



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale
et de la Formation professionnelle



GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère des Affaires étrangères

Direction de la coopération au développement

Dossier de presse

**Semaine du monde et du commerce équitable
dans les restaurants scolaires de l'enseignement post-primaire**

Actions de promotion de la restauration scolaire

9 mars 2009

Semaines thématiques dans les restaurants scolaires:

La semaine du monde et du commerce équitable

La semaine du monde et du commerce équitable s'inscrit dans une série de semaines thématiques qui sont organisées au cours de l'année scolaire 2008-2009 dans les restaurants de tous les lycées et lycées techniques.

Organisées à raison d'une semaine par mois, les semaines thématiques ont un double but: sensibiliser les élèves à des thèmes particuliers (commerce équitable, respect de l'environnement, agriculture biologique et du terroir, respect des traditions alimentaires, etc.) et mettre en évidence l'engagement y relatif de la restauration collective dans les écoles.

La sensibilisation lancée lors des semaines thématiques ne se limite pas à des actions uniques, mais constitue un point de départ pour une utilisation systématique des produits et une sensibilisation continue aux sujets évoqués. Un concours est organisé sur le site www.restopolis.lu en relation avec chaque sujet traité.

- Mars 2009 : 09/03/09 au 15/03/09
Semaine du monde et du commerce équitable :
 - Tous les jours, un menu d'un autre pays est proposé ;
 - Lundi, le 9 mars 2009 : Une bande dessinée sur le commerce équitable est offerte à l'achat d'un "menu du monde" complet ;
 - Mercredi, le 11 mars 2009 : table de dégustation de fruits exotiques ;
 - Vendredi, le 13 mars 2009 : Un chocolat TransFair est offert aux convives à l'achat d'un menu complet, d'un menu partiel et d'un plat à emporter ;
 - Dans certains lycées : organisation de concours sur place autour du commerce équitable.

- Avril 2009 : 20/04/09 au 24/04/09
Semaine portugaise : menus complets portugais, présentation du Portugal à travers des projections de films, expositions de photos,...

- Mai 2009 : 11/05/09 au 15/05/09
Produits du terroir : sensibilisation des jeunes au sujet des produits du terroir; utilisation de produits du terroir dans la confection des plats.

- Juin 2009 : 08/06/09 au 12/06/09
Produits biologiques : lancement des emballages biodégradables; utilisation de produits biologiques lors de la confection de menus.

La promotion de la restauration scolaire

Chaque année, une part importante des efforts du ministère est consacrée à la restauration scolaire dans l'enseignement secondaire et secondaire technique.

Différentes mesures de promotion de la restauration scolaire ont été mises en œuvre afin de faciliter la promotion d'une alimentation saine et équilibrée tout en minimisant les coûts d'exploitation.

Restopolis « *Gesond iessen an der Schoul* » ... garant d'une alimentation équilibrée dans les restaurants scolaires

Restopolis, le service de la restauration scolaire du ministère de l'Éducation nationale, a comme objectif principal d'assurer l'équilibre alimentaire dans tous les restaurants scolaires des lycées de l'enseignement secondaire et secondaire technique. Sous le slogan « *Gesond iessen an der Schoul* », le ministère fait partie des ministères engagés dans la lutte contre l'obésité dans le cadre du Plan d'action national "Gesond iessen, Méi bewegen". Restopolis garantit des menus équilibrés, moyennant le contrôle de l'équilibre alimentaire par une diététicienne. La qualité de l'engagé alimentaire est un point essentiel auquel le service de la restauration scolaire attache une très grande importance : toutes les préparations sont réalisées sur la base de produits frais, de saison, provenant partiellement de l'agriculture biologique et en partie de produits congelés.

Favoriser la consommation de fruits Croc' une pomme

Afin d'inciter les convives à la consommation de fruits, Restopolis met gratuitement à la disposition des convives des pommes jusqu'à épuisement de stock dans tous les établissements scolaires.

Lutte contre la « monotonie alimentaire »

Le grand choix de menus, du plat du jour ou plat végétarien en passant par la grillade et les pâtes du jour, fait que le restaurant scolaire d'aujourd'hui est loin de l'image de la cantine d'autrefois. Une panoplie de plats à emporter, également subventionnés par le ministère, répond à la demande croissante dans les restaurants scolaires modernes. Le convive n'a plus besoin de réserver et peut choisir son plat préféré en s'inspirant des assiettes de présentation dressées à l'entrée des restaurants. Les plats sont préparés soigneusement sur place par un chef de cuisine qualifié ayant des connaissances en matière d'équilibre alimentaire; le service est assuré par une équipe sympathique et les repas peuvent être dégustés dans un cadre convivial.

Les restaurants scolaires misent sur la fraîcheur des produits, scrupuleusement sélectionnés au niveau nutritionnel et qualitatif et respectant le rythme des saisons et les courtes distances de transport dans la mesure du possible. Également dans la mesure du possible, tous les produits finis et semi-finis ont été bannis des restaurants scolaires.

Restopolis lutte contre la monotonie alimentaire en veillant à la variété des plats proposés et en lançant ponctuellement des nouvelles gammes de salades à emporter, de sandwiches et autres.

