



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



## Dossier de presse

# « Fit a fair »

## Semaine du commerce équitable dans les restaurants scolaires des lycées

28 septembre 2011

# « Fit a fair »

## Semaine du commerce équitable dans les restaurants scolaires des lycées

Du 26 au 30 septembre 2011, le ministère de l'Éducation nationale et de la Formation professionnelle et l'ONG Transfair Minka organisent une « semaine du commerce équitable » dans les restaurants scolaires des lycées et lycées techniques.

Sous le slogan « Fit a fair », la semaine thématique a pour but de promouvoir auprès des jeunes une consommation responsable, fondée sur le commerce équitable et alliée à un mode de vie sain et actif. En collaboration avec Bob Jungels, coureur cycliste luxembourgeois et champion du monde du contre-la-montre junior en 2010, différentes actions de sensibilisation sont proposées aux élèves : dégustation de produits issus du commerce équitable, randonnée de vélo, ...

### Les élèves du Lycée Josy Barthel à Mamer s'engagent pour le commerce équitable

Dans le cadre de l'option « développement durable » les élèves des classes de 3<sup>e</sup> du Lycée Josy Barthel à Mamer ont géré eux-mêmes un distributeur de chocolats contenant exclusivement des produits issus du commerce équitable. Les bénéfices ainsi générés seront intégralement versés à l'asbl Transfair-Minka.

### Rentrée avec le plus jeune ambassadeur de la campagne « Ambassadeurs Fairtrade » : Bob Jungels – cueilleur d'espoir

Après Georges Christen, Jean Pütz et Léa Linster, le sportif Bob Jungels, le plus jeune ambassadeur de la campagne de Fairtrade, prend la pose avec son vélo. Champion du monde en contre-la-montre junior en 2010, le cycliste n'a pas hésité à s'engager pour le commerce équitable en posant avec le produit phare des cyclistes - la banane Fairtrade.

*« Il n'y a pas besoin de rouler loin pour aider les producteurs des pays du Sud à vivre dignement du fruit de leur travail. Il suffit de consommer des produits issus du commerce équitable. Par ce geste, vous contribuez à éradiquer les pratiques commerciales déloyales et l'exploitation des hommes par les hommes. Avec TransFair, l'espoir est à portée de main. »*

### L'alternative Fairtrade fait face à une dure concurrence

80% de la production mondiale de bananes est contrôlée par 5 grandes multinationales : Dole, Del Monte, Chiquita, Fyffes et Noboa.

Dans les grandes plantations, les travailleurs ne reçoivent qu'une infime partie du prix de vente des bananes et les petits paysans indépendants reçoivent également un prix dérisoire pour leurs bananes. À peine 4% des revenus des bananes retournent dans les pays producteurs. De plus, le prix du marché des bananes n'a cessé de chuter ces dernières années. Ainsi, la situation des travailleurs et des familles de producteurs se détériore de plus en plus. Dans beaucoup de plantations, les conditions de travail sont injustes : les travailleurs accumulent 12 à 14 heures de



travail par jour et les heures supplémentaires ne sont pas payées. Les contrats de travail n'ont qu'une durée de quelques mois.



Le bilan écologique des plantations est inquiétant : près d'un kilo de pesticides par hectare se retrouvent dans les plantations de bananes typiques d'Amérique centrale. L'utilisation de pesticides y est 10 fois plus haute que pour l'agriculture dans les pays industrialisés. L'utilisation accrue de pesticides a des répercussions nocives sur l'homme et l'environnement : l'eau est polluée par les pesticides et dans les rivières avoisinantes les poissons et autres bêtes aquatiques meurent.

Il existe plus de 80 plantations de bananes Fairtrade au monde, principalement en Amérique Latine et en Asie. Les bananes avec le label Fairtrade proviennent de coopératives de producteurs ou de plantations qui respectent des critères sociaux et environnementaux très sévères. Pour les bananes équitables, les acheteurs doivent payer un prix minimum aux producteurs, indépendamment des fluctuations de la bourse. En plus du prix minimum, les producteurs reçoivent une prime Fairtrade pour investir dans l'infrastructure, l'éducation, la santé ou dans des mesures écologiques. Ainsi, les producteurs et travailleurs ont la possibilité d'investir dans un meilleur avenir.

Dans la finca Fairtrade et biologique « María Inés Cada », le commerce équitable bénéficie à tous. Daniel Alvarado, un des travailleurs, a par exemple un contrat à longue durée dans la plantation. Il bénéficie d'une assurance santé et n'a plus à s'exposer à la pluie de pesticides fréquente dans les plantations conventionnelles.

En 2010, 450 tonnes de bananes Fairtrade ont été vendues au Luxembourg. La part de marché de la banane Fairtrade est de 8,61%. 80% des bananes Fairtrade disponibles sur le marché luxembourgeois sont aussi biologiques. Grâce aux ventes de bananes Fairtrade au Luxembourg les producteurs de bananes ont pu bénéficier, en plus du prix minimum garanti, d'une prime Fairtrade de plus de 18 000€ qui est destinée à des projets de développement et à l'amélioration de la qualité de vie des familles de producteurs.

### **Un pas vers une restauration durable : Restopolis s'engage à recourir à des produits Fairtrade**

Le programme du gouvernement retient que l'État luxembourgeois doit faire preuve de plus de cohérence dans ses achats publics et avoir recours plus systématiquement aux produits issus du commerce équitable en le précisant ainsi :

*« Dans le souci d'une plus grande cohérence de ses politiques en général et en tenant compte des lignes d'orientation de sa politique de coopération au développement qui plaide pour une participation équitable des pays en développement au commerce international, le Gouvernement s'engage à recourir de manière accrue à l'achat des biens issus du commerce équitable dans le contexte des marchés publics et en appelle aux communes d'en faire de même dans le cadre de leurs compétences. »*

Avec l'introduction des bananes issues du commerce équitable dans les restaurants des lycées luxembourgeois, Restopolis, le service de la restauration scolaire du ministère de l'Éducation nationale, montre qu'en tant qu'acteur du secteur public, il est possible de soutenir un commerce juste et équitable pour construire un monde plus durable.

TransFair-Minka salue l'engagement de Restopolis qui agit concrètement pour une plus grande cohérence dans les achats publics et espère voir d'autres acteurs publics suivre cet exemple. La large gamme de produits labellisés Fairtrade/TransFair et le nombre croissant de distributeurs qui offrent ces produits permettent aujourd'hui à chacun de se diriger vers une consommation durable.

## Une alimentation saine et équilibrée : les engagements de Restopolis

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.

### 1. 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. Les produits du terroir

Restopolis est engagé dans la promotion des produits du terroir. 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. 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. Les semaines thématiques

Organisées régulièrement depuis 2009, les semaines thématiques organisées par Restopolis 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.