

THE GOOD FORK 2026

Guide des bonnes pratiques

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE & APPROVISIONNEMENT
EN PRODUITS RÉGIONAUX ET DE SAISON

Édition 2026



EN PARTENARIAT AVEC



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



Sommaire

1. Édito
2. The Good Fork : contexte et objectifs
3. Timeline du prix
4. Les catégories du prix :
5. Comité de sélection & vote du public
6. Les trophées, par Kielener Atelier - Les Ateliers Protégés de Luxembourg ASBL
7. Les bonnes pratiques : Lutte contre le gaspillage alimentaire
8. Les bonnes pratiques : Approvisionnement en produits régionaux et de saison
9. Remerciements
10. À propos d'IMS Luxembourg & du ministère de l'Agriculture

I. Édito

À travers le prix « The Good Fork », nous avons souhaité mettre à l'honneur celles et ceux qui, chaque jour, font évoluer concrètement le système alimentaire vers plus de durabilité, de responsabilité et de cohérence.

Je vois dans cette initiative bien plus qu'un simple concours : elle constitue un outil stratégique au service de la mise en œuvre des politiques publiques en matière d'alimentation durable. La restauration collective représente en effet un levier majeur pour transformer durablement nos systèmes alimentaires, soutenir les filières locales et garantir un accès équitable à une alimentation de qualité.

Les initiatives présentées dans cette brochure démontrent qu'il est possible d'allier qualité, ancrage local, gestion responsable des ressources et maîtrise des coûts. Qu'il s'agisse de réduire significativement le gaspillage alimentaire ou de privilégier des produits régionaux, bio-régionaux et de saison, les lauréats illustrent qu'une transition alimentaire ambitieuse repose avant tout sur l'engagement, la créativité et la collaboration.

Je suis convaincue que ces expériences concrètes sont indispensables : elles traduisent sur le terrain les orientations stratégiques nationales et démontrent que les objectifs du gouvernement fixés dans l'accord de coalition ne sont pas théoriques, mais atteignables et mesurables.

Au-delà de la reconnaissance, ce prix poursuit un objectif fondamental pour l'action publique : inspirer, structurer et diffuser les bonnes pratiques. Les démarches mises en



œuvre par les établissements distingués ne sont pas des modèles isolés, mais des solutions reproductibles, adaptées aux réalités locales et transférables à d'autres structures. Elles alimentent une dynamique d'amélioration continue et renforcent la cohérence entre vision politique et mise en œuvre opérationnelle.

Dans un contexte où les enjeux de sécurité alimentaire, de préservation des ressources naturelles, de résilience des filières locales et de justice sociale sont plus pressants que jamais, soutenir et valoriser ces initiatives est une responsabilité publique. À mes yeux, encourager ces projets, c'est investir dans un modèle alimentaire plus durable et résilient.

Cette brochure a vocation à devenir un outil stratégique et pédagogique : une source d'inspiration, un recueil de solutions concrètes et un levier pour amplifier l'engagement collectif.

Je tiens à féliciter chaleureusement les lauréats pour leur détermination et leur exemplarité, ainsi qu'à remercier l'ensemble des participants pour leur contribution à cette dynamique collective.

En mettant en lumière ces initiatives inspirantes, nous affirmons une conviction forte : c'est en conjuguant volonté politique et engagement de terrain que nous construirons une alimentation et un avenir meilleurs.

Martine Hansen

Ministre de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture

2. Contexte et objectifs

The Good Fork est né de la volonté d'IMS Luxembourg et du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture de **mettre en lumière les acteurs qui contribuent, au quotidien, à faire évoluer les pratiques alimentaires vers plus de durabilité.**

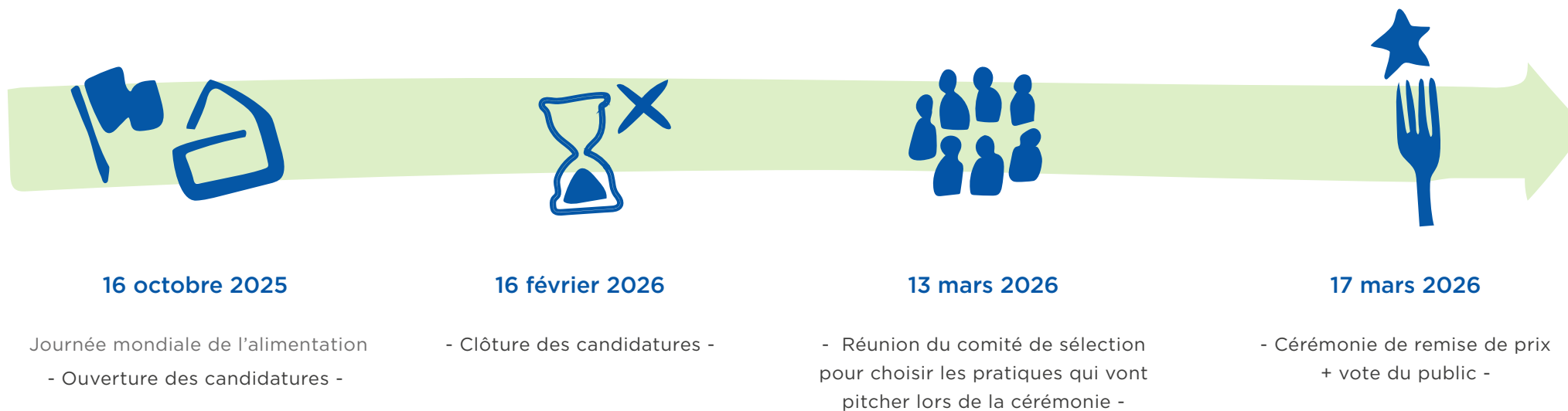
Face aux enjeux environnementaux, économiques et sociaux liés à l'alimentation, de nombreuses organisations au Luxembourg développent déjà des solutions concrètes : la limitation du gaspillage alimentaire, la valorisation des filières locales ou le respect de la saisonnalité des produits. Pourtant, ces initiatives restent souvent peu visibles, alors qu'elles constituent de **véritables leviers de transition et des sources d'inspiration pour l'ensemble du secteur.**

À travers The Good Fork, IMS et le ministère souhaitent valoriser ces engagements, encourager le partage de bonnes pratiques et favoriser leur diffusion et leur répliquabilité. Le prix s'adresse à l'ensemble des acteurs du secteur de l'alimentation, qu'ils soient privés, publics ou associatifs, et vise à créer **une dynamique collective autour d'une alimentation plus responsable.**

Les pratiques reçues sont examinées par un comité de sélection puis, lors de la cérémonie du **17 mars 2026**, certaines pratiques sont présentées sous forme de pitch et soumises au vote du public, qui désignera les pratiques lauréates en direct.



