

Ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse
Administration de la restauration scolaire et universitaire



Restopolis

Pour une alimentation, production
et consommation durables dans la
restauration scolaire et universitaire



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

Dossier de presse



Restopolis

Pour une alimentation, production et consommation durables dans la restauration scolaire et universitaire

Le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse poursuit et accentue ses efforts en faveur d'une restauration scolaire qui répond aux enjeux du développement durable.

Le ministère et Restopolis, son administration de la restauration scolaire et universitaire, s'engagent depuis des années pour proposer aux élèves et étudiants et au personnel des écoles une alimentation saine et équilibrée tout en soutenant des pratiques de production durables et à faible impact environnemental, dans le respect de l'environnement, du bien-être animal et de la protection du climat.

Restopolis exploite actuellement 117 restaurants et cafétérias scolaires, fréquentés par plus de 3 millions de convives par année scolaire. L'administration s'engage à proposer à tous les convives une alimentation saine, équilibrée, diversifiée, de qualité et durable, tout en garantissant une sensation de satiété et le plaisir de bien manger.

Restopolis est aussi un acteur-clé de l'éducation au développement durable au Luxembourg en sensibilisant à la gestion durable des ressources naturelles, aux pratiques de production durables et à faible impact environnemental et au soutien du commerce équitable.

Contribuer à changer les habitudes alimentaires pour lutter contre le gaspillage alimentaire et réduire l'impact des activités de restauration sur l'environnement est autant une mission de Restopolis que l'éducation nutritionnelle et alimentaire équilibrée et diversifiée des convives.

Engagée de manière continue dans cette politique de développement durable, Restopolis franchit de nouveaux pas innovants pour la rentrée scolaire 2024/2025, avec notamment la généralisation du système Supply4Future, le concept « AntiGaspi 2 go » et une nouvelle offre de produits sans gluten dans tous les restaurants et cafétérias scolaires gérés par Restopolis.

1. Supply4Future : une restauration davantage axée sur les produits bio et locaux

En septembre 2023, la phase test d'une plateforme d'approvisionnement digitale, Supply4Future, avait été lancée dans 13 restaurants scolaires exploités par Restopolis. Suite au bilan positif de cette phase test, la plateforme a été généralisée pour tous les restaurants et cafétérias de Restopolis à la rentrée 2024/2025.

Le système Supply4Future permet de maximiser l'utilisation de produits bio-locaux, locaux et durables dans la restauration scolaire, tout en répondant aux exigences de la loi sur les marchés publics.



Désormais, toute commande de produits alimentaires émanant des restaurants et cafétérias Restopolis fait l'objet d'un marché public lancé par l'administration. Tous les appels d'offres sont publiés sur la plateforme, et tous les producteurs et fournisseurs intéressés peuvent y répondre, indépendamment de la taille de leur entreprise.

Pour assurer un maximum d'objectivité, les offres sont évaluées de manière exclusivement électronique selon des critères d'attribution prédéfinis. Ces critères d'attribution favorisent désormais l'achat de produits durables qui préservent l'environnement. En effet, dans le calcul menant aux attributions des commandes, les deux critères de développement durable « distance et origine d'agriculture biologique » ont plus de poids que le prix.

La phase test du système Supply4Future, qui s'est étalée de septembre 2023 à septembre 2024, s'est déjà montrée très concluante. Dans les 13 restaurants qui ont mis à l'essai la plateforme, le taux d'utilisation de produits bio-locaux est beaucoup plus élevé que dans les restaurants qui n'ont pas encore eu recours au système Supply4Future. Les chiffres quant aux achats à travers la plateforme Supply4Future durant la phase test sont détaillés à partir de la page 8.

La plateforme Supply4Future soutient ainsi clairement les objectifs du plan d'action national en faveur de l'agriculture biologique (PAN-BIO2025).

Par ailleurs, le système Supply4Future encourage les producteurs à augmenter et à diversifier la production des produits alimentaires bio-locaux. En effet, un tableau de bord sur les achats et l'utilisation des produits alimentaires dans les cantines permet de formuler les perspectives des besoins de Restopolis et assure aux producteurs et fournisseurs une plus grande prévisibilité qui pourra les guider dans la transition vers l'agriculture biologique.

2. Pensez AntiGaspi : combattons le gaspillage alimentaire

La lutte contre le gaspillage alimentaire permet non seulement de réduire les charges économiques et environnementales, mais aussi de contribuer à un système alimentaire mondial plus équitable et plus durable. Restopolis s'engage dans cette lutte depuis de nombreuses années.

