



Dossier de presse

Quinzaine thématique « Fairtrade » Restopolis

« less gär, wïel fair »

du 2 au 12 mai 2017

Restopolis, le service de restauration scolaire et universitaire du ministère de l'Éducation nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse souhaite vous présenter sa quinzaine thématique «less gär, wïel fair » qui sera organisée du 2 au 12 mai 2017 dans tous ses restaurants. Cette mise en avant des aliments issus du commerce équitable sera réalisée par le biais de plusieurs actions que nous vous exposons ci-après.

1. Restopolis se présente

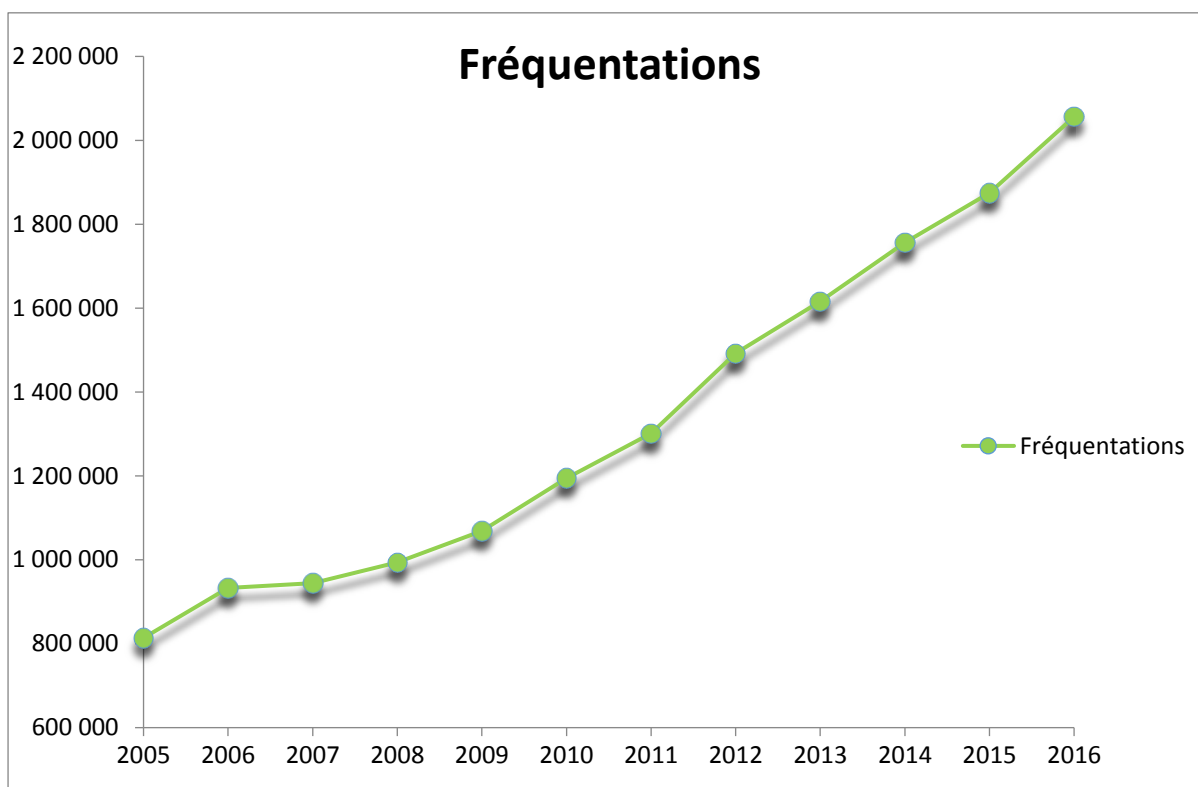


108 restaurants et cafétérias dans des établissements scolaires et universitaires