3. Timeline du prix



4. Catégories du prix

CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Cette catégorie vise à valoriser les initiatives qui contribuent à prévenir, réduire ou revaloriser le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne de valeur. Les pratiques présentées peuvent porter sur la production, la transformation, la distribution ou la consommation, et mobiliser des leviers variés : optimisation des processus, sensibilisation des publics, redistribution des surplus, mesure et suivis des impacts, etc.

Les initiatives réunies dans cette catégorie illustrent la capacité des acteurs de l'alimentation à agir de manière concrète pour limiter les pertes, préserver les ressources et renforcer l'efficacité des systèmes alimentaires.



4. Catégories du prix

CATÉGORIE 2

Approvisionnement en produits régionaux et de saison

Cette catégorie met à l'honneur les démarches qui favorisent un approvisionnement plus local, de saison et ancré dans les filières régionales. Elle rassemble des pratiques visant à renforcer les circuits courts, à structurer des partenariats durables avec des producteurs locaux et à valoriser la saisonnalité des produits dans l'offre alimentaire.

Les initiatives présentées dans cette catégorie témoignent d'une volonté de soutenir l'économie locale, de rapprocher producteurs et consommateurs et de promouvoir une alimentation respectueuse des rythmes naturels et des territoires.



5. Comité de sélection et vote du public

Les pratiques présentées dans ce guide ont été examinées par un comité de sélection. Ce comité a pour rôle d'analyser l'ensemble des candidatures reçues et de présélectionner les pratiques qui font l'objet d'un pitch lors de la cérémonie de remise de prix du 17 mars 2026. Le comité de sélection est composé de :



Mathilde Ast
IMS Luxembourg



Joëlle Hengen
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et
de la Viticulture



Anne-Marie Loesch
House of Sustainability
et Chambre de
Commerce



Paul Marceul
Chambre d'Agriculture



Sylvie Pretti
École d'Hôtellerie
et de Tourisme du
Luxembourg



Nancy Thomas
IMS Luxembourg



Nathalie Unsen
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et
de la Viticulture

Lors de la cérémonie du 17 mars 2026, les pratiques présélectionnées seront présentées au public à travers un pitch. À l'issue des présentations, le public votera en direct pour sa pratique préférée dans chaque catégorie. Ce vote désignera les lauréates et lauréats et créera un moment fort de la soirée en impliquant directement les participant-es et en valorisant les initiatives présentées. Les résultats seront annoncés immédiatement.

6. Les Trophées, par Kielener Atelier, les Ateliers Protégés de Luxembourg

Les pratiques lauréates du prix The Good Fork 2026 se verront décerner **un trophée original conçu et fabriqué par les Ateliers Protégés de Luxembourg (ATP), au sein du Kielener Atelier.**

ATP est une association luxembourgeoise qui favorise l'inclusion de personnes en situation de handicap psychique à travers le travail thérapeutique et la création artisanale. Au Kielener Atelier, 55 personnes sont accompagnées dans différentes activités telles que la menuiserie, la couture, la cuisine, le cannage ou encore la serrurerie. Pour la réalisation des trophées The Good Fork, les savoir-faire des ateliers de menuiserie et de serrurerie ont été particulièrement mis en avant.

À la serrurerie, les équipes ont utilisé une technique artisanale japonaise appelée Mokume Gane, qui consiste à superposer et travailler différents métaux afin de créer des motifs uniques. Chaque trophée devient ainsi une pièce

singulière, réalisée de manière artisanale et pensée comme le symbole de l'engagement des organisations en faveur d'une alimentation plus durable.

Ce projet illustre également l'engagement d'IMS Luxembourg à renforcer les liens entre les entreprises et les structures de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS). Depuis plus de 15 ans, IMS développe des initiatives visant à favoriser ces collaborations et à promouvoir les structures de l'ESS en mettant en avant leur expertise et leur capacité à fournir des biens et services responsables.

Les structures de l'ESS jouent un rôle clé dans la transition sociale et environnementale du Luxembourg, mais elles manquent souvent de visibilité et d'opportunités de collaboration avec les entreprises. Pour répondre à cet enjeu, IMS a mis en place le statut de membres associés, qui regroupe aujourd'hui près de 150 structures — associations, SIS et fondations basées

au Luxembourg — engagées dans les domaines du développement durable et ouvertes à des partenariats avec les entreprises membres d'IMS.



Brochure sur les Ateliers d'Insertion Professionnelles au Luxembourg, publiée par IMS.

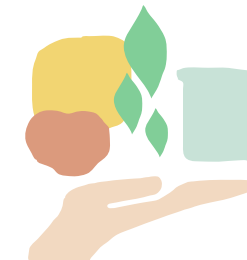
7. Bonnes Pratiques

CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

DUSSMANN CATERING

Nom de la pratique :

Système de pesée connectée WROW et campagnes de mesure en maisons relais pour réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective.

Secteur d'activité :

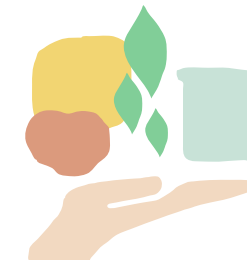
Restauration collective

Dussmann

- ➔ Face au manque de données objectives sur le gaspillage alimentaire, Dussmann Catering a développé WROW – We Reduce Our Waste - un système de pesée connectée permettant de mesurer précisément les pertes en restauration collective. Déployé pendant six mois (janvier-juillet 2025) dans deux maisons relais à Reckange-sur-Mess et Hesperange, le dispositif combine balance connectée, tablette et logiciel intégré au système interne de gestion.
- ➔ Les campagnes de mesure ont concerné des volumes allant de 70 à 200 repas par jour selon les sites. Les pertes observées variaient entre 16 et 61 g par repas à Reckange, et entre 90 et 240 g à Hesperange. Ces données ont permis des ajustements concrets : réduction des portions de sauce (-33 %), de légumes peu consommés (-40 %), de viande (-31 %) ou encore adaptation du service des desserts.
- ➔ Au-delà de la réduction mesurable du gaspillage, l'outil implique directement les équipes de cuisine, facilite le dialogue avec les communes et soutient les objectifs nationaux de réduction des déchets alimentaires. Répliquable à d'autres établissements, le système constitue un levier structurant pour une restauration collective plus durable.



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

AUCHAN RETAIL LUXEMBOURG

Nom de la pratique :

Réduction du gaspillage alimentaire dans nos magasins Auchan.

Secteur d'activité :

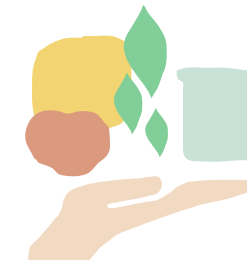
Grande distribution



- ➔ Face au constat de produits encore consommables jetés dans le cadre de son activité, Auchan Retail Luxembourg a structuré depuis 2009 une démarche globale de lutte contre le gaspillage alimentaire. L'enjeu est à la fois éthique, environnemental et économique.
- ➔ Plusieurs partenariats permettent de valoriser les invendus : la Stëmm vun der Strooss récupère chaque jour des produits pour préparer plus de 100 000 repas et 60 000 sandwiches par an ; le Parc Merveilleux bénéficie de fruits, légumes et restes de viande ; la Fée Maraîchère transforme certains fruits en confitures et jus.
- ➔ Depuis 2023, l'enseigne a renforcé son dispositif avec l'outil Smartway intégrant l'intelligence artificielle pour optimiser la gestion des produits proches de leur date limite de consommation, le développement de paniers anti-gaspi et un nouveau partenariat avec Pick-Food.
- ➔ Ces actions ont permis de réduire le taux de produits gaspillés de 2-3 % à 0,94 % en 2024, avec un objectif de tendre vers 0 % d'ici 2032. La démarche combine performance opérationnelle, solidarité locale et mobilisation des équipes, et constitue un modèle structuré et répliquable en grande distribution.



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

STÈMM VUN DER STROOSS

Nom de la pratique :

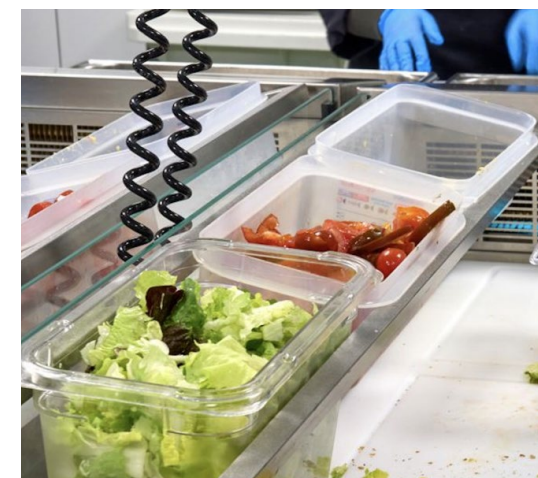
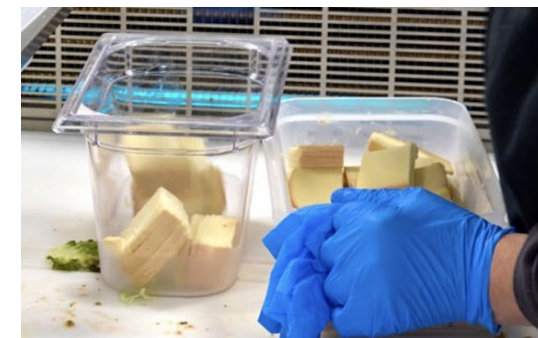
Lutter contre la pauvreté et le gaspillage alimentaire : l'impact de l'atelier Caddy au Luxembourg.

Secteur d'activité :

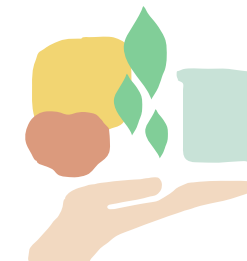
Réinsertion socio-professionnelle



- ➔ Face à l'augmentation de la pauvreté et à la hausse des besoins alimentaires au Luxembourg, la Stëmm vun der Strooss a renforcé son atelier Caddy, dédié à la récupération et à la transformation de denrées alimentaires invendues. Installé depuis 2022 dans de nouveaux locaux à Sanem, l'atelier combine lutte contre le gaspillage et réinsertion socio-professionnelle.
- ➔ Chaque jour, 48 personnes en parcours d'insertion transforment les produits collectés auprès d'Auchan et de la Banque Alimentaire en sandwiches (250 environ), 50 litres de jus frais et 60 colis alimentaires par semaine. En 2025, 360 tonnes de denrées ont été récupérées, contribuant à la préparation d'environ 262 600 repas dans les restaurants sociaux de l'asbl.
- ➔ Au-delà de la réduction significative des déchets alimentaires, le modèle Caddy génère un impact social structurant : l'accès à une alimentation de qualité pour des publics vulnérables, la création d'emplois d'insertion et le développement de compétences professionnelles transférables. En combinant économie circulaire, solidarité et inclusion, l'atelier propose un modèle intégré, inspirant et répliquable dans d'autres territoires confrontés aux mêmes enjeux sociaux et environnementaux.



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

KANNERHAUS WOOLTZ ASBL

Nom de la pratique :

Le bon plan anti-gaspi.

Secteur d'activité :

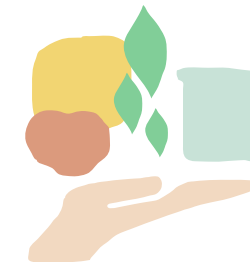
Service d'éducation et d'accueil



- ➔ Face à un constat de surproduction et de gaspillage alimentaire important, Kannerhaus Wooltz Asbl a mis en place le « bon plan anti-gaspi » au sein de ses maisons relais. L'objectif était double : réduire significativement les déchets alimentaires et sensibiliser les enfants à une consommation plus responsable.
- ➔ Concrètement, une semaine entière par mois est dédiée à la valorisation des excédents alimentaires non touchés. Les denrées sont rapidement refroidies afin de respecter strictement la chaîne du froid, puis intégrées dans la préparation de nouveaux plats. Durant cette semaine spécifique, les restes sont séparés et pesés afin de mesurer les volumes évités.
- ➔ L'initiative vise une réduction d'au moins 30 % du gaspillage. Au-delà des économies réalisées, la démarche revêt une forte dimension pédagogique : des bacs transparents permettent aux enfants de visualiser les quantités jetées, renforçant la prise de conscience. La pratique, simple et structurée, peut être facilement reproduite dans d'autres structures d'accueil en respectant les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire.



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

DUSSMANN CATERING

Nom de la pratique :

Animation diététique

« Menu Antigaspi »

- Éducation au goût et lutte contre le gaspillage alimentaire.

Secteur d'activité :

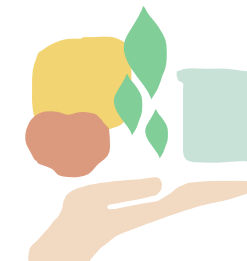
Restauration collective

- ➔ À la Maison Relais de Reckange, la mise en service d'une nouvelle cuisine a soulevé des questions concrètes : comment ajuster les quantités, valoriser les produits locaux et mesurer réellement le gaspillage alimentaire ? Pour y répondre, Dussmann Catering a lancé une animation diététique « Menu Antigaspi », combinant action culinaire et sensibilisation pédagogique.
- ➔ Co-construit par un diététicien, le chef de cuisine et l'équipe éducative, le projet repose sur la valorisation de produits mûrs, non calibrés ou habituellement écartés (pain de la veille, légumes entiers, carcasses pour bouillon). Lors d'une journée dédiée, 201 élèves ont participé à cette séquence éducative intégrée au repas.
- ➔ Les résultats ont été mesurés : sur 25 kg de pommes de terre servis, seuls 1,25 kg sont restés (5 %) ; 16 kg de bouillon ont généré 3 kg de restes (18 %).
- ➔ Au-delà des chiffres, l'initiative transforme le temps de repas en outil d'apprentissage. Elle renforce la collaboration entre acteur·rice·s locaux et propose un modèle reproductible d'éducation au goût et de réduction concrète du gaspillage alimentaire.



Dussmann

7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

DUSSMANN CATERING

Nom de la pratique :

LEO, un ambassadeur gourmand au service de l'éveil sensoriel pour mieux maîtriser le gaspillage alimentaire.

Secteur d'activité :

Restauration collective

- ➔ Partant du constat que le gaspillage alimentaire en restauration collective provient souvent de refus, a priori et d'un manque de repères alimentaires, Dussmann Catering a lancé en 2022 le projet « Léo ». L'objectif est d'agir en amont, en travaillant sur l'acceptation des aliments et l'éveil au goût plutôt que sur la seule gestion des déchets.
- ➔ Déployé dans trois structures d'éducation et d'accueil, le dispositif a touché environ 1 500 enfants à travers une centaine d'ateliers, dont quatre spécifiquement dédiés au gaspillage alimentaire. Des supports visuels (totems menus), des « Brigades de Léo » associant les enfants aux tests de recettes et des ateliers sensoriels favorisent la curiosité et la co-construction. Chaque année, une dizaine de recettes sont testées puis ajustées avant leur intégration au menu, limitant ainsi les productions inadaptées.
- ➔ Au-delà des indicateurs, Léo est devenu un repère éducatif identifié par les enfants et les équipes. En combinant médiation alimentaire, sciences comportementales et continuité éducative, le projet propose une approche structurée, préventive et répliquable de la réduction du gaspillage alimentaire.

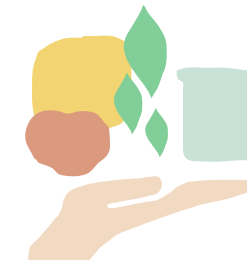
Dussmann



Un projet ludique et pédagogique
by Dussmann Catering



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

**ÉCOLE D'HÔTELLERIE ET DE
TOURISME DU LUXEMBOURG**

Nom de la pratique :

Rien ne se perd, rien ne se crée,
tout se transforme. Valorisation
intégrale des légumes en
pédagogie culinaire durable.

Secteur d'activité :

Établissement d'enseignement public
spécialisé dans la formation
professionnelle.

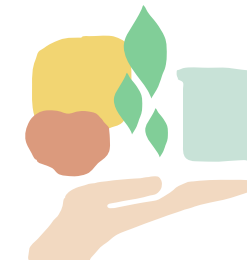


- ➔ Dans les ateliers pédagogiques de l'École d'Hôtellerie et de Tourisme du Luxembourg, les exercices de découpe génèrent quotidiennement des parures et épluchures encore valorisables. Pour répondre à cet enjeu, l'établissement a intégré une approche circulaire directement dans la formation des futurs professionnel-le-s du secteur HORECA.
- ➔ Les légumes sont désormais triés en trois catégories : parties nobles pour les recettes, parures destinées à la production de fond végétal maison et épluchures dédiées au séchage. Les parures sont transformées en fonds utilisés dans les sauces ou soupes, évitant l'achat de produits industriels. Les peaux sont déshydratées puis moulues afin de produire des poudres naturelles servant de décorations, colorants ou exhausteurs de goût.
- ➔ L'objectif est de valoriser jusqu'à 100 % des légumes lorsque cela est possible et de réduire significativement les déchets organiques issus des ateliers. Intégrée quotidiennement au programme, cette démarche dépasse la simple technique culinaire : elle forme des professionnel-le-s responsables, pour qui l'économie circulaire devient un réflexe et non un module théorique isolé.

Pour des raisons d'impartialité, Sylvie Pretti, directrice adjointe de l'EHTL et membre du comité de sélection, n'a pas pris part à l'évaluation de la pratique issue de son organisation.



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

DUSSMANN CATERING

Nom de la pratique :

De l'assiette à la terre :
la déshydratation des biodéchets,
un levier pédagogique pour une
restauration scolaire durable.

Secteur d'activité :

Restauration collective

Dussmann

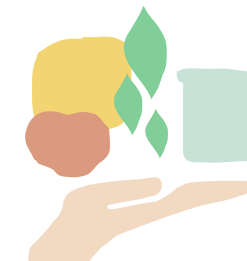
➔ Dans les Structures Éducatives et d'Accueil (SEA), une part incompressible de biodéchets résulte des contraintes sanitaires liées aux produits frais et aux buffets. Pour transformer ces résidus inévitables en ressource, Dussmann Catering a déployé un dispositif de déshydratation thermique sur site, intégré au fonctionnement quotidien des cuisines.

➔ Après pesée, les biodéchets sont introduits dans un déshydrateur qui réduit leur volume d'environ 75 à 80 %, produisant un extrait sec stabilisé et inodore. Lors des phases pilotes menées dans deux SEA, environ 430 kg de biodéchets ont été traités en huit cycles, générant environ 100 kg d'extrait sec. La fréquence de collecte externe est ainsi passée d'un passage hebdomadaire à un passage mensuel.

➔ Au-delà de la réduction des volumes sortants et des émissions liées au transport, l'extrait sec est valorisé en compost, alimentant une boucle locale d'économie circulaire. Le dispositif devient également un outil pédagogique : pesées, analyses de données et ateliers permettent aux élèves de visualiser le cycle de la matière et de comprendre l'impact de leur consommation.



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

ŽABKA GROUP

Nom de la pratique :

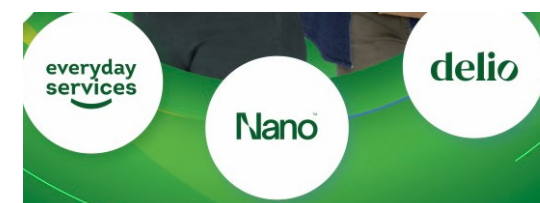
Sustainable Life.

Secteur d'activité :

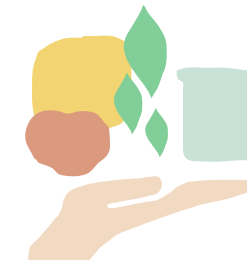
Retail

žabkagroup

- ➔ Face à l'ampleur mondiale du gaspillage alimentaire et à la croissance rapide de son réseau (plus de 12 000 magasins), Žabka Group a intégré la lutte contre le gaspillage au cœur de sa stratégie ESG. L'enjeu est systémique : agir à la fois sur les opérations internes, les franchisés, la chaîne d'approvisionnement et les comportements des consommateur·rice·s.
- ➔ Le groupe déploie un modèle structuré combinant prévention, optimisation et solutions circulaires. Des outils d'intelligence artificielle permettent d'anticiper la demande et d'ajuster les commandes au niveau de chaque magasin. L'assortiment est adapté aux besoins locaux et une hiérarchie claire priorise la prévention, la réduction, la redistribution et la valorisation énergétique des invendus. Les franchisés sont accompagnés via le programme « NIE marnujeMY », tandis que des partenariats avec Too Good To Go et Foodsie facilitent la vente de paniers surprise anti-gaspi.
- ➔ En 2025, Žabka a réduit l'intensité de son gaspillage alimentaire de 24,8 % par rapport à l'année de référence et valorisé 87 % des invendus, dont 84 % via des unités de biogaz. Cette approche intégrée démontre qu'une stratégie data-driven peut conjuguer performance économique, responsabilité environnementale et changement durable des pratiques.



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

COMPASS GROUP - EUREST

Nom de la pratique :

Winnow : Moins de déchets,
plus d'idée pour nourrir l'avenir.

Secteur d'activité :

Restauration collective

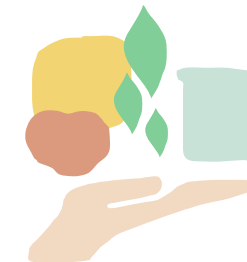
Eurest



- ➔ Face au manque de visibilité sur les volumes réellement gaspillés en restauration collective, Compass Group - Eurest a déployé la technologie Winnow au campus Vauban. Cette balance connectée dotée d'intelligence artificielle identifie, photographie et catégorise les déchets alimentaires, fournissant des indicateurs précis (grammes par couvert, pertes totales, émissions de CO₂).
- ➔ Sur une année complète (2025), couvrant plus de 2 500 repas par jour, le dispositif a permis de réduire le gaspillage alimentaire d'environ 37 %, soit près de 25 tonnes de nourriture évitées, correspondant à environ 106 tonnes de CO₂. Dans le même temps, le gaspillage moyen par couvert est passé d'environ 190 g à 160 g, dépassant l'objectif initial fixé.
- ➔ Au-delà des performances environnementales, Winnow devient un levier pédagogique : campagnes « Faim de Loup », ateliers et supports « Learn More Winnow » traduisent les données en messages accessibles aux élèves. Les équipes de cuisine ajustent menus et grammages sur base d'indicateurs partagés.
- ➔ Déployée sur 18 des 60 restaurants Eurest au Luxembourg, la démarche illustre une approche structurée et répliquable où la donnée alimente à la fois performance opérationnelle et sensibilisation durable.



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

**CENTRE HOSPITALIER
NEURO-PSYCHIATRIQUE
D'ETTELBRUCK (CHNP)**

Nom de la pratique :

Sensibilisation des patient·es et
collaborateur·rices du CHNP à
l'alimentation locale et de saison
et à l'anti-gaspillage alimentaire.

Secteur d'activité :

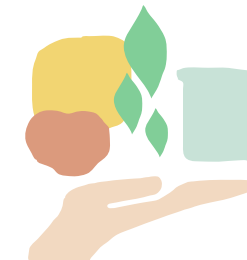
Éducation à la santé en milieu
hospitalier psychiatrique



- ➔ Dans le cadre de sa démarche « Global Health » et de son engagement en faveur des produits luxembourgeois (label « Sou schmaacht Lëtzebuerg »), le Centre hospitalier neuro-psychiatrique d'Ettelbruck (CHNP) a renforcé ses actions de sensibilisation auprès des patient·es et du personnel.
- ➔ Entre novembre 2025 et février 2026, 22 groupes diététiques ont été organisés dans 12 unités de la Rehaklinik, réunissant en moyenne 10 patient·es par séance. Les thématiques abordées concernaient la saisonnalité des fruits et légumes, les produits locaux et la réduction du gaspillage (gestion des portions, dates limites, stockage). Des outils ludiques (jeux, quiz, calendriers de saison fournis par le ministère de l'Agriculture) ont facilité l'appropriation des messages.
- ➔ En complément, deux journées « stand diététique - meet the makers » ont rassemblé plus de 250 personnes à la cantine du CHNP, avec la participation de producteur·rices luxembourgeois (Ourdaler, Ortea) et des dégustations de produits 100 % locaux.
- ➔ En associant pédagogie, adaptation des portions et valorisation des circuits courts, cette initiative favorise des choix alimentaires plus responsables et renforce le lien entre santé, territoire et alimentation durable.



7. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 1

Lutte contre le gaspillage alimentaire

Nom de l'organisation :

BANQUE DE LUXEMBOURG

Nom de la pratique :

Mise en place d'un plat « Sustainable Friday » et d'Ecobox de plats invendus à prix préférentiel (-25%).
- Investissement d'Eco-Digester

Secteur d'activité :

Finance



- ➔ Dans un contexte où la fréquentation des restaurants d'entreprise varie fortement (télétravail, météo), la Banque de Luxembourg a mis en place plusieurs leviers complémentaires pour réduire le gaspillage alimentaire.
- ➔ Chaque vendredi, le prestataire propose un plat « Sustainable Friday » élaboré à partir des excédents de matières premières non utilisées durant la semaine. En parallèle, des Ecobox composées des invendus du jour sont proposées à partir de 14h30 à prix réduit (-25 %), via des réfrigérateurs connectés accessibles jusqu'au lendemain matin. En moyenne, 47 plats anti-gaspi sont ainsi écoulés chaque semaine sur les deux restaurants du site.
- ➔ Pour compléter le dispositif, deux Eco-Digester d'une capacité de 50 kg par 24h permettent de réduire le volume des déchets alimentaires de 80 à 90 %, soit environ 26 kg traités par jour et par machine.
- ➔ Cette approche combinant prévention, valorisation et traitement des déchets constitue un modèle pragmatique et reproductible en restauration d'entreprise, articulant performance environnementale et engagement RSE.

* Au regard des critères d'éligibilité définis dans le règlement — « Les structures de restauration collective ou les entreprises du secteur alimentaire (...) » — cette pratique a été considérée comme non éligible par le comité de sélection. Elle est néanmoins présentée dans ce guide comme source d'inspiration.



©ORNAMIN

8. Bonnes Pratiques

CATÉGORIE 2

Approvisionnement en produits régionaux
et de saison



8. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 2

Approvisionnement en produits régionaux et de saison

Nom de l'organisation :

CIGL ESCH

Nom de la pratique :

Approvisionnement local et inclusion sociale : le modèle du DEN Esther Geméisguart pour les cuisines collectives d'Esch.

Secteur d'activité :

Réinsertion socio-professionnelle et économie solidaire



- ➔ Lancé en 2013 par le CIGL Esch en partenariat avec la Ville d'Esch, le projet Den Escher Geméisguart répond à un double enjeu : renforcer l'approvisionnement local en légumes bio pour les cuisines collectives et favoriser la réinsertion socio-professionnelle.
- ➔ Chaque année, plus de 30 personnes en parcours d'insertion participent à la production, la récolte, la transformation et la livraison de légumes frais et de saison. En 2024, environ 3500 kg de légumes ont été livrés aux cuisines collectives (Papillon, Lallange, Wobrécken), dont une part importante déjà épluchée et préparée (639 kg de carottes pour la seule cuisine Papillon). Cette transformation sur place permet d'adapter précisément l'offre aux besoins des cuisines et de valoriser l'ensemble de la production.
- ➔ Le projet valorise également les légumes excédentaires ou moins calibrés par leur transformation en bocaux de lactofermentation. Cette technique permet d'allonger la durée de conservation, de proposer des produits locaux hors saison et de former les personnes en insertion à des savoir-faire artisanaux, tout en limitant le gaspillage alimentaire.
- ➔ En combinant circuits courts, agriculture biologique et inclusion sociale, ce modèle structuré démontre qu'un approvisionnement local peut devenir un levier territorial durable, à la fois économique, écologique et social.



8. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 2

Approvisionnement en produits régionaux et de saison

Nom de l'organisation :

ELISABETH ENFANCE

Nom de la pratique :

Sac à dos « Mouvement et Nutrition » / Collations équilibrées pour petits gourmets.

Secteur d'activité :

Éducation - accueil pour enfants
DIR SEA - Kitchen



- ➔ Afin de sensibiliser les enfants dès le plus jeune âge à une alimentation équilibrée et saisonnière, Elisabeth Enfant a développé deux outils complémentaires : un sac pédagogique dédié au mouvement et à la nutrition, ainsi qu'un livre de recettes sans sucre.
- ➔ Déployé dans les Maisons Relais puis introduit dans les crèches en octobre 2025, le sac contient du matériel facilement transportable favorisant l'activité physique (utilisation en intérieur comme en extérieur), ainsi qu'une toolbox nutritionnelle composée de supports pédagogique et ludiques. Ce guide pédagogique accompagne les équipes encadrantes afin d'intégrer concrètement les thématiques de l'alimentation équilibrée et des collations de saison dans les activités quotidiennes. En parallèle, un recueil de 16 recettes sans sucre, élaboré par les équipes de cuisine dans le cadre de la campagne GIMB 2025, a été diffusé dans l'ensemble des structures et mis à disposition des parents via un QR code.
- ➔ L'objectif est double : réduire la consommation de sucre et encourager, de manière ludique, l'adoption d'habitudes alimentaires saines et saisonnières.
- ➔ En associant prévention, pédagogie et implication des équipes, la démarche contribue à instaurer un environnement éducatif cohérent, favorable à un mode de vie équilibré et durable dès la petite enfance.



8. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 2

Approvisionnement en produits régionaux et de saison

Nom de l'organisation :

CO-LABOR

Nom de la pratique :

Du champ à l'assiette : un modèle de restauration durable et solidaire, de la production biologique à la sensibilisation des publics.

Secteur d'activité :

Initiative sociale - formation et réinsertion socio-professionnelle



- ➔ Face aux limites des chaînes d'approvisionnement longues et peu transparentes, co-labor a développé un modèle intégré « field to fork » combinant production agricole biologique, restauration durable et sensibilisation pédagogique. Acteur de l'économie sociale et solidaire, l'organisation fait de l'alimentation un levier environnemental et social.
- ➔ Sur près de 10 hectares répartis sur quatre sites au Luxembourg, co-labor GAART cultive près de 100 variétés de fruits, légumes et aromates certifiés Bio Lëtzebuerg, sans pesticides ni intrants chimiques. En 2025, la production a notamment permis la récolte de 15 600 salades, 1 900 bottes de carottes, 2 tonnes de courges ou encore 600 kg de haricots frais. Ces produits sont directement transformés et cuisinés par co-labor BISTRO, garantissant des circuits courts et une traçabilité complète.
- ➔ Depuis 2025, une gamme de produits transformés (confitures, sauces, jus, herbes séchées) prolonge la saisonnalité et limite le gaspillage. Plus de 500 enfants ont également été sensibilisés via le jardin pédagogique GAÏA.
- ➔ En intégrant agriculture, transformation, insertion professionnelle et éducation, co-labor propose un modèle territorial cohérent, durable et répliquable.



8. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 2

Approvisionnement en produits régionaux et de saison

Nom de l'organisation :

MESA - KILOMINETTO

Nom de la pratique :

De la terre à l'assiette :
restauration durable et transition
alimentaire au Luxembourg.

Secteur d'activité :

Restauration



- ➔ Face à la forte dépendance du Luxembourg aux importations alimentaires (plus de 95 % des légumes consommés), MESA - kilominetto a développé un modèle de restauration durable fondé exclusivement sur des produits biologiques, locaux et de saison. L'offre culinaire, végétarienne et/ou végane, exclut les produits carnés afin de réduire significativement l'empreinte carbone des repas servis.
- ➔ En 2025, plus de 2 700 repas végétariens et végétaliens ont été proposés. Leur empreinte carbone est estimée entre 1,05 et 1,38 tonne de CO₂e. À titre comparatif, ces mêmes repas auraient représenté environ 4,27 tonnes de CO₂e s'ils avaient été composés de poulet, et près de 19,6 tonnes de CO₂e avec du bœuf.
- ➔ Chaque semaine, plus de 120 kg de légumes locaux, biologiques ou issus de démarches agroécologiques sont transformés en cuisine, soit plus de 6 tonnes valorisées par an.
- ➔ La carte évolue au rythme des récoltes et des partenariats directs noués avec des producteurs engagés. En combinant circuits courts, cohérence climatique et sensibilisation du public au sein d'un tiers-lieu, MESA démontre qu'un modèle végétarien local peut être économiquement viable, attractif et reproductible.



EN PARTENARIAT AVEC



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture



8. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 2

Approvisionnement en produits régionaux et de saison

Nom de l'organisation :

CACTUS S.A.

Nom de la pratique :

Vum Lëtzebuenger Bauer.

Secteur d'activité :

Grande distribution



- ➔ Dès 1996, Cactus S.A. a développé le label « Cactus Rëndfleesch – Vum Lëtzebuenger Bauer » afin de garantir transparence, traçabilité et qualité des produits carnés luxembourgeois. Cette première filière a marqué le début d'une stratégie structurée en faveur des circuits courts et du soutien à l'agriculture nationale.
- ➔ Aujourd'hui, le label « Vum Lëtzebuenger Bauer » regroupe sept filières agricoles distinctes (dont Rëndfleesch, Eist Uebst a Geméis ou encore Bio Porc lancé en 2025). Chaque filière repose sur un cahier des charges spécifique, élaboré avec les producteurs et contrôlé via des audits internes et externes. Plus de 80 % de la viande bovine transformée dans les ateliers Cactus proviennent de la filière locale.
- ➔ Depuis 2021, le chiffre d'affaires des produits labellisés a progressé de +21,5 %, contre +4,6 % pour le chiffre d'affaires global. En 2025, ces produits représentaient 5,2 % du chiffre d'affaires des produits frais et 3,1 % des volumes vendus.
- ➔ En structurant des partenariats durables avec les agriculteurs et en valorisant la saisonnalité en magasin, Cactus renforce la résilience des filières locales et démontre qu'une grande distribution peut devenir un levier structurant pour l'économie agricole luxembourgeoise.



8. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 2

Approvisionnement en produits régionaux et de saison

Nom de l'organisation :

SODEXO

Nom de la pratique :

Une politique d'achats locaux au cœur de notre responsabilité sociétale.

Secteur d'activité :

Restauration collective



- ➔ Face aux attentes croissantes des convives et à la nécessité de soutenir l'agriculture luxembourgeoise, Sodexo Luxembourg a structuré une politique d'achats fondée sur le principe du « local first ». L'objectif est de sécuriser les filières locales, de réduire l'empreinte carbone liée au transport et de garantir des volumes stables aux producteurs.
- ➔ Plus de 1 500 articles issus de la production luxembourgeoise sont aujourd'hui référencés dans le catalogue achats. Lorsque l'équivalent local est disponible, les produits d'import sont automatiquement bloqués. En 2025, Sodexo collabore avec plus de 40 partenaires locaux, contre 20 en 2022, et achète environ 1 500 tonnes de produits locaux par an. La même année, 80 % des pommes de terre et 93 % des courges et potirons achetés étaient d'origine luxembourgeoise.
- ➔ La démarche repose sur des contrats annuels garantissant volumes et prix, avec l'ambition d'engagements pluriannuels. Les produits locaux sont intégrés aux menus saisonniers et valorisés dans les communications auprès des convives.
- ➔ En structurant les filières et en accompagnant les chefs de cuisine dans l'adaptation des menus, Sodexo démontre qu'une restauration collective ancrée dans son territoire peut conjuguer performance, durabilité et impact économique local.



8. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 2

Approvisionnement en produits régionaux et de saison

Nom de l'organisation :

ECOFFEE

Nom de la pratique :

Une alternative locale au café à base de lupin.

Secteur d'activité :

Nourriture et boisson



Ecoffee

- ➔ Face à l'empreinte environnementale élevée du café traditionnel (environ 11 kg CO₂ par kg, forte consommation d'eau et importations lointaines), Ecoffee propose une alternative durable à base de lupin cultivé au Luxembourg. Né dans le cadre du programme Mini-Entreprise de Jonk Entrepreneuren Luxembourg, le projet a évolué vers une start-up engagée dans la relocalisation d'une boisson emblématique du quotidien.
- ➔ Ecoffee produit un « café » 100 % lupin bio, sans caféine et sans acidité, aux notes torréfiées proches du café classique. L'objectif est de réduire de plus de 90 % l'empreinte carbone par kg par rapport au café importé. La culture du lupin nécessite environ 500 litres d'eau par kg, contre plus de 15 000 litres pour le café conventionnel.
- ➔ Plus de 1 000 sachets ont déjà été vendus et un projet LEADER vise à structurer la culture locale de lupin en Moselle Luxembourgeoise (Miselerland). L'initiative soutient ainsi les agriculteurs, favorise la biodiversité – le lupin étant une plante fixatrice d'azote – et contribue au renforcement de l'autonomie alimentaire.
- ➔ Ecoffee illustre ainsi comment innovation, ancrage territorial et transition alimentaire peuvent se conjuguer au sein d'un modèle entrepreneurial émergent.



8. Bonnes Pratiques



CATÉGORIE 2

Approvisionnement en produits régionaux et de saison

Nom de l'organisation :

KPMG LUXEMBOURG

Nom de la pratique :

Apporter le marché local sur le lieu de travail : promouvoir les produits régionaux et de saison au Luxembourg.

Secteur d'activité :

Expertise comptable



- ➔ Dans un contexte où plus de 83 nationalités cohabitent au sein de KPMG Luxembourg, l'organisation a constaté un manque de connaissance des systèmes alimentaires locaux, des produits de saison et des circuits courts. Parallèlement, les producteurs et productrices luxembourgeois-es rencontrent des difficultés à toucher de nouveaux publics.
- ➔ Pour répondre à ce double enjeu, KPMG organise chaque année un marché local sur son site, réunissant entre 10 et 15 producteurs du Luxembourg et de la Grande Région. Fruits et légumes de saison, produits laitiers, miel, boulangerie ou spécialités artisanales sont proposés en vente directe aux équipes. L'événement favorise les échanges sur l'origine des produits, les méthodes de production et la saisonnalité.
- ➔ Des règles strictes renforcent la cohérence de la démarche : interdiction des sacs plastiques, promotion des sacs réutilisables et utilisation obligatoire de gobelets réutilisables. Une page interne dédiée informe également les employé-es sur les produits de saison et les productions locales.
- ➔ Cette initiative structurée contribue à raccourcir les chaînes d'approvisionnement, soutenir l'économie locale et ancrer durablement des habitudes de consommation plus responsables au sein de l'entreprise.

* Au regard des critères d'éligibilité définis dans le règlement — « Les structures de restauration collective ou les entreprises du secteur alimentaire (...) » — cette pratique a été considérée comme non éligible par le comité de sélection. Elle est néanmoins présentée dans ce guide comme source d'inspiration.



9. Remerciements

IMS Luxembourg et le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture adressent leurs remerciements les plus sincères à l'ensemble des organisations qui ont pris part à cette édition du prix The Good Fork. Par leur engagement et la qualité des pratiques partagées, elles contribuent activement à faire évoluer les systèmes alimentaires vers plus de durabilité.

Nous remercions également **les membres du comité de sélection** pour leur disponibilité, leur expertise et leur implication tout au long du processus de pré-sélection des pratiques présentées lors de la cérémonie.

Un remerciement particulier est adressé à **Paperjam**, partenaire média du prix The Good Fork, pour son soutien et sa contribution à la visibilité des initiatives mises en lumière dans le cadre de ce projet.

Nous remercions par ailleurs **l'association ATP** pour la conception des trophées The Good Fork, ainsi que l'ensemble des partenaires et contributeur-rice ayant participé à la réussite de cette édition.

Enfin, merci à toutes celles et ceux qui, par leur présence et leur participation au vote du public, ont contribué à faire de la cérémonie The Good Fork un moment de partage, de valorisation et d'inspiration collective.



10. À propos d'IMS et du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture

IMS

IMS – Inspiring More Sustainability – est, depuis plus de 18 ans, le réseau leader des entreprises et organisations engagées en matière de développement durable au Luxembourg. Organisation indépendante, apolitique et sans but lucratif, IMS a pour mission d'inspirer et d'accompagner les acteurs économiques nationaux dans la mise en œuvre de stratégies et de pratiques responsables, contribuant à une transition durable de la société.



Rejoindre le réseau IMS

Le réseau IMS représente aujourd'hui près de 25 % de la masse salariale luxembourgeoise et constitue un point de contact national pour plusieurs organisations et mouvements européens et internationaux, tels que B Corp, CSR Europe, Capitals Coalition ou encore The Inner Development Goals (IDG).

Avec le prix The Good Fork, IMS Luxembourg poursuit son engagement en faveur de systèmes alimentaires plus durables, en valorisant des pratiques inspirantes et en encourageant une dynamique collective au service d'une alimentation plus responsable.

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture est l'autorité publique en charge des politiques agricoles et viticoles, de la politique alimentaire, du développement rural ainsi que de la protection des consommateurs. Sa mission est de consolider l'agriculture en tant que pilier essentiel de l'économie luxembourgeoise tout en accompagnant la transition vers des modes de production et de consommation durables répondant aux attentes d'une société en constante évolution.

Dans l'accord de coalition 2023-2028, le Gouvernement réaffirme son ambition de promouvoir « un système alimentaire durable, intelligent, moderne, résilient et diversifié, qui englobe toute la chaîne alimentaire et améliore la souveraineté alimentaire ». Cet engagement souligne la volonté nationale de renforcer la durabilité du secteur alimentaire, de la production jusqu'au consommateur.

Avec le prix The Good Fork, le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et de la Viticulture contribue à concrétiser cette ambition en valorisant des initiatives exemplaires et en encourageant une dynamique collective au service d'une alimentation durable au Luxembourg.

THE GOOD FORK 2026

Merci !



EN PARTENARIAT AVEC



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Agriculture,
de l'Alimentation et de la Viticulture