AntiGaspi 2 go

Depuis janvier 2024, l'initiative « AntiGaspi 2 go » est mise en œuvre dans l'ensemble des restaurants scolaires et universitaires. Démarré en 2022 en tant que projet pilote au Maacher Lycée Grevenmacher, puis étendu en 2023 au Lycée des Garçons Esch-sur-Alzette et au Lycée technique Ettelbruck, « AntiGaspi 2 go » consiste à distribuer gratuitement des plats et produits non-vendus et non-utilisables le lendemain à la cantine du lycée.

Chaque jour, après la fin des cours, Restopolis distribue gratuitement les produits non-vendus tels que les sandwiches et viennoiseries, mais aussi les plats chauffés qui ont été proposés lors de la pause de midi à la communauté scolaire. La distribution gratuite des plats de midi se fait dans des barquettes écologiques biodégradables.

Chaque convive (élève/étudiant, enseignant, personnel administratif) a droit à un plat et à un produit gratuit. Tous les produits et plats gratuitement distribués sont étiquetés d'une pastille «AntiGaspi 2 go by Restopolis ».



Seulement des plats et des produits qui ne pourront plus être proposés le lendemain sont distribués gratuitement. Tout repas (entrée, plat principal ou dessert) qui n'a pas été chauffé sera toujours proposé le lendemain comme plat « AntiGaspi ».

Au cours de l'année scolaire 2023/2024, Restopolis a distribué gratuitement quelque 60 000 plats / produits dans le cadre de l'initiative « AntiGaspi 2 go ».

Une réservation en ligne pour répondre aux besoins de consommation réels

Depuis 2017, les convives peuvent réserver leurs plats par le site web et l'application mobile Restopolis. La réservation en ligne permet de réduire le nombre des plats non-vendus dans les restaurants où les fréquentations sont variables et de mieux considérer les préférences gastronomiques des convives.

Depuis la rentrée 2024/2025, la réservation et l'annulation de plats en ligne est possible jusqu'à 8h30 le jour même. Les plats peuvent désormais être réservés jusqu'à 5 jours à l'avance et les convives ont la garantie que leur plat réservé est disponible au moment de leur passage à la cantine.

« Ugly Food is Beautiful »

Une mesure supplémentaire de Restopolis contre le gaspillage alimentaire est l'action « Ugly Food is Beautiful ». Elle consiste à utiliser en cuisine aussi des produits à défauts physiques qui sont généralement jetés avant d'atteindre les commerces alors qu'ils sont tout aussi sains que les produits plus esthétiques.

L'information sur les plats contribue elle aussi évidemment à la réduction du gaspillage alimentaire. Ainsi, l'affichage des féculents et légumes sur les menus permet aux convives de mieux faire leur choix selon les préférences.

3. Plan d'action gluten : répondre aux besoins alimentaires des personnes intolérantes

Dans un contexte où les habitudes alimentaires évoluent rapidement, on constate une demande accrue pour des alternatives alimentaires spécifiques dans les lieux de restauration scolaire et universitaire.

Pour répondre à cette demande, Restopolis élargit son offre de produits faits maison en répondant aux besoins de la population souffrant d'intolérance au gluten, tout en offrant une option plus large à ceux qui, par choix personnel, préfèrent adopter un régime sans gluten.



Restopolis offre ainsi désormais un sandwich sans gluten qui peut être garni au choix de jambon cuit, de fromage, de salami ou d'une pâte à tartiner chocolat végétane. Cette baguette sans gluten est disponible uniquement sur commande via le site internet ou l'application, au plus tard à 8h30 le jour même. En plus de ce sandwich, Restopolis propose également un muesli fait maison sans gluten, disponible sans commande préalable.

Un autre élément clé de l'initiative est que dans tous les restaurants, au moins un plat de l'offre journalière ne contient pas de gluten. Il peut s'agir d'un plat végétarien, végétan ou non-végétarien. Un maximum d'ingrédients contenant du gluten a été remplacé par des alternatives sans gluten, offrant ainsi une meilleure accessibilité à ces repas. Dans le cadre d'un projet pilote, le Sportlycée offre des pâtes sans gluten une fois par semaine. Les produits « gluten free » sont clairement marqués avec un pictogramme spécifique.

Restopolis a par ailleurs mis en place un programme de formation pour le personnel de cuisine quant à la préparation des produits sans gluten. Le service collabore également étroitement avec l'Association Luxembourgeoise des Intolérants au Gluten (ALIG) pour élaborer une offre

informationnelle sur l'intolérance au gluten, sujet qui sera au cœur d'une semaine thématique du 12 au 16 mai 2025.