Le service gouvernemental de la restauration scolaire gère actuellement 108 restaurants et cafétérias. Parmi ses clients, Restopolis compte la très grande majorité des restaurants et cafétérias des établissements scolaires de l'enseignement secondaire et secondaire technique, les restaurants de l'Université du Luxembourg au Campus Belval, la brasserie « John's » au campus universitaire Kirchberg, les restaurants du site eduPôle à Walferdange, le restaurant de l'École de la Police Grand-Ducale, les restaurants de tous les établissements de l'Éducation différenciée et le restaurant de l'école fondamentale étatique « Eis Schoul ». Restopolis souhaite faire découvrir le « plaisir de bien manger » aux convives. Pour Restopolis, qui a remporté un « Luxembourg Food Award 2017 » dans la catégorie « Collective Excellence Award », « bien manger », c'est manger des plats équilibrés, goûteux et authentiques.

Des chiffres qui parlent

Restopolis a cuisiné **2.056.014** repas pour ses 60.000 convives en 2016 et a vendu **3.562.278** produits dans ses cafétérias. Le service de restauration scolaire et universitaire a pu réaliser une augmentation de **153%** des fréquentations de 2005 à 2016 :



« less gär, wïel fair »

Une première semaine thématique sur le commerce équitable fut organisée en 2009 sous le slogan « Restopolis meets Fairtrade ». A l'époque, Restopolis a apporté son soutien à la bande dessinée « La récolte de l'espoir » dessinée par l'auteur-dessinateur luxembourgeois Marc Angel. La publication a permis d'expliquer aux jeunes convives de manière divertissante le commerce équitable. Restopolis organise chaque année une semaine ou une quinzaine thématique « Fairtrade », sous différents slogans, pour familiariser ses convives avec les produits du commerce équitable et les conditions de travail des travailleurs pauvres.

Des produits issus du commerce équitable

Restopolis augmente constamment la liste des produits équitables vendus et travaillés. En plus, les critères d'attribution des soumissions publiques prévoient que des produits comme le café, le thé, les bananes et les ananas doivent être issus du commerce équitable.

Les neufs engagements de Restopolis

Restopolis est particulièrement concerné par la question du commerce équitable. Soutenir les producteurs qui se sont organisés en petites coopératives est un engagement très important de Restopolis. Le soutien de ces producteurs est enraciné dans l'engagement Restopolis numéro 4 « Commerce équitable ». Les plats à base de produits équitables sont clairement signalés à l'aide d'un pictogramme avec le label « Fairtrade » tricolore.



Les neufs engagements de Restopolis :

1. Alimentation saine et équilibrée
2. Produits locaux
3. Produits issus de l'agriculture biologique
- 4. Commerce équitable**
5. Développement durable
6. Favoriser les produits étiquetés sans OGM
7. Non aux produits analogues
8. Nos services
9. Assurance qualité

NOS ENGAGEMENTS



2. Actions spéciales « less gär, wiel fair »

Publication de la brochure « less gär, wiel fair »

Une nouvelle brochure intitulée « less gär, wiel fair » sera distribuée gratuitement à partir du 2 mai 2017 dans nos points de vente et elle sera téléchargeable sur le site www.restopolis.lu. La publication met en avant les actions actuelles menées par Restopolis pour favoriser l'introduction de produits équitables dans la restauration collective et contient un petit aperçu historique du commerce équitable. La brochure contient également des astuces qui permettent au lecteur de soutenir le commerce « Fairtrade ». La publication éducative peut être envoyée sur demande aux établissements scolaires.



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

NOS ACTIONS
Fairtrade




Restopolis
SERVICES

Plats « Fairtrade »

Restopolis prépare régulièrement des plats à base de produits équitables. Pendant notre quinzaine thématique, nos convives trouvent chaque jour au moins un plat sur le menu qui contient des produits issus du commerce « Fairtrade ».