Les engagements de Restopolis

1. Promouvoir les produits du commerce équitable.

Restopolis s'engage à proposer des produits provenant du commerce équitable. Le service offre une large gamme de produits TransFair, à savoir, le café, le thé, le riz, les fruits exotiques, les fruits oléagineux et le chocolat.

2. Protection de l'environnement : promotion des produits du terroir et utilisation systématique d'emballages biodégradables

Restopolis a comme objectif de remplacer les emballages actuels des plats à emporter par des emballages biodégradables. Ce projet est actuellement en cours d'élaboration et sera lancé lors de la « semaine BIO » dans tous les établissements scolaires.

Restopolis est engagé dans la protection de l'environnement, d'une part via la promotion des produits du terroir et d'autre part via les emballages biodégradables. Dès lors, le service promeut les produits avec le logo « produit du terroir » ainsi que les produits provenant des régions proches du Luxembourg en suivant le principe du « trajet le plus court » tout en respectant les conditions de la loi sur les marchés publics.

3. Promouvoir les produits issus de l'agriculture biologique.

Restopolis s'engage à utiliser dans une première phase au moins 3% de produits provenant de l'agriculture biologique dans la préparation des plats. Ce pourcentage sera augmenté progressivement en fonction des possibilités budgétaires.

4. Promouvoir la culture alimentaire luxembourgeoise, de même que celles des populations fortement représentées au Luxembourg

Afin de respecter les coutumes alimentaires de la région et de nos immigrés Restopolis s'engage à raviver, à côté des recettes typiquement luxembourgeoises, des spécialités des populations à forte représentation.

Restopolis organise des semaines thématiques sur un pays en faisant découvrir non seulement la gastronomie mais aussi la culture de celui-ci. Le pays sélectionné pour cette année scolaire 2008/2009 est le Portugal.

Les foodbusters, Restopolis Quality Controllers

À la rentrée 2008/2009 Restopolis a créé une cellule de contrôle qualité au sein de chaque établissement scolaire, cellule composée de deux représentants de la communauté des élèves et d'un représentant de la communauté des adultes.

Ces cellules, appelées *Foodbusters*, ont pour mission d'optimiser la communication entre convives et le restaurant scolaire de leur établissement et de les impliquer dans les processus décisionnels en ce qui concerne le niveau opérationnel.

Les *Foodbusters*:

- contrôlent la qualité des prestations offertes dans leur établissement par le biais
 - de dégustations **régulières** (au moins trois fois par semaine) des repas offerts au restaurant scolaire
 - de l'évaluation de la qualité des prestations sur base d'un formulaire fourni par Restopolis

- figurent comme intermédiaire entre la communauté scolaire et Restopolis en ce qui concerne
 - le contrôle de la qualité des prestations
 - les suggestions d'amélioration de la qualité des prestations
 - les suggestions relatives à une amélioration de la convivialité des espaces des restaurants scolaires
 - les suggestions relatives à la composition des menus
 - les suggestions relatives aux changements de la gamme des produits offerts

- représentent la communauté scolaire dans les commissions de restauration

- interviennent auprès des chefs de cuisine dans le cadre des réclamations quotidiennes et propositions de faible envergure.

Dans le cadre de leur mission Restopolis met à disposition un repas gratuit par jour aux *Foodbusters*.

eRestauration - Payer « à la carte » au restaurant scolaire



Avec le système « eRestauration[®] », le ministère de l'Éducation nationale et de la Formation professionnelle se donne un nouvel instrument pour offrir un accès facile aux services des restaurants scolaires et pour améliorer de façon permanente ce service social en vue de la promotion d'une alimentation saine et équilibrée dans les écoles.

La carte « myCard »



Depuis peu, les élèves, les membres du corps enseignant et le personnel des écoles ne paient plus en espèces leurs consommations au restaurant scolaire, mais utilisent la carte d'élèves, d'enseignant et de personnel multifonctionnelle « myCard® ». Chaque titulaire d'une telle carte à puce sans contact se voit attribuer un compte virtuel centralisé « Restopolis » qui peut être chargé soit via internet moyennant une carte de crédit ou par une carte de prépaiement à activer via Internet ou optionnellement via SMS.

Ce nouveau système de paiement centralisé dénommé « eRestauration » facilite par ailleurs le paiement sécurisé et augmente la vitesse de traitement lors du passage à la caisse. Après que le client a été authentifié correctement au point de vente à l'aide de sa « myCard® », ses consommations sont débitées directement de son compte virtuel. Le consommateur n'a plus besoin d'avoir sur lui une somme d'argent importante.

Par ailleurs, la carte « myCard® », de par son caractère multifonctionnel, apporte des avantages importants dans différents domaines qui sont, entre autres:

- la gestion financière et comptable des restaurants scolaires;
- le contrôle efficace de l'accès à un service public subventionné et réservé à la population scolaire;
- la gestion de profils clients donnant droit à différents types de subventions (élèves subventionnés, adultes subventionnés, adultes non-subventionnés, élèves nécessiteux et autres);
- la gestion et le contrôle qualité des menus proposés dans les restaurants scolaires ;
- le contrôle d'accès aux salles et parkings;
- le service des prêts à la bibliothèque ;
- le service des photocopies.