Les restaurants scolaires et universitaires s'engagent de proposer des menus 100% sans gluten en date du 16 mai 2025, soit la journée internationale de la maladie cœliaque.

4. Vers une réduction maximale des déchets d'emballage

S'engager en faveur d'une politique de développement durable signifie aussi repenser nos modes de consommation pour réduire à la source la production de déchets. Face aux enjeux environnementaux actuels, Restopolis entend poursuivre son rôle de pionnier et promouvoir activement la réduction de déchets en renonçant au maximum à l'utilisation d'emballages et de produits à usage unique dans ses restaurants et cafétérias.

Dans les mois à venir, le ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse se concertera avec le ministère de l'Environnement et le ministère de l'Agriculture en vue d'élaborer des lignes directrices en cohérence avec la loi luxembourgeoise relative aux déchets. Dans ce contexte, Restopolis mettra en œuvre des projets en vue d'une politique « Zéro Déchets » qui viseront à encourager les convives de renoncer aux emballages jetables en faveur de produits réutilisables.

Pour plus d'informations :

www.men.lu

www.supply4future.lu

www.restopolis.lu

www.facebook.com/Restopolis2012

www.instagram.com/Restopolis2012/

twitter.com/restopolis_lux

Annexes :

- *PAN-BIO Goals*
- *Achats de produits alimentaires locaux 1^{er} semestre 2024*
- *Provenance des produits non-bio actuellement proposés sur la plateforme S4F*
- *Provenance des produits bio actuellement proposés sur la plateforme S4F*
- *Achats de produits alimentaires janvier – juin 2024*

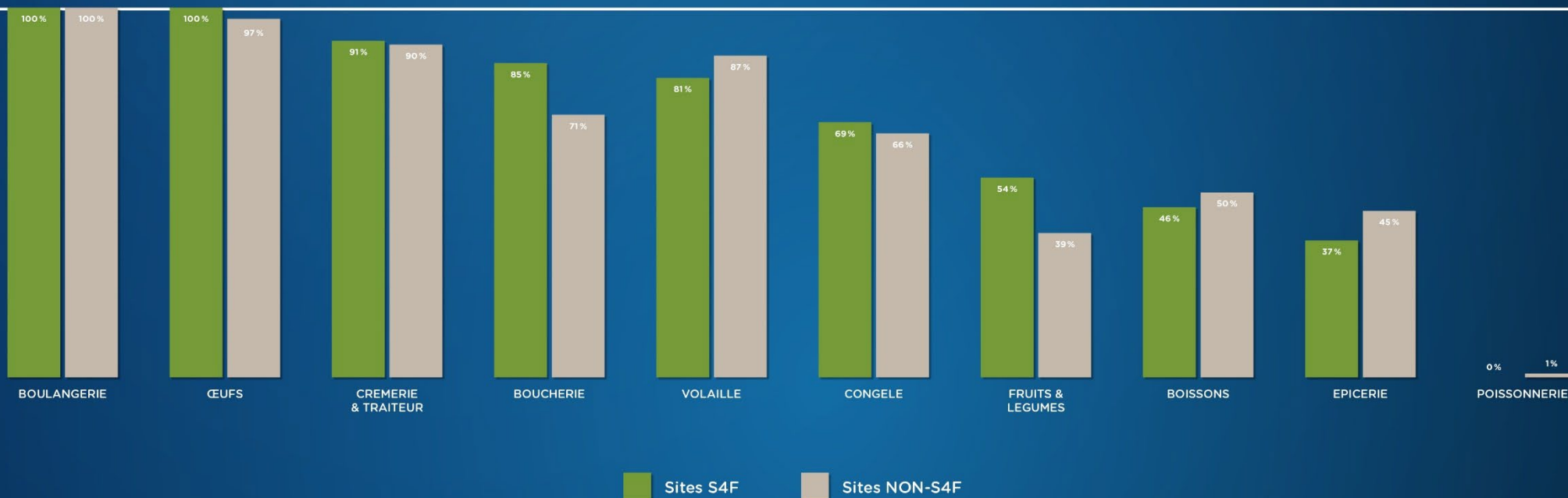
PAN-BIO GOALS :

Catégories de produits	Taux visés par le Pan-Bio25 pour 2024	Taux liés au Pan-Bio25 réalisés lors de la phase pilote		Dépassement des taux visés par le Pan-Bio25 pour 2024	
		Sites S4F	Sites NON-S4F	Sites S4F	Sites NON-S4F
Produits bio-locaux	17 %	31 %	15 %	+14% ↗	
Produits locaux	46 %	72 %	65 %	+26% ↗	+19% ↗