01.05.2017 - 07.05.2017	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi	samedi	dimanche
	Quinzaine Fairtrade	Quinzaine Fairtrade	Quinzaine Fairtrade	Quinzaine Fairtrade	Quinzaine Fairtrade	Quinzaine Fairtrade	Quinzaine Fairtrade
ENTRÉE (au choix)	Fête du travail (01/05/2017)	<ul style="list-style-type: none"> Potage AntiGaspi Roulé d'aubergine au jambon cru et poivron rouge mariné Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Pizza au jambon cuit Pizza Caprese Potage AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Croquette aux crevettes, sauce verte maison Potage AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Assiette AntiGaspi Potage AntiGaspi Salad'bar Tartare d'avocats et caviar d'aubergines, tomates cerises marinées aux herbes 	<ul style="list-style-type: none"> Nems maison aux légumes, sauce soja aux graines de sésame Potage AntiGaspi Salad'bar 	
PROTIDIQUE		<ul style="list-style-type: none"> Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi Spezzatino de boeuf 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de merlan meunière au citron frais Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Brochette de dinde au sésame blanc et noir Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Cordon bleu de porc non pané, sauce crème Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de poulette, jus réduit au romarin Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi 	
GRILLADE		<ul style="list-style-type: none"> Brochette de grillades mixtes, jus corsé au thym 	<ul style="list-style-type: none"> Faux-filet de boeuf grillé sauce Choron 	<ul style="list-style-type: none"> Faux-filet de boeuf grillé sauce Choron 	<ul style="list-style-type: none"> Faux-filet de boeuf grillé sauce Choron 	<ul style="list-style-type: none"> Faux-filet de boeuf grillé sauce Choron 	
VÉGÉTARIEN		<ul style="list-style-type: none"> Cannelloni farcies aux légumes frais, coulis de carottes épicé Plat végétarien AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien AntiGaspi Tortilla espagnole végétarienne 	<ul style="list-style-type: none"> Fricassée de tofu fumé aux poivrons mixtes, pignons de pin rôtis, jus de légumes Plat végétarien AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien AntiGaspi Tourte au flan et quinoa 	<ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien AntiGaspi Poêlée aux petits légumes, jus de tomates corsé 	
FÉCULENTS (au choix)		<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Trivelli au beurre 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Pommes vapeur à la ciboulette 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Rizi - bizi 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Fritten Graines de millet au bouillon corsé 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Flan de pommes de terre 	
LÉGUMES (au choix)		<ul style="list-style-type: none"> Haricots beurre aux échalotes Légumes AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes AntiGaspi Poêlée de courgettes aux épices Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Fricassée de champignons au persil Légumes AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes AntiGaspi Petits pois au beurre Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Fagots d'asperges vertes Légumes AntiGaspi Salad'bar 	
DESSERT (au choix)		<ul style="list-style-type: none"> Dessert AntiGaspi Fromage blanc Gelée d'oranges aux dés de mangues Salade de fruits frais Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Bienenstich - Nid d'abeilles Dessert AntiGaspi Fromage blanc Salade de fruits frais Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert AntiGaspi Fromage blanc Salade de fruits frais Tiramisu Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert AntiGaspi Fromage blanc Mousse au banane Salade de fruits frais Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Cookie au chocolat et noisettes Dessert AntiGaspi Fromage blanc Salade de fruits frais Yaourt 	
SANS ALLERGÈNES (sur réservation)		<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	

(1-14) : Veuillez-vous reporter s.v.p. à notre affiche pour connaître les allergènes présents. L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Pourtant, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

