scolaires et universitaires depuis presque 20 ans, à savoir :

1. Alimentation saine et équilibrée
2. Produits locaux
3. Produits issus de l'agriculture biologique
4. Produits équitables
5. Développement durable
6. Favoriser les produits étiquetés sans OGM
7. Non aux produits analogues
8. Nos services
9. Assurance qualité

En effet, les buts du concept « Food4Future », aussi appelés « RestoGoals », sont une compilation des engagements mentionnés qui ont été ajustés afin d'être en concordance avec les références citées ci-dessous et de rendre les cantines scolaires et universitaires plus durables :

- 3^{ème} Plan national pour un développement durable du gouvernement du Grand-Duché de Luxembourg ;
- le plan d'action national de promotion de l'agriculture biologique PAN-BIO2025 ;
- le plan de développement scolaires des établissements scolaires ;
- le rapport spécial « Climate Change and Land » de l'Intergouvernemental Panel on Climate Change.

Les « RestoGoals » sont les suivants :

- RestoGoal #1 – Mise en œuvre du plan d'action PAN-BIO2025
- RestoGoal #2 – Nouvelle offre de repas
- RestoGoal #3 – Achats en circuits courts
- RestoGoal #4 – Prévention des déchets
- RestoGoal #5 – Lutte contre le gaspillage alimentaire
- RestoGoal #6 – Sensibilisation à une alimentation durable

Une description détaillée des six « RestoGoals » du concept « Food4Future » est jointe en annexe de la présente prise de position.

Il importe également de mentionner que les « RestoGoals » traitent une multitude de sujets autour du développement durable tandis que la pétition en question se concentre plutôt sur le projet pilote « Veggie Monday » et la disponibilité de certains plats.

Le projet pilote « Veggie Monday » a été introduit sur demande des communautés scolaires de l'Athénée de Luxembourg, du Lycée Aline Mayrisch et du Lycée Michel Rodange lors de la rentrée 2021-2022 et ne vise nullement à imposer un régime alimentaire aux convives.

Ledit projet pilote est uniquement appliqué dans les cantines des trois établissements scolaires mentionnés et les convives qui ne s'identifient pas avec celui-ci ont toujours la possibilité de prendre leur repas au Forum Geesseknäppchen où ils trouvent quotidiennement diverses options non végétariennes.

D'ailleurs, depuis le lancement du projet pilote « Veggie Monday », nous avons pu constater que les fréquentations des cantines des lycées qui y participent n'ont, au total, pas baissé lors des lundis, mais qu'elles ont même augmenté sans que les convives aient été forcés d'y prendre leur repas, ce qui implique que ledit projet peut être qualifié de succès.

De plus, les réclamations relatives au « Veggie Monday » n'étaient que peu nombreuses et elles ont cessé dû au fait que les convives ont rapidement réalisé qu'ils disposent toujours du libre choix de s'alimenter.

Concernant la disponibilité des plats, il est important de savoir que la quantité de plats cuisinés par catégorie (végétarien, végétan, non végétarien) est adaptée en fonction de la demande de l'établissement scolaire et que le fait de garantir que chaque plat soit disponible jusqu'à la fin du service engendrerait du gaspillage alimentaire considérable ce qui serait contraire au « RestoGoal #5 – Lutte contre le gaspillage alimentaire ».

Les personnes qui souhaitent assurer que leur plat désiré soit encore disponible lors de leur passage à la cantine ont la possibilité de réserver en ligne leur menu la veille jusqu'à 20 h 00.

Le but de proposer une alimentation équilibrée et variée à la population des établissements scolaires et universitaires reste inchangé et l'offre auprès des structures de Restopolis est toujours très diversifiée puisque les convives peuvent choisir entre un plat non végétarien, un plat végétarien, un plat végétan, une grillade (composée de viande ou poisson) et, si l'infrastructure le permet, un plat de pâtes ou de wok et une pizza.

En plus des plats mentionnés, Restopolis propose aussi une multitude d'options pour les entrées et les desserts.

Étant donné que les cantines peuvent contribuer à rendre le monde plus durable, Restopolis souhaite prendre sa responsabilité avec la mise en œuvre du concept « Food4Future » qui évoluera encore avec le temps.

Cette adaptation du système alimentaire ne demande qu'un léger ajustement des habitudes des convives qui peut toutefois avoir un impact majeur sur le développement durable.

Description des « RestoGoals » du concept



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 » 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 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.

RestoGoal #2 – Nouvelle offre de repas

Notre alimentation pèse lourd en termes d'impact écologique. Le programme « Food4Future » se veut de changer les habitudes alimentaires dans les cantines scolaire et universitaires, et notamment la façon de faire les achats en restauration collective, afin de réduire l'impact sur l'environnement.

Il en résulte la nécessité de modifier le contenu de nos assiettes. À cet effet, Restopolis a revisité ses 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.

RestoGoal #3 – Achats en circuits courts

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

RestoGoal #4 – Prévention des déchets

Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas ! Nous sensibilisons nos convives à modifier leurs habitudes de consommation avant même la production de déchets afin de préserver l'environnement.

RestoGoal #5 – Lutte contre le gaspillage alimentaire

"Jeter moins, c'est manger mieux" - voilà notre slogan avec lequel nous voulons sensibiliser nos convives aux pertes et gaspillage de nourriture. En plus des plats AntiGaspi nous proposons plusieurs mesures dans la lutte contre le gaspillage alimentaire.

RestoGoal #6 – Sensibilisation à une alimentation durable

Le changement climatique est l'un des plus grands défis auxquels notre génération doit faire face. Depuis des années nous organisons diverses actions de sensibilisation comme des campagnes de sensibilisation ou encore des semaines thématiques consacrées à l'alimentation durable et lors desquelles il s'agit de mobiliser nos convives aux enjeux de cette thématique.