Achats de produits alimentaires locaux phase pilote (09/23 - 07/24)

✓ 100%



Provenance des produits NON-BIO proposés sur la plateforme S4F :

Luxembourg	61%
France	10%
Belgique	8%
Allemagne	5%
Espagne	4%
Italie	4%
Pays-Bas	2%
Pologne	1%
Portugal	1%
Autres pays U.E.	0,6%
Non-U.E.	3,4%



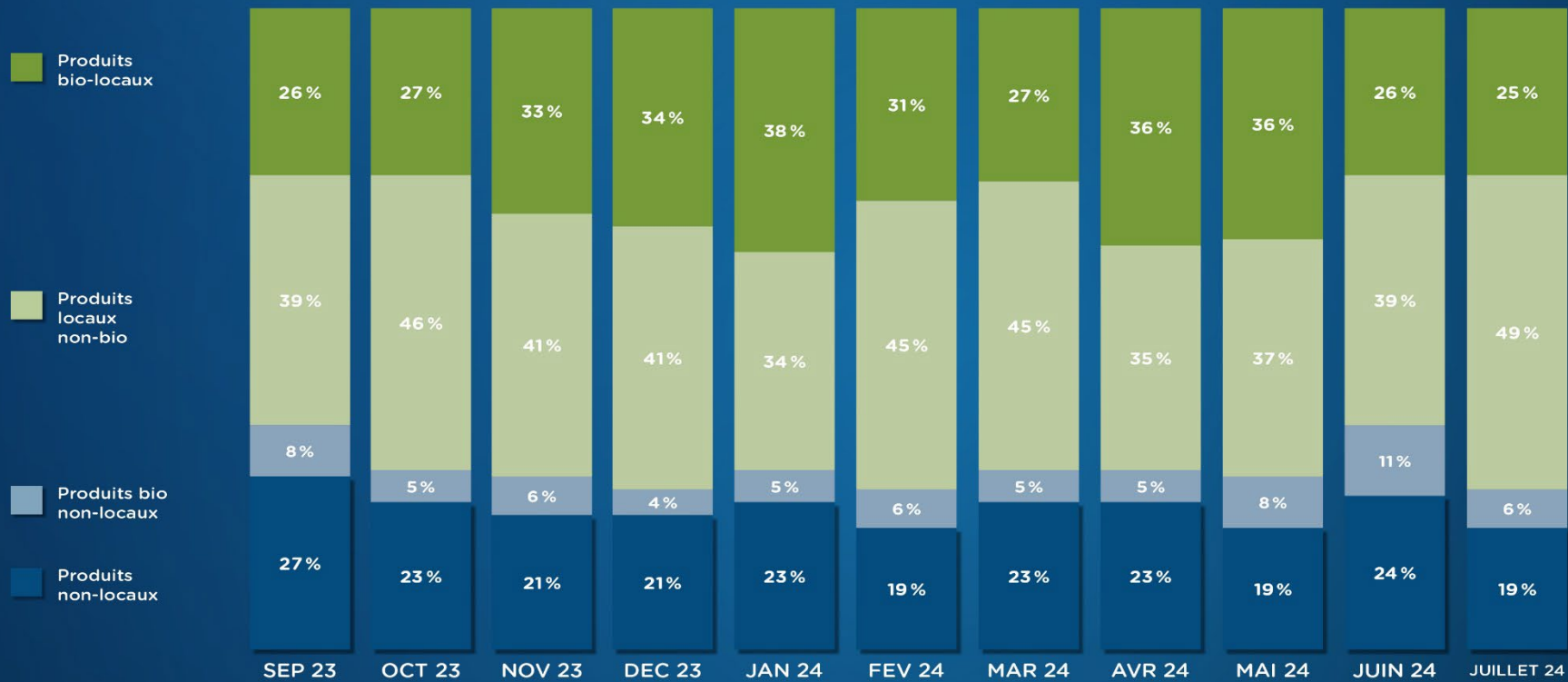
Provenance des produits BIO proposés sur la plateforme S4F :

Luxembourg	59%
France	11%
Espagne	9%
Belgique	7%
Pays-Bas	4%
Allemagne	4%
Italie	3%
Non-U.E.	3%



Achats de produits alimentaires septembre 2023 - juillet 2024

Sites S4F



Achats de produits alimentaires septembre 2023 - juillet 2024

Sites NON-S4F