MENU DE LA SEMAINE - RESTOPOLIS 1 - MENU DE BASE © RESTOPOLIS

08.05.2017 - 12.05.2017	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
	Quinzaine Fairtrade	Quinzaine Fairtrade	Quinzaine Fairtrade	Quinzaine Fairtrade	Quinzaine Fairtrade
ENTRÉE (au choix)	<ul style="list-style-type: none"> Chèvre lardé rôti, mesclun de salade aux éclats de noisettes Potage AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Duo de truite et saumon fumé garni, sauce au raifort Potage AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Filet Américain "fait maison" Potage AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Coquilles de pâtes géantes aux épinards et grillées à la ricotta Potage AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Asperges au jambon cru Assiette AntiGaspi Potage AntiGaspi Salad'bar
PROTIDIQUE	<ul style="list-style-type: none"> Blanc de poulet braisé, fond lié aux herbes Grande assiette du salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi Saltimbocca de porc à la romana 	<ul style="list-style-type: none"> Boeuf sauté à l'impériale Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Filet de truite poché, sauce Normande Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Escalope de dinde viennoise Grande assiette du salad'bar Plat AntiGaspi
GRILLADE	<ul style="list-style-type: none"> Grillade de la mer, beurre citronné aux herbes fraîches 	<ul style="list-style-type: none"> Grillade de la mer, beurre citronné aux herbes fraîches 	<ul style="list-style-type: none"> Grillade de la mer, beurre citronné aux herbes fraîches 	<ul style="list-style-type: none"> Faux-filet de boeuf grillé sauce Choron 	<ul style="list-style-type: none"> Grillade de la mer, beurre citronné aux herbes fraîches
VÉGÉTARIEN	<ul style="list-style-type: none"> Risotto d'orge perlé, fricassé de pois chiches, artichauts sautés, bouillon de légumes 	<ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien AntiGaspi Zwee haart gekachten Eeër, gequelte Grompere mat Geméis a Brach 	<ul style="list-style-type: none"> Accras de légumes brocolis, échalotes, lentilles, sauce salsa maison Plat végétarien AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Lasagne aux lentilles et graines de tournesol, sauce Soubise Plat végétarien AntiGaspi 	<ul style="list-style-type: none"> Plat végétarien AntiGaspi Quorn sauté façon chili, haricots rouges, maïs, cumin
FÉCULENTS (au choix)	<ul style="list-style-type: none"> Grompere Purée 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Spaghetti à l'huile d'olive 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Riz sauté 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Quinoa au bouillon de cuisson épicé 	<ul style="list-style-type: none"> Féculent AntiGaspi Fritten Graines de blé au jus piquant
LÉGUMES (au choix)	<ul style="list-style-type: none"> Carottes à l'étuvée Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes AntiGaspi Salad'bar Tomate grillé au four 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes AntiGaspi Pak choi aux échalotes Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Brocolis aux graines de tournesol Légumes AntiGaspi Salad'bar 	<ul style="list-style-type: none"> Légumes AntiGaspi Ratatouille de légumes frais Salad'bar
DESSERT (au choix)	<ul style="list-style-type: none"> Fromage blanc Pudding vanille et chocolat amer Salade de fruits frais Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Dessert AntiGaspi Fromage blanc Salade de fruits frais Tarte aux abricots et crème chantilly Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Assiette du chocolatier Dessert AntiGaspi Fromage blanc Salade de fruits frais Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Chou à la crème Dessert AntiGaspi Fromage blanc Salade de fruits frais Yaourt 	<ul style="list-style-type: none"> Crème fine à l'ananas et noix de coco Dessert AntiGaspi Fromage blanc Salade de fruits frais Yaourt
SANS ALLERGÈNES (sur réservation)	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef 	<ul style="list-style-type: none"> Suggestion du chef

(1-14) : Veuillez-vous reporter s.v.p. à notre affiche pour connaître les allergènes présents. L'information sur la présence d'allergènes tient compte des données récoltées pour chacun des ingrédients intégrés dans nos recettes. Pourtant, nous ne pouvons garantir l'absence totale de traces d'autres allergènes que ceux indiqués.

