



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Éducation nationale
et de la Formation professionnelle
Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture
et du Développement rural



Dossier de presse

Semaine thématique :

**"Les restaurants scolaires favorisent
les produits sans OGM"**

11 octobre 2010

Les restaurants scolaires favorisent les produits sans OGM

Semaine thématique du 11 au 15 octobre 2010

1. Restopolis « Gesond iessen an der Schoul »

Restopolis, le service de la restauration scolaire du Ministère de l'Education nationale et de la Formation professionnelle est le garant d'une alimentation saine et équilibrée dans tous les restaurants scolaires des lycées du Luxembourg. Toutes les préparations sont réalisées sur base de produits frais, de saison, provenant partiellement de production régionale, de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Un contrôle diététique de tous les plats servis est assuré en continu. À partir de la rentrée scolaire 2010 les restaurants scolaires prennent un nouvel engagement et favorisent les produits étiquetés sans OGM.

2. Les semaines thématiques

Outre l'engagement de garantir une qualité alimentaire optimale, Restopolis s'engage également sur le volet pédagogique en proposant des semaines thématiques consacrées aux produits bio, aux produits du commerce équitable, aux produits du terroir, aux produits sans OGM, mais aussi aux cultures alimentaires d'autres régions. En dehors de la sensibilisation relative à ces sujets, Restopolis vise à améliorer la convivialité et l'attractivité des restaurants scolaires par le biais des semaines thématiques et cherche à combattre la « monotonie alimentaire ».

3. Restopolis meets « Luxembourg sans OGM »

Du 11 au 15 octobre 2010, Restopolis porte une attention particulière aux produits « sans OGM ». Lors de cette semaine thématique organisée en collaboration avec les organisations de l'Initiative « Luxembourg sans OGM » Restopolis s'engage officiellement à favoriser, dès la rentrée scolaire 2010 les produits étiquetés sans OGM en restauration collective des établissements scolaires du secondaire et du secondaire technique.

4. Les engagements et actions de Restopolis

Dès la rentrée et pareil aux communes sans OGM, Restopolis s'assure que les établissements et services sous sa tutelle excluent, lors de l'achat de denrées alimentaires et tout autre contrat passé par ces derniers, les aliments étiquetés comme contenant ou ayant été fabriqués à partir d'OGM. Actuellement au niveau européen il existe seulement une obligation d'étiquetage pour les produits issus de la production végétale.

Restopolis a pris également l'engagement de mettre progressivement en place des repas durables dans les cuisines de collectivités: il s'agit de plats préparés à partir de marchandises de qualité « sans OGM », provenant du marché équitable, de l'agriculture biologique et de régions proches afin de protéger l'environnement et de respecter le rythme des saisons.

Ainsi Restopolis applique, conformément à la déclaration gouvernementale, le principe de précaution en matière d'OGM.

Par ailleurs, durant toute cette semaine, il y aura également :

- un concours autour des OGM sur le site www.restopolis.lu,
- des badges « OGM j'en veux pas » distribués aux élèves qui prennent leurs repas dans les restaurants scolaires,

- des dégustations dans certains lycées de produits « sans OGM »,
- des brochures et des dépliants informant sur les OGM.

5. L'Initiative « Luxembourg sans OGM »

Les organisations de l'Initiative Luxembourg sont soutenues par les 87 communes, dont la Ville de Luxembourg, qui se sont déclarées « commune sans OGM ». Les communes sans OGM se sont également engagées à favoriser les produits sans OGM au menu des restaurants scolaires sous tutelle communale.

L'Initiative « Luxembourg sans OGM » regroupe 29 organisations :

Aide à l'enfance de l'Inde, Association Solidarité Luxembourg Nicaragua, ASTM, Attac Luxembourg, Bauerenallianz, bioLABEL Lëtzebuerg, BIONA, Caritas Luxembourg, Demeter Bond Lëtzebuerg, Église Catholique à Luxembourg, Ëmweltberodung Lëtzebuerg asbl. (EBL), FCPT – SYPROLUX, FNCTTFEL – Landesverband, Fondation Hëllef fir d'Natur, Frères des Hommes, GREENPEACE Luxembourg, Haus vun der Natur, Initiativ Liewensufank, LCGB, Lëtzebuerger Natur- a Vulleschutzliga, Lëtzebuerger Landesverband fir Beienzuucht, Life asbl., Mouvement Écologique, OGBL, Slow Food Lëtzebuerg, SOS Faim Luxembourg, Stroossekanner Sao Paulo a.s.b.l., TransFair – Minka a.s.b.l., Union Luxembourgeoise des Consommateurs (ULC)

L'Initiative « Luxembourg sans OGM » :

1. s'engage au niveau des institutions internationales et notamment de l'Union européenne, en faveur d'une l'application conséquente du principe de précaution en ce qui concerne les organismes génétiquement modifiés ;
2. demande l'adoption d'un moratoire sur les nouvelles autorisations d'organismes génétiquement modifiés au niveau de l'Union européenne et demande de revoir en profondeur celles déjà accordées ;
3. s'engage au Luxembourg en faveur d'une filière « sans OGM » qui vise à garantir des approvisionnements de matières fourragères de qualité certifiée « sans OGM » et soutient le principe selon lequel les semences de reproduction doivent être libres de toute contamination OGM.