



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

## Dossier de presse

# Restopolis meets Bio Lëtzebuerg

## Semaine thématique dans les restaurants scolaires et universitaires



15 mai 2023

## Restopolis meets Bio Lëtzebuerg

### Semaine thématique dans les restaurants scolaires et universitaires

La semaine thématique « Restopolis meets Bio Lëtzebuerg » est organisée du 15 au 19 mai 2023 dans toutes les infrastructures gérées par le service de restauration scolaire et universitaire du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

L'événement s'inscrit dans le cadre de l'action nationale « *Biowoch* » initiée par l'asbl *Vereenigung fir Biolandwirtschaft Lëtzebuerg* qui met en vitrine l'agriculture biologique locale dans tous les sens du terme entre le 13 et 19 mai 2023.

Les aliments issus de la production biologique font partie intégrante de l'offre de Restopolis depuis de longues années. La promotion des produits biologiques et la mise en œuvre du plan d'action PAN-BIO 2025 forment d'ailleurs le premier objectif du projet pluriannuel *Food4Future – Towards more sustainable food systems* lancé par Restopolis en 2021.



Le plan d'action national de promotion de l'agriculture biologique PAN-Bio 2025 vise à soutenir de manière active le développement de l'agriculture biologique nationale afin d'équilibrer davantage l'offre et la demande. L'augmentation de produits issus de l'agriculture luxembourgeoise d'ici 2025 dans les établissements de la restauration collective est un élément moteur et le gouvernement entend assurer un rôle modèle en commençant par la restauration collective subventionnée par l'État. À terme, 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 vers l'agriculture biologique.

À cet effet, Restopolis prévoit d'augmenter graduellement les taux des produits locaux et bio-locaux qui sont utilisés dans les cantines scolaires et universitaires. Depuis le lancement du projet « Food4Future », les résultats sont considérables.

Catégorie de produits	Taux visés pour 2023	Taux réalisés en février 2023	Dépassement des taux visés pour 2023
Produits bio-locaux	14 %	16,49 %	↗ 2,49 %
Produits locaux	42 %	66,74 %	↗ 24,74 %

## **I - Actions « Restopolis meets Bio Lëtzebuerg »**

Pendant la semaine thématique, les menus sont adaptés dans les cafétérias et restaurants gérés par Restopolis. Un des plats faits maison (entrée, plat principal ou dessert) aux ingrédients bio-locaux est mis en évidence chaque jour. Le coup de cœur du jour est affiché dans les restaurants, sur le site internet [www.restopolis.lu](http://www.restopolis.lu), avec sa recette, et sur les réseaux sociaux.

Des stands d'information animés par les collaborateurs de Restopolis et de l'asbl *Vereenegung Biolandwirtschaft Lëtzebuerg* sont organisés de 11 h 30 à 13 h 30 dans les établissements scolaires suivants :

- ✓ Lundi 15 mai au Forum Geesseknäppchen ;
- ✓ Mardi 16 mai au Maacher Lycée Grevenmacher ;
- ✓ Mercredi 17 mai à l'Atert Lycée Rédange ;
- ✓ Vendredi 19 mai au Lycée Edward Steichen Clervaux.

Un quiz est organisé sur place, avec des corbeilles de produits bio-locaux à gagner. La remise des prix est fixée le 8 juin 2023 à 16 h 00 sur le site eduPôle à Walferdange en présence des responsables de Restopolis et de l'asbl « *Vereenegung Biolandwirtschaft Lëtzebuerg* ».

Les codes QR à scanner sur les affiches de la semaine thématique donnent des informations sur l'asbl « *Vereenegung Bio Landwirtschaft Lëtzebuerg* ».

## **II - Plateforme d'approvisionnement digitale « Supply4Future »**

Comme annoncé le 10 mai 2023, Restopolis met en place une plateforme digitale nationale d'approvisionnement des cantines scolaires et universitaires « *Supply4Future* » (plateforme S4F) afin de maximiser l'utilisation de produits bio-locaux, locaux et durables dans ses infrastructures. Par ce biais, tous les producteurs et fournisseurs intéressés ont la possibilité de proposer leurs produits qui seront évalués de façon automatisée et objective en tenant compte de critères d'attribution subdivisés en deux priorités : le développement durable et le respect du budget.

## **III - À propos de Restopolis**

Restopolis, fondé en 2005, est le service de restauration scolaire et universitaire du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse. Le service gère actuellement 112 restaurants et cafétérias dans les établissements scolaires et universitaires.

L'administration de Restopolis se situe sur le site eduPôle à Walferdange.

E-mail : [contact@restopolis.lu](mailto:contact@restopolis.lu) ou [communication@restopolis.lu](mailto:communication@restopolis.lu)

Tél. : 247-85163 et 247-75265

Internet: [www.men.lu](http://www.men.lu), [www.restopolis.lu](http://www.restopolis.lu)

Réseaux sociaux: [www.facebook.com/Restopolis2012](https://www.facebook.com/Restopolis2012), [www.instagram.com/Restopolis2012/](https://www.instagram.com/Restopolis2012/),  
[www.twitter.com/restopolis\\_lu](https://www.twitter.com/restopolis_lu)

**Retrouvez l'actualité du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse  
sur [www.men.lu](http://www.men.lu) et sur Facebook**