MENU DE LA SEMAINE - RESTOPOLIS 1 - MENU DE BASE © RESTOPOLIS

Stands d'information

Restopolis sera présent dans neufs lycées du 2 au 12 mai 2017 avec un stand d'information :

- Mardi, 2 mai 2017 :
Lënster Lycée Junglinster
- Mercredi, 3 mai 2017 :
Lycée Robert Schuman Luxembourg
- Jeudi, 4 mai 2017 :
Forum Geesseknäppchen
- Vendredi, 5 mai 2017 :
Lycée Michel Rodange
- Lundi, 8 mai 2017 :
Lycée Classique Diekirch
- Mardi, 9 mai 2017 :
Lycée des Garçons Luxembourg
- Mercredi, 10 mai 2017 :
Lycée Classique Echternach
- Jeudi, 11 mai 2017 :
Lycée Technique Ettelbruck
- Vendredi, 12 mai 2017 :
Lycée Bel-Val

Les collaborateurs des différents départements « Assurance-qualité », « Diététique » et « Communication » répondront aux questions des convives relatives à la production des produits équitables, à la transformation des aliments « Fairtrade » et aux plats à base d'aliments issus du commerce équitable. Le service de restauration scolaire et universitaire va en outre distribuer la nouvelle brochure « less gär, wïel fair », des gadgets Restopolis et des bananes « Fairtrade » aux convives.



Concours en ligne

Restopolis organise du 2 au 12 mai 2017 un concours en ligne autour des produits équitables. Les internautes sont invités à répondre aux dix questions d'un quiz sur le site www.restopolis.lu. Toutes les réponses aux questions relatives au sujet de la semaine thématique se trouvent dans la brochure « less gär, wiel fair ».

Les convives peuvent gagner comme premier prix un iPad Air, comme deuxième et troisième prix un ballon de foot « Fairtrade » et comme quatrième et cinquième prix un sac à dos « Fairtrade ». Du sixième au dixième prix, le gagnant reçoit une enveloppe avec des tickets de cinéma.

Quiz quinzaine thématique Fairtrade « less gär, wiel fair » :

1. **Combien de producteurs profitent du commerce équitable?**
○ 1,2 millions ○ 1,6 millions
2. **Le premier label « Fairtrade » a été créé en 1988** ○ au Luxembourg ○ en Belgique ○ aux Pays-Bas.
3. **Max Havelaar est le nom** ○ du fondateur du premier label « Fairtrade » ○ le héros d'un roman.
4. **Restopolis a organisé sa première semaine thématique « Fairtrade » en** ○ 2005 ○ 2009 ○ 2011.
5. **Quels produits équitables sont vendus dans les restaurants et cafétérias de Restopolis ?**
○ Muesli ○ Jus de fruit ○ Pommes
6. **Restopolis offre des lapins de Pâques en chocolat « Fairtrade » aux convives.**
○ Vrai ○ Faux
7. **Qui a dessiné la bande dessinée « La récolte de l'espoir » ?**
○ Andy Genen ○ Marc Angel
8. **Dans quelle année a été introduit le programme européen « Fruit for School » ?**
○ 2001 ○ 2010 ○ 2016
9. **Pour soutenir le commerce équitable, optez dans les restaurants et cafétérias de Restopolis pour les produits « Fairtrade ».** ○ Vrai ○ Faux
10. **Le point de vente certifié « Fairtrade Zone » distribue obligatoirement** ○ des bananes « Fairtrade » ○ du café « Fairtrade ».

Badge et affiche « less gär, wïel fair »

Le thème des produits équitables est rendu visible dans les structures gérées par Restopolis moyennant une affiche spéciale qui est apposée dans les restaurants et cafétérias. Tous les collaborateurs portent, à partir du mardi 2 mai 2017, le nouveau badge qui met en valeur le slogan de la quinzaine « Fairtrade ».



« Fairtrade Zone »

Tous les points de vente de Restopolis seront certifiés « Fairtrade Zone » par l'asbl « Fairtrade Lëtzebuerg ». Chaque établissement de restauration qui distribue dans son offre au moins deux produits « Fairtrade », dont obligatoirement du café, peut porter le label « Fairtrade Zone ».

Communication en ligne

Restopolis se sert de son site internet www.restopolis.lu et de sa page facebook www.facebook.com/restopolis2012 pour communiquer avec ses